

# Bienvenue en Beaujonomie

**DU 16 AU 18 JUIN 2023**  
**BIENVENUE EN BEAUJONOMIE :**  
**LE RENDEZ-VOUS OENO-BISTRONOMIQUE EN BEAUJOLAIS**



Du 16 au 18 juin, les bons vivants sont attendus dans le vignoble beaujolais pour la 4<sup>ème</sup> édition du festival Bienvenue en Beaujonomie. Le rendez-vous est donné chaque 3<sup>ème</sup> week-end de juin où une cinquantaine de domaines, caves et maisons du Beaujolais invitent chacun un chef pour concocter ensemble un moment raffiné et inoubliable : des convives autour d'une belle et grande tablée, des vins de caractère et d'exception et une cuisine savoureuse. Un programme vineux, gourmand, chaleureux et animé pour 3 jours de festivités où règnera le partage ici ou là.

## BIENVENUE EN BEAUJONOMIE : L'EXPÉRIENCE D'UN REPAS BISTRONOMIQUE AU CŒUR DES APPELLATIONS DU BEAUJOLAIS

**Le concept :** on sélectionne l'événement en fonction de ses envies : le lieu, le menu concocté par les hôtes ou élaboré par un chef, les accords mets et vins, les activités proposées au cours du repas... le plus difficile sera de choisir ! Le jour J, on pousse la porte d'un domaine ou d'une maison du Beaujolais. Dans une cave, dans l'intérieur confidentiel d'un château, dans le jardin sous une tonnelle ou à ciel ouvert au cœur des vignes, on prend place autour d'une grande tablée. À la clé : des rencontres et des discussions inédites entre convives, entourés de vigneron, un verre de Beaujolais à la main et des mets savoureux dans l'assiette.

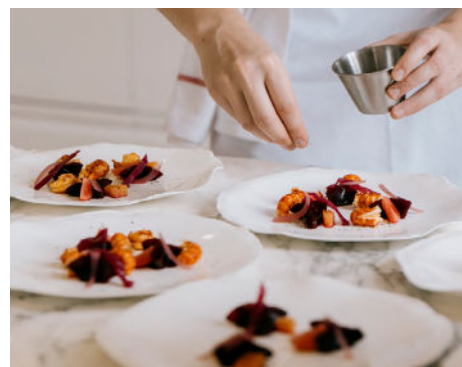
**Le + :** on profite d'activités orchestrées par les hôtes : dégustation commentée, jeu d'énigmes, balade en 2CV, concert en plein cœur des vignes...

## DES ANIMATIONS DANS LE VIGNOBLE TOUT AU LONG DU WEEK-END

Durant les 3 jours de festivités de Bienvenue en Beaujonomie, des animations en plein air seront organisées par des appellations et des collectifs du Beaujolais. En sillonnant la route des vins du Beaujolais, les amateurs de vin et de gastronomie découvriront des paysages de vallons et monts arrondis qui font naître les rouges, blancs et rosés issus des 12 appellations du Beaujolais.

## INFOS PRATIQUES

- o Dates : du vendredi 16 juin (soir) au dimanche 18 juin 2023
- o Lieu : en Beaujolais, des Pierres Dorées au sud à Saint-Amour au nord
- o Repas midis et soirs dans les domaines, caves et maisons ; animations dans le vignoble tout au long du week-end
- o Tarif d'un repas avec vins et animations inclus : entre 30 € et 100 € environ
- o Ouverture des réservations le 3 mai 2023 sur le site <https://bienvenue-en-beaujonomie.fr>



© Vins du Beaujolais / Jonas Jacquet



© Vins du Beaujolais / Floriane Tanneur

## LE BEAUJOLAIS, EXPRESSIONS D'UN VIGNOBLE

Situé entre les portes de Lyon et le sud de la Bourgogne, le vignoble beaujolais s'étend sur 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais. Plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 opérateurs ayant une activité de négoce s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations brillent par l'expression de leurs vins, qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception.

Les crus du Beaujolais 100 % rouges s'étendent sur la moitié nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais Villages au sud et encerclant les crus, se déclinent dans les trois couleurs et en vins nouveaux.

Pour en savoir plus sur les vins du Beaujolais, consultez le carnet Beaujolais : <https://carnet.beaujolais.com/fr/>  
ou visitez le site officiel : <https://www.beaujolais.com/>

### CONTACT PRESSE

Inter Beaujolais  
Laura Pillot, responsable presse France  
Tél. 04 74 02 22 16  
Mobile 06 08 86 02 64  
[lpillot@beaujolais.com](mailto:lpillot@beaujolais.com)



### SUIVEZ BIENVENUE EN BEAUJONOMIE

 @bienvenueenbeaujonomie

 @bienvenue\_en\_beaujonomie

<https://bienvenue-en-beaujonomie.fr/>

#BenB

CETTE MANIFESTATION EST ORGANISÉE PAR  
INTER BEAUJOLAIS AVEC LE SOUTIEN DE :



# BIENVENUE EN BEAUJONOMIE EN IMAGES



© Vins du Beaujolais / Floriane Tanneur



© Vins du Beaujolais / Floriane Tanneur



© Vins du Beaujolais / Jonas Jacquet



© Vins du Beaujolais / Nicolas Dormont



© Vins du Beaujolais / Nicolas Dormont