

RHÔNE TRADITION

Et vive le beaujolais nouveau 2016 !

Comme le veut la tradition depuis près de quarante ans, *Le Progrès*, par dérogation spéciale, débouche chaque année en avant-première mondiale le millésime

Il y avait foule dans les grands salons de l'Hôtel du département mercredi soir, pour la traditionnelle soirée du beaujolais nouveau organisée par *Le Progrès*.

Pierre Fanneau, directeur général de notre journal a procédé à la mise en perce avec Christophe Guilloteau, député et président du Département du Rhône, sous le regard de David Ratinier, vice-président d'Interbeaujolais et viticulteur à Saint-Étienne-la-Varenne, le président Dominique Piron étant au Japon pour présenter le primeur.

« Dans le département du Rhône, on produit. Il y a des agriculteurs, des viticulteurs qui travaillent pour produire des choses remarquables comme les vins du Beaujolais connus et reconnus dans le monde entier, a souligné Christophe Guilloteau, en annonçant le partenariat initié par le Département et la Région pour soutenir les viticulteurs ». « Cette cérémonie a lieu six heures



■ Christophe Guilloteau, président du Département, David Ratinier, vice-président d'Interbeaujolais, et Pierre Fanneau, directeur général du *Progrès*, ont procédé à la mise en perce du tonneau de beaujolais nouveau ce mercredi soir dans les salons de l'hôtel du département. Photo Philippe JUSTE

avant le débouchage officiel et reste au fil des ans un privilège de notre journal », a rappelé Pierre Fanneau. Cette année, ce ne sont ni le goût de framboise, ni celui des fruits des bois qui ont été mis sur le devant de la scène. « Chaque viticulteur a son

savoir-faire, le beaujolais nouveau est un vin avec un goût de vin », a expliqué David Ratinier en souhaitant que le beaujolais séduise à nouveau les Lyonnais.

« Le beaujolais nouveau est un vin de soif, un vin de fête à déguster

entre amis, un vin qui "fait pétiller les yeux des femmes", un vin qui apporte de la bonne humeur et de la convivialité. » Autant de qualificatifs qui font honneur au travail quotidien des viticulteurs du Beaujolais.

Gisèle Lombard