



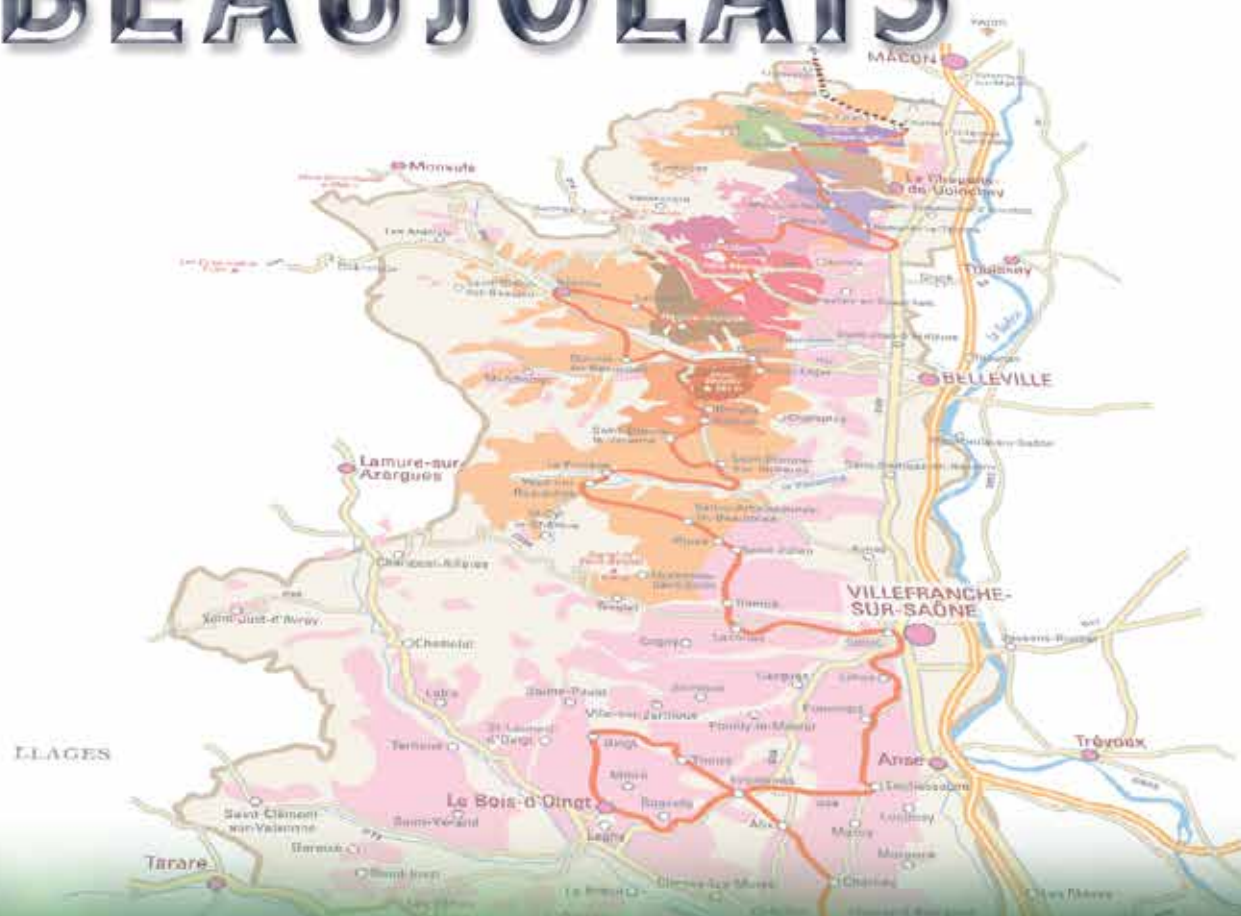
TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

# l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



# LE BEAUJOLAIS





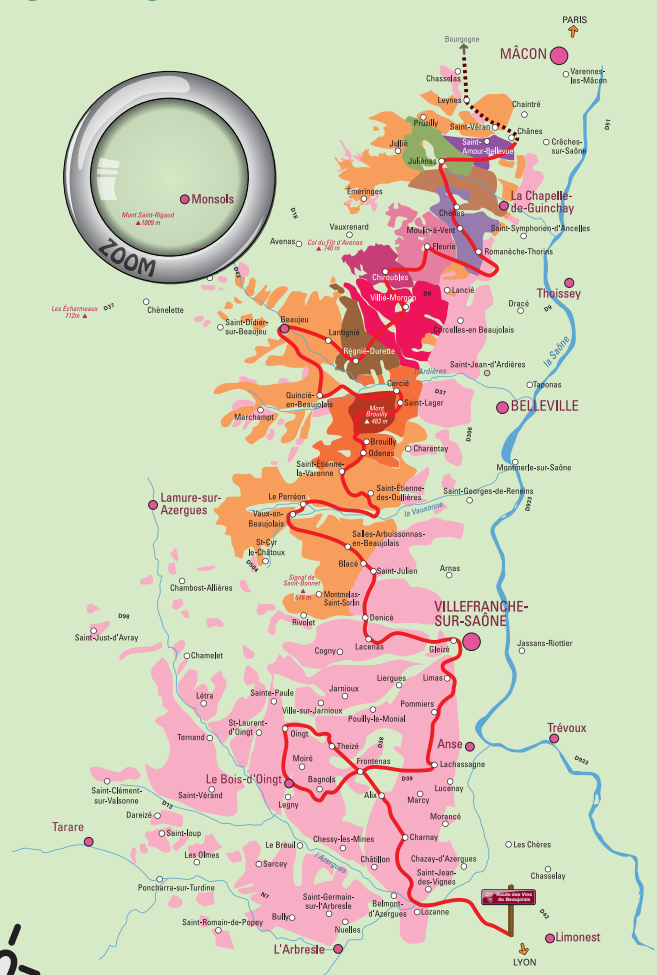
TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE



© Copyright - Sources INTER BEAUJOLAIS

## Les vignobles du Beaujolais en chiffre...

- **12** appellations : 12 (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour, Beaujolais-Villages et Beaujolais)
- **160 000** ha de superficie totale.
- **16 947** hectares de vignes sur 96 communes (85 dans le Rhône et 11 dans la Saône-et-Loire).
- **205 000** habitants : dans 154 communes
- **850 000** hl : Production viticole annuelle
- **2167** exploitations viticoles



© Copyright - Sources INTER BEAUJOLAIS

Source d'informations 2013 :  
INTER BEAUJOLAIS



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

# LE VIGNOBLE *Beaujolais*

**Kuhnél**  
Thomas  
Vigneron

**KUHNEL THOMAS**

Adresse mail  
thomas.kuhnél@orange.fr

Adresse postale  
Le vieux Bourg  
69840 CHÉNAS

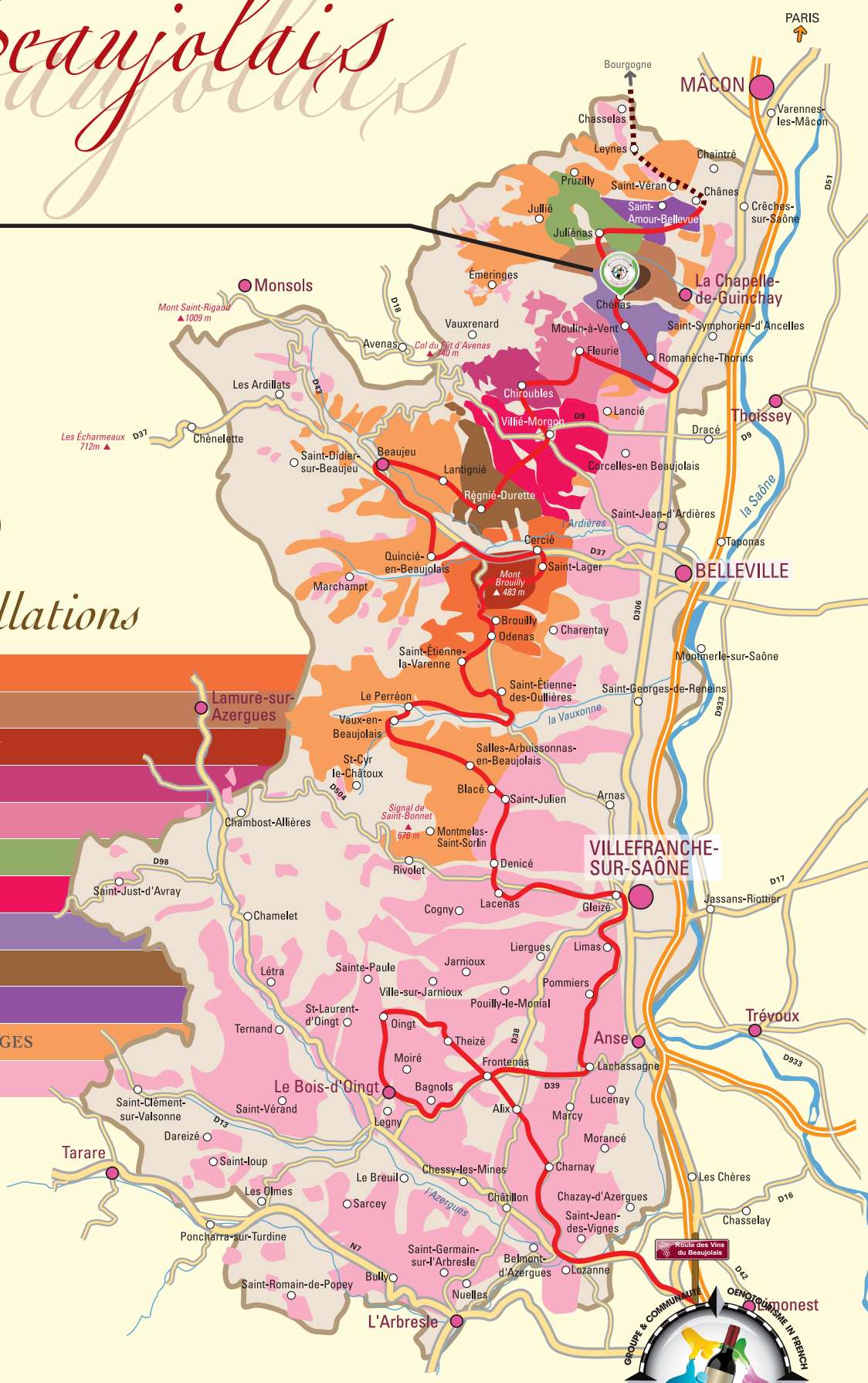
Téléphone  
**06 32 08 94 75**

site web  
<http://www.levieuxdomaine-kuhnél.com>

**AGENCE  
VITICOLE  
EN LIBRE**

ses **12**  
appellations

- BROUILLY
- CHÉNAS
- CÔTE DE BROUILLY
- CHIROUBLES
- FLEURIE
- JULIÉNAS
- MORGON
- MOULIN À VENT
- RÉGNIÉ
- SAINT-AMOUR
- BEAUJOLAIS-VILLAGES
- BEAUJOLAIS



**BEAUJOLAIS**

WWW.BEAUJOLAIS.COM

**Route des Vins  
du Beaujolais**

source Inter Beaujolais  
creation : AMQ Conseil - photos : D. Gillet



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE



Peu de cépages sont aussi intimement liés à une région que le gamay au Beaujolais. Un cépage parfois décrié dont le vignoble a fait son porte-drapeau.



Photo Wikipedia

**Le gamay** noir à jus blanc occupe environ 99 % des superficies de ce vignoble du sud de la Bourgogne. Le 1% restant ? Essentiellement **du chardonnay** qui produit d'estimables beaujolais blancs. Cépage précoce adapté aux régions fraîches, le gamay fut banni en 1395 du duché de Bourgogne par Philippe le Hardi au profit de l'aristocratique pinot noir. Le très desloyault plant a trouvé plus au sud, en Mâconnais et en Beaujolais, des terroirs à sa convenance.

Le gamay passe pour donner des vins faciles. Une image confortée par le beaujolais nouveau (AOC beaujolais et beaujolais-villages). La recette de ce vin simple, aromatique, vif et peu tannique ? Une cuvaison très courte et, comme pour tous les beaujolais rouges, une macération semi-carbonique exaltant le fruité du cépage (vinification en grains entiers et fermentation de la majeure partie de la vendange à l'intérieur des baies). On boira les beaujolais nouveaux avant Noël, et les autres, rouges et parfois rosés, dans l'année.

## LA RECONNAISSANCE PAR L'AOP

**"Il faut une génération pour donner une véritable existence à une nouvelle appellation" rappellent les vignerons du Beaujolais.**

Une appellation – attribuée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) – d'autant plus acceptée par les viticulteurs qu'elle relève de leur volonté d'asseoir une identité et une qualité contrôlée de leurs produits. L'aventure des AOC est relativement récente, et les crus du Beaujolais comptent parmi les premiers décrets, en septembre 1936. Ils concernaient alors Chiroubles, Fleurie, Chénas, Morgon et Moulin-à-vent, la plus ancienne.

La démarche, qui indexe l'ensemble des conditions de fabrication : de la parcelle à la cave, de la vinification à l'embouteillage, a ensuite concerné, en septembre 1937, l'appellation régionale Beaujolais, répartie sur les cantons de Villefranche, Anse et du Bois d'Oingt, et sur plusieurs villages des cantons de l'Arbresle et Tarare. Le même jour étaient signés les décrets officiels du Beaujolais blanc, une culture confidentielle à découvrir.

Vinrent au final les appellations du Juliéna en mars 1938, du Brouilly et de La Côte de Brouilly en octobre 1938. Le Saint-Amour rejoignit la grande famille des crus en février 1946, avant que Régnié n'obtienne la consécration en décembre 1988.

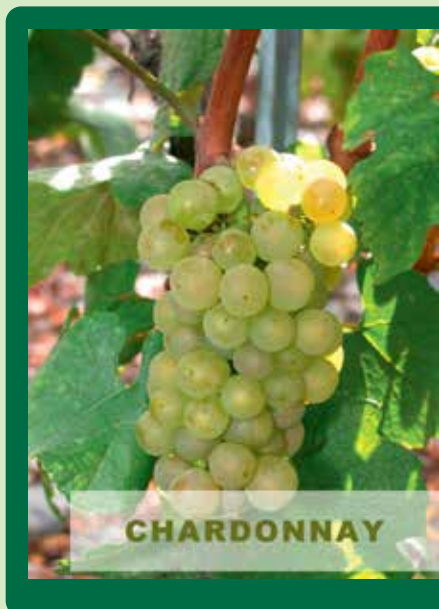
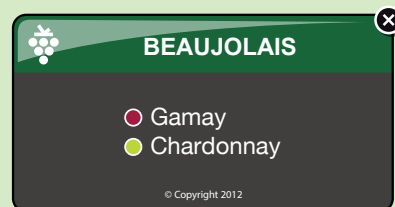


Photo Wikipedia



Au nord du vignoble, les 10 crus sont les fleurons de la région. Avec un potentiel de garde de 7 à 10 ans, ils témoignent à merveille de l'alliance réussie entre une terre granitique et un cépage, le gamay noir à jus blanc, qui trouve là sa meilleure partition. Dans le prolongement naturel de ces appellations prestigieuses, le cœur du Beaujolais, également de granit, est constitué par les Beaujolais-Villages. Sur les coteaux de 38 villages producteurs, naissent des vins gourmands et fruités. Plus au sud, aux portes de Lyon, les Beaujolais conjuguent fraîcheur et gourmandise, dans des paysages rappelant la Toscane.



L'Oenotourisme n'est pas nouveau dans le Beaujolais mais il fallait structurer l'offre, la rendre plus lisible pour les nombreux visiteurs potentiels (70 millions de véhicules passent chaque année par la gare de péage de Limas, située aux portes du Beaujolais).

L'interprofession des vins du Beaujolais a donc décidé de structurer et de professionnaliser cette offre afin de la rendre accessible au plus grand nombre. Depuis 2007, l'oenotourisme est ainsi devenu un enjeu stratégique.

Nombreuses sont les réalisations qui témoignent de l'attention portée par toute la filière beaujolaise à l'oenotourisme. Une charte d'accueil qualité « Beaujolais, une terre, des vins, un accueil privilégié » a été mise en place afin de labelliser les caveaux de dégustation-vente. Dans la foulée est paru le Guide de l'Oenotourisme en Beaujolais qui, pour sa 1ère édition, regroupait 94 adhérents (177 aujourd'hui), il est réactualisé chaque année. La Route des Vins du Beaujolais repensée en 2010, sert désormais de véritable fil conducteur pour partir à la découverte du vignoble.



Afin de promouvoir au mieux ses paysages et ses vins, le Beaujolais se devait d'être entièrement « connecté » aux nouvelles technologies. **7 circuits audioguidés et géolocalisés sont ainsi téléchargeables sur GPS** via le site [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com). **Une application sur le Beaujolais est également disponible sur iPhone et Android.** *Le Beaujolais a par ailleurs été le premier vignoble à proposer un magazine sur iPad, début 2011.* Un deuxième magazine est sorti en octobre 2012 sur la thématique « Art de Vivre en Beaujolais ».



## La vigne et la vinification



© www.tourisme&terroirs.com

Les vins sont mono-cépages. Majoritairement rouges, ils sont issus du gamay noir à jus blanc, cépage quasiment exclusivement beaujolais : sur 36 000 ha de gamay plantés dans le monde, plus de 18 500 ha le sont en Beaujolais. Le chardonnay, en développement, qui couvre un peu plus de 200 ha, donne des vins blancs aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches.

Le Beaujolais se caractérise par ses vignes de coteaux, plantées très serrées (densité : de 5 000 à 10 000 pieds/ha), taillées court (gobelet, éventail, cordon et charmet) dans les crus et les Beaujolais-Villages. La taille longue (Guyot) est utilisée pour les Beaujolais.

Les vins du Beaujolais sont tous en A.O.C.

La vinification traditionnelle des vins rouges est réalisée en grappes entières, selon les principes de la macération semi-carbonique. La durée de la fermentation varie en fonction de l'appellation et du type de vin que le vigneron souhaite obtenir. À l'exception des primeurs, commercialisés le 3e jeudi de novembre, les vins sont généralement mis en bouteille au printemps.

## La géographie

Le Beaujolais viticole, situé autour du 46e parallèle nord, comprend 96 communes (85 dans le département du Rhône et 11 dans le département de Saône-et-Loire).

Le vignoble couvre environ 20 000 ha découpés en près de 60 000 parcelles. Le Pays Beaujolais regroupe, quant à lui, 147 communes.

### Les "frontières" du vignoble sont :

- au nord, le Mâconnais ;
- au sud, les Monts du Lyonnais ;
- à l'est, la vallée de la Saône ;
- à l'ouest, les Monts du Beaujolais, contrefort du Massif Central, dont le point culminant est le Mont Saint-Rigaud (1 009 m).

- Le vignoble s'étend sur 55 km du nord au sud et 25 km d'est en ouest. Ses coteaux ont une altitude moyenne de 300 m et sont exposés sud-sud-est.

© www.tourisme&terroirs.com



**BEAUJOLAIS**

[WWW.BEAUJOLAIS.COM](http://WWW.BEAUJOLAIS.COM)



## Une région aux terroirs uniques...

AOC	Présentation	Robe	Dégustation	Nature du sol
<b>Brouilly</b>	Le plus étendu des Crus du Beaujolais est coloré, ferme et corsé	rubis profond	Fruits rouges, prune, pêche avec notes minérales	Granit et sables alluviaux
<b>Chénas</b>	Le plus "rare" des Crus du Beaujolais s'affirme comme un vin de garde généreux, tendre en bouche.	ruby teinté de grenat	Corps charpenté aux notes florales et boisées	sables granitique
<b>Chiroubles</b>	Il est le plus haut perché des Crus du Beaujolais. Fin et fruité, c'est l'un des plus typiques.	rouge éclatant	Friand et gourmand aux arômes de pivoine muguet, iris et violette.	granit et prphyre
<b>Côte de Brouilly</b>	Le vignoble s'épanouit sur les versants pentus et bien exposés du Mont Brouilly.	pourpre	Élégant et racé aux arômes de fruits frais et d'iris	granit andésite
<b>Fleurie</b>	On le considère souvent comme le plus féminin des Crus du Beaujolais	carmin	Subtil et voluté aux arômes d'iris, de violette et de fruits rouges.	arène granitique, granit rose
<b>Juliéнас</b>	Vin de caractère, ce cru s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteille où il supporte très bien la marque du temps.	rubis profond et intense	Ample bouquet de pêche de fruits rouges, de fleurs et d'épices	schiste et granit, filons argileux
<b>Morgon</b>	Vin charnu et puissant à la forte personnalité qui se bonifie avec le temps.	grenat profond	Arômes de fruits mûrs à noyaux, cerise, pêche, abricot, prune...	schistes granitiques décomposés
<b>moulin à-vent</b>	Vin de garde charpenté, il est digne de figurer parmi les plus grands.	rubis foncé	Arôme d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.	granit riche en manganèse
<b>Régnié</b>	Vin séducteur, souple, rond et équilibré.	cerise aux reflets violets	Arômes de fruits rouges : groseilles, murs et framboise.	granit sablonneux
<b>Saint-Amour</b>	Ce cru au nom charmeur se love à l'extrémité nord du vignoble. Vin vif, fin et équilibré au corps tendre et harmonieux	rubis	Arômes de kirsh, d'épices et de réséda.	sol argilo-siliceux

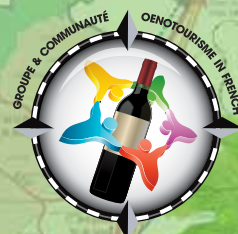


www.beaujolais.com

Contrairement aux idées reçues, le Beaujolais n'est pas qu'un vin léger et fruité qui se boit qu'un week-end par an... C'est aussi un véritable vin de garde, fameux, puissant et capable d'assumer une maturité que l'on ne lui soupçonne pas...

Parcourir les vignes du Beaujolais... à bicyclette ou à pied... une merveille quand le matin, sous la petite brume qui couvre les vignes, vous apercevrez peut-être des petits hommes, au loin... travailler et apporter leur savoir-faire à leur plante préférée... La vigne

# LE BEAUJOLAIS & OENOTOURISME



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Pour mener à bien ses missions, Inter Beaujolais travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des institutionnels du Tourisme (**Atout France**, Rhône-Alpes Tourisme, Rhône Tourisme, Destination Beaujolais, **Offices de Tourisme**, Office de Tourisme de Lyon, ON-LYLYON...), sans oublier les acteurs privés (restaurateurs, hébergeurs).

Le Beaujolais peut également compter sur ses Bistrots Beaujolais, un réseau unique de « restaurants-ambassadeurs » où Beaujolais rime avec qualité et convivialité. Sur les 252 adresses que compte le réseau dans le monde, du traditionnel bouchon à l'étoilé, 114 se situent en plein coeur du vignoble ou juste à ses portes, dans la ville de Lyon. Le Beaujolais, vignoble de Lyon, voilà une autre évidence que l'interprofession traduit par de nombreux partenariats et événements (mariage des Crus du Beaujolais avec les arrondissements de Lyon en 2010, partenariat exclusif avec la tournée européenne de promotion de la ville de Lyon etc.).

L'oenotourisme est plus que jamais un enjeu stratégique dans la promotion des vins du Beaujolais. Lorsque l'on découvre le territoire du Beaujolais, la richesse de ses paysages et de ses terroirs, la diversité de ses hommes... on comprend mieux ses vins.

Et puis, chaque touriste accueilli en Beaujolais est un ambassadeur des vins du Beaujolais en France mais aussi dans le monde !

**Le Pays Beaujolais s'étend sur une cinquantaine de kilomètres, le long de la Saône, entre Lyon, au sud, le pays mâconnais, au nord et le val de Loire, à l'ouest. Il est essentiellement situé dans le département du Rhône, même si ses terres les plus septentrionales appartiennent à la Saône-et-Loire, depuis la Révolution Française. Le Pays Beaujolais couvre 160 000 hectares, dont 16 947 hectares de vigne.**

**Sa capitale historique est Beaujeu, où régna Anne de Beaujeu, fille de Louis XI, et épouse de Pierre de Bourbon qui tenait les rênes du Beaujolais depuis 1456. Son père disait d'elle qu'elle était « la moins folle femme de France, car, de sage, il n'y en a point ». Devenue régente à la mort du roi, elle gouverna la France avec compétence, sans pour autant se désintéresser du Beaujolais, où elle revenait régulièrement.**

**Aujourd'hui, Villefranche-sur-Saône a supplanté Beaujeu qui garde le charme d'un passé flamboyant.**

**Le Beaujolais, un vignoble à (re)découvrir de Toute urgence !**

Contact presse :

Inter Beaujolais

**Mélina Condy**

Tél : 04 74 02 22 16 - 06 77 70 08 72

Fax : 04 74 02 22 19

mcondy@beaujolais.com



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)





## Route des Vins du Beaujolais



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Située dans le prolongement de la Route des Vins de Bourgogne, elle s'étend sur 140 kilomètres, de Chânes jusqu'aux portes de l'agglomération lyonnaise, et traverse 36 communes. Véritable fil conducteur entre les principaux lieux d'attractions touristiques du vignoble, la nouvelle route guide les visiteurs dans leur découverte du Beaujolais.

En plein coeur des 10 Crus, à Beaujeu, capitale historique, à Vaux-en-Beaujolais plus connu sous le nom de "Clochemerle", en passant par Salles-Arbussonnas et Villefranche-Sur-Saône, sans oublier l'incontournable Pays des Pierres Dorées avec notamment Oingt, classé parmi les plus beaux villages de France...

Le tracé retenu pour cette nouvelle route permet une meilleure valorisation des 12 appellations.

### Un peu d'histoire.

Il n'est pas de canton du vignoble beaujolais qui ne revendique la présence de la vigne dès les temps les plus reculés. En 1697, les réponses aux questionnaires adressés aux curés des paroisses par Lambert d'Herbigny, Intendant de justice, police et finance, permettent d'affirmer qu'on cultivait la vigne à Cercié, Charentay, Saint-Etienne-la-Varenne, Odenas, Vauxrenard... Beaucoup plus proche de notre époque, le décret du 12 septembre 1937 autorise les viticulteurs des communes citées ci-dessus à accoler au nom beaujolais.



© Copyright - Route des Vins - Daniel Gillet Inter Beaujolais

Celui du village dans lequel est produit leur vin. On trouve alors du Beaujolais-Quincié, du Beaujolais-Cercié etc... Le 21 avril 1950, un texte précise : « les vins répondant à toutes les conditions pour prétendre à l'appellation Beaujolais suivi du nom de la commune d'origine auront droit également à l'appellation Beaujolais Villages au pluriel ». Les Beaujolais Villages, vins frais et pimpants, réveillés et gaillards, élégants et malicieux, sont nés.

Des haltes dans les villages et dans les châteaux :

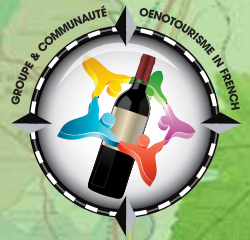
- **Le château médiéval de Montmelas**, rénové par le Lyonnais Louis Dupasquier, disciple de Viollet le Duc. Sa masse imposante s'intègre parfaitement dans le paysage et le vert de gris de ses toits de cuivre constitue un infallible point de repère.
- **Le prieuré de Salles-Arbussonnas** : une petite église romane du XI<sup>e</sup> siècle protège un cloître du siècle suivant, conçu par les moines de Cluny et occupé par les bénédictines, jeunes filles de familles aisées attendant là de trouver mari. Parmi elles, la mère de Lamartine, Alix des Roys.



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)



## Route des Vins du Beaujolais



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

- **Vaux-en-Beaujolais**, alias « Clochemerle », du nom de la truculente comédie des moeurs paysannes écrite par Gabriel Chevallier dans les années 30. Un succès littéraire qui a pour décor ce petit village niché au creux des vignes, avec ses maisons, son église et sa... pissotière qui est, aujourd'hui, récit de « Clochemerle » oblige, l'une des plus « visitées » de France. La Fresque de Vaux-en-Beaujolais a remporté le concours du Pinceau d'or 2012 face à 88 autres peintures murales.



**Les vins du Beaujolais sont tous en AOC**

### La vigne et la vinification

Les vins sont mono-cépage. Majoritairement rouges, ils sont issus du gamay noir à jus blanc, cépage quasiment exclusivement beaujolais : sur plus de 30 000 ha de gamay plantés dans le monde, 16 947 ha le sont en Beaujolais. Le chardonnay, en développement, – qui couvre un peu plus de 181 ha – donne des vins blancs aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches.

Le Beaujolais se caractérise par ses vignes de coteaux, plantées très serrées (densité : de 6 000 à 10 000 pieds/ha), taillées court (gobelet, éventail, cordon et charmet) dans les crus et les Beaujolais Villages. La taille longue (guyot) est utilisée pour les Beaujolais.

La vinification traditionnelle des vins rouges est réalisée en grappes entières, selon les principes de la macération semi-carbonique. La durée de la fermentation varie en fonction de l'appellation et du type de vin que le vigneron souhaite obtenir. A l'exception des primeurs, commercialisés le 3<sup>e</sup> jeudi de novembre, les vins sont généralement mis en bouteille au printemps.



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

## LES 10 GRANDS CRUS DU BEAUJOLAIS

Entre les montagnes de Brouilly et le Mâconnais se trouvent les côteaux plantés de vignes qui donnent naissance au Crus du Beaujolais.

[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

- Brouilly :** Situé au pied du mont Brouilly, c'est le plus étendu des crus du Beaujolais (1280 ha environ).
- Côtes de Brouilly :** Le vignoble s'épanouit sur les versants pentus et bien exposés du Mont Brouilly. Son sous-sol composé de granit et de schiste lui confère sa charpente.
- Regnié :** C'est le dernier-né des Crus du Beaujolais, un vin souple et bien structuré.
- Morgon :** Issu d'un terroir particulier constitué de roches décomposées et de schistes friables, il est charnu et séduit par sa plénitude en bouche.
- Chiroubles :** Le plus haut perché des Crus du Beaujolais, blotti à 400 m d'altitude, dans son cirque granitique, il est élégant et tendre.
- Moulin-à-vent :** Il tire son appellation d'un antique moulin planté sur les collines de Romanèche-Thorins.
- Chénas :** Produit sur des terrains pentus, autrefois plantés de chênes, c'est un vin puissant sans agressivité.
- Juliénas :** Cru qui tiendrait son nom de "Jules César", c'est un vin nerveux qui offre un bouquet généreux.
- Saint-Amour :** C'est le Cru le plus septentrional du Beaujolais, il a un corps tendre et harmonieux.
- Fleurie :** Produit sur un sous-sol granitique, il est élégant et tendre.



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

# Le Beaujolais

## Le Beaujolais

**des Pierres Dorées :** il fait partie des 10 premiers vignobles ayant obtenu le label "Vignobles & Découvertes" décerné en 2010 par Hervé Novelli, alors secrétaire d'état en charge du tourisme et par le Conseil Supérieur de l'Oénotourisme.



## Les fêtes du Beaujolais Nouveau

### Les fêtes du Beaujolais nouveau



WWW.BEAUJOLAIS.COM

Cette fête a lieu tous les ans chaque 3ème mercredi et jeudi de novembre et célèbre la mise en vente des vins primeurs du Beaujolais.

À cette occasion, Villefranche-sur-Saône organise **la Nuit du Beaujolais Nouveau**, le festival "**Nouvelles Voix**" et le **Marathon du Beaujolais**, où 42 kms sont parcourus depuis le village de Fleurie jusqu'à Villefranche.

Beaujeu organise à cette période les Sarmentelles avec différentes animations, concours de dégustation, intronisation des compagnons du Beaujolais, spectacles pyrotechniques, soirées dansantes et surtout... la spectaculaire "**mise en perche du Beaujolais nouveau**".

Vous prendrez, à loisir de vous balader dans ce terroir, retrouvez vous entre amis autour d'un mâchon, servant une cuisine traditionnelle du Beaujolais, dans des restaurants gourmands ou un Bistrot Beaujolais...

*Auprès de l'interprofession du Beaujolais, sur le site, vous trouverez des applications pour smartphones ou pad... Ils sont très serviables et nous notons ici le dynamisme de cette équipe qui travaille dans l'ombre en faisant la promotion de cette belle région Française.*



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)



## Application Iphone

Outre une présentation du vignoble, des millésimes et des accords mets et vins, cette nouvelle application permet de sélectionner les caves, restaurants et hébergements du Beaujolais. Cette sélection peut se faire en temps réel, en fonction des horaires d'ouverture. Il est aussi possible d'attribuer des notes une fois les lieux visités. Plus de cinquante commentaires audio-guidés sont disponibles sur cette application.

## E-magazine Ipad

Véritable concentré de technologie, cette tablette tactile offre aux utilisateurs une nouvelle approche de l'information, plus interactive : sons, vidéo, photos, web...

Au sommaire du e-magazine entièrement consacré au Beaujolais : un dossier "art de vivre", des rencontres vinicoles, des itinéraires touristiques, la route des vins du Beaujolais...



**Le magazine iPad du Beaujolais et l'application iPhone sont téléchargeables gratuitement sur l'APP Store.**



Available on the iPhone

**App Store**

**Téléchargez la route des Vins du Beaujolais...**



<http://www.beaujolaisvignoble.com/la-route-des-vins-du-beaujolais.html>

# Les adresses en Beaujolais



## **Bureau National Interprofessionnel du Beaujolais**

210 boulevard Vermorel  
69400 VILLEFRANCE-SUR-SAÔNE

Tél. 04 74 02 22 10 - Fax. 04 74 02 22 19

site web : [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)



## **Destination Beaujolais - Maison du tourisme**

96 rue de la Sous - Préfecture  
69400 VILLEFRANCE-SUR-SAÔNE

Tél. 04 74 07 27 50 - Fax. 04 74 07 27 59

mail : [contact@destination-beaujolais.com](mailto:contact@destination-beaujolais.com)

site web : [www.destination-beaujolais.com](http://www.destination-beaujolais.com)



## **Office de tourisme Villefranche Beaujolais**

96 rue de la Sous - Préfecture  
69400 VILLEFRANCE-SUR-SAÔNE

Tél. 04 74 07 27 40 - Fax. 04 74 07 27 47

site web : [www.villefranche-beaujolais.com](http://www.villefranche-beaujolais.com)



## **Office de tourisme de Beaujeu**

Place de l'Hôtel de Ville  
69430 BEAUJEU

Tél. 04 74 69 22 88 - Fax. 04 74 04 42 93

mail : [ot@aucoeurdubeaujolais.fr](mailto:ot@aucoeurdubeaujolais.fr)

site web : [www.aucoeurdubeaujolais.fr](http://www.aucoeurdubeaujolais.fr)



## **Office de tourisme des Pierres Dorées**

Place du 8 mai 1945  
69480 ANSE

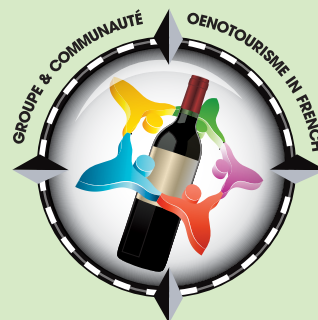
Tél. 04 74 60 26 16

mail : [contact@tourismepierresdorées.com](mailto:contact@tourismepierresdorées.com)

site web : [www.tourismepierresdorées.com](http://www.tourismepierresdorées.com)



© Tourisme & Terroirs



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Nous remercions le Bureau National Interprofessionnel du Beaujolais pour l'attention qui a été portée à notre petit guide sans hésiter une seconde... sans qui nous aurions eu beaucoup de mal à réaliser ce chapitre.

Bravo à eux...