



Dossiers

Le vignoble du Beaujolais



Par : Vin Social Club
date de publication: mardi 29 Oct 2013



Mondialement connu depuis plus de 50 ans (1951) grâce au Beaujolais nouveau. Chaque année, le troisième jeudi de novembre, ce vin est mis en vente dans le monde entier. Un coup marketing génial qui a permis à cette région de prospérer... et tant mieux ! Mais cette notoriété planétaire ne doit pas faire oublier que le nom de Beaujolais cache une autre réalité; celle d'un terroir riche, bien situé entre Mâcon et Lyon, long de 55 km pour seulement 15 km de large. Sur deux départements (Saône-et-Loire et Rhône), ce vignoble fort de 23 000 hectares produit plus de 1,2 million d'hectolitres par an.

C'est un vignoble de coteaux, protégé du climat océanique par les monts d'Auvergne. Le vent se réchauffe et s'assèche au contact des roches volcaniques : c'est le fameux effet Foehn. La vallée du Rhône lui apporte les effluves du Sud. La rivière, la Saône, modère les excès du climat. Les sols sont de types argilo-calcaire et granitique.

Les cépages du vignoble Beaujolais

C'est dans cet écrin que le gamay noir à jus blanc sublime tout son potentiel. Cépage unique pour les vins rouges du Beaujolais (99 % de la production). Encore une fois, c'est grâce à la différence entre les terroirs, les microclimats, les conditions météorologiques et bien sûr du travail, souvent laborieux, des hommes et des femmes (3



000 exploitations) que nous aurons un tel choix, une telle diversité. La taille moyenne des vignobles est modeste, de 4 à 10 ha. Ici, tous les goûts et toutes les bourses seront comblés.

Le Beaujolais Blanc : Moins de 1% de la production. Cépage unique : le chardonnay.

12 appellations dont 10 crus

Beaujolais
Beaujolais-Villages

Crus

Brouilly
Chénas
Chiroubles
Côte-de-Brouilly
Fleurie
Juliéna
Morgon
Moulin-à-Vent
Régnié
Saint-Amour

La typicité de chaque appellation :

- Beaujolais : 9 400 hectares (ha) pour 510 000 hl/an. C'est la principale appellation, presque la moitié de l'offre. Principalement située au Nord du département du Rhône, autour de Villefranche-sur-Saône. Culture sur des coteaux calcaires, argilo-calcaires et même argilo-siliceux. Climat océanique, influences méditerranéennes et continentales. C'est dans cette seule appellation qu'est produit le trop rare Beaujolais blanc. Un vin frais, aromatique, fruité. Facile à boire même jeune, il existe aussi en primeur. (Beaujolais nouveau).

L'appellation : Beaujolais Supérieur ne correspond pas à un terroir délimité. C'est un titre honorifique à condition de titrer à 11° au lieu des 10° en beaujolais. Garde moyenne : 3 à 5 ans.

Le Beaujolais blanc est sur les fleurs blanches. À boire dans 2 à 3 ans.

- Beaujolais-Villages : 6 000 ha pour 390 000 hl/an. C'est la deuxième appellation en volume, elle représente un tiers du total. 1 250 vigneronns le produisent, dans 38 communes réparties sur les deux départements. Sols limoneux, argilo-calcaires, issus de granite et de sables. C'est ce qui leur donne cette robe intense, aux reflets cerise ou grenat, très fruités, cassis, fraise. Bon potentiel de garde. Existe en primeur (Beaujolais-Villages nouveau).

Les crus



Les sept crus surnommés "les Robustes" par les professionnels du Beaujolais :

- Brouilly : 1 340 ha pour 68 000 hl/an. Tire son nom du Mont Brouilly. 400 viticulteurs. Petite région, mais très productive, disposant de quatre terroirs bien différents. Granite rose, sol graveleux, substrats marno-calcaires et argilo-calcaire et siliceux. Récoltés plus tardivement, à maturité, les grains donnent une robe rubis intense, des arômes fruités, de fruits rouges, des notes de prune et par endroit minérales. Garde moyenne.

- Côte-de-Brouilly : 310 ha pour 15 450 hl/an. Sur les pentes et le sommet du Mont Brouilly. Ici, c'est le domaine de la pierre bleue et de la pierre marbrée vert sombre au doux nom de "Corne Verte". 85 viticulteurs élaborent un vin élégant, à la robe pourpre, avec des arômes de raisins frais, d'iris. Ce sont des vins puissants, tanniques, à laisser vieillir. Excellent potentiel de garde.

- Juliéas : 585 ha pour 21 900 hl/an. Quatre communes, 60 viticulteurs et une grande diversité de sols. Leur robe est rubis intense, et ils développent des arômes de fraise, de violette, de cannelle, de groseille, de pivoine. Ce sont des vins charnus, charpentés, à boire au bout de 3 à 4 ans. Bon potentiel de garde.

- Régnié : 400 ha pour 23 000 hl/an. Une seule commune : Régnié-Durette et 120 vigneron au travail. Situés en moyenne à 350 m d'altitude, les terrains sont majoritairement sablonneux, pour vous offrir peut-être l'un des plus subtils des crus du Beaujolais. La robe est cerise, les arômes s'expriment rapidement, avant 5 ans.

- Chénas : 265 ha pour 13 000 hl/an. Petite surface, petite production, donc un vin rare. Elaboré par 200 viticulteurs qui cultivent la vigne sur des sables grossiers issus du granite. C'est un vin fin, racé, sa robe est rubis teintée de grenat. Les arômes sont floraux, épicés. A garder, surtout en vieilles vignes.

- Morgon : 1 110 ha pour 56 000 hl/an. Le terroir, les climats et les 250 vigneron vont faire parler le gamay. Les parcelles, en pente douce sur le Mont Py, dites de "Roches Pourries", un mélange de schistes et d'anciennes roches éruptives, baignées par 6 types de climats vont apporter une palette aromatique unique. La robe est grenat, les arômes sur les fruits mûrs, à noyaux (cerise, abricot, pêche, prune). Des notes épicées, de sherry, de kirsch. Des vins puissants, charnus, à garder 5 à 10 ans. Les vigneron disent que quand il atteint son apogée, il "Morgonne".

- Moulin-à-Vent : 635 ha pour 32 000 hl/an. Sur deux communes : Romanèche-Thorins (Saône et Loire) et Chénas (Rhône). 300 viticulteurs se partagent le privilège d'élaborer les plus prestigieux des Crus du Beaujolais. Robe rubis, sombre, des arômes floraux et fruités dans les premières années qui évolueront vers les épices et les fruits mûrs, avec des notes sur la truffe, le musc. C'est un vin intense, tannique, robuste. Potentiel de garde jusqu'à 10 ans.

Les trois crus surnommés " les Tendres" par les professionnels du Beaujolais :

- Chiroubles : 350 ha pour 17 500 hl/an. Terroir d'altitude (400 m), donc températures plus basses et vendanges plus tardives. Heureusement, l'exposition est bonne et réchauffe les sols granitiques. Les 80 viticulteurs produisent des vins à la robe rouge rubis aux dominantes florales (iris, muguet). C'est un vin tendre, fruité, élégant et qui plaît aux dames.

- Fleurie : 870 ha pour 42 500 hl/an. 150 viticulteurs et 13 microclimats différents donnent ici au gamay une nouvelle occasion de s'exprimer. Cultivés en coteaux exposés sud-est ou nord-ouest, sur du granite rose, les vins de Fleurie ont



une robe rouge carminée, des arômes de fruits rouges et floraux. S'ils sont cultivés sur des terrains argileux, ils seront distingués et charpentés à la fois. Bon potentiel de garde : 5 ans.

- Saint-Amour : 325 ha pour 16 500 hl/an. À la limite du Mâconnais, à 1,5 km de Saint-Vérand, c'est le plus septentrional des Beaujolais. Ici, 50 viticulteurs produisent deux types de vins : les "crus tendres", aux arômes de fruit rouges, de pêche et de pivoine, issus d'une macération courte. A boire dans les 12 à 15 mois; les "vins puissants" aux arômes de kirsch, d'épice et de réséda, sont plus gras, plus charpentés et sont à boire dans les 5 ans.

Coteaux-du-Lyonnais

Le Coteaux-du-Lyonnais n'est pas l'AOC la plus connue. Pourtant, la culture de la vigne y est implantée depuis 45 ans avant JC. Historiquement rattachée au Beaujolais pour cause de proximité – et surtout d'utilisation quasi exclusive du gamay pour les rouges et du chardonnay pour les blancs, avec marginalement l'aligoté et le pinot blanc.

Le Coteaux du Lyonnais : 370 ha pour 22 000 hl/an. Au Nord de la vallée du Rhône, au Sud du Beaujolais, le paysage change et devient plus vallonné. L'altitude est plus élevée, autour de 500 m. Le vignoble est cerné par deux fleuves, le Rhône et la Saône. Les sols sont variés (granites, roches métamorphiques, roches sédimentaires, alluvions). Le climat encore océanique est influencé par la Méditerranée.

L'offre est large : rouge 75%, rosé 14% et blanc 10%.

Rouges : légers, frais, fruités. A boire jeune. En primeur, ce sont des vins gouleyants.

Rosés : secs, frais et fruités. A boire jeune.

Blancs : secs, frais, un peu fruités. Garde 2 à 3 ans.

