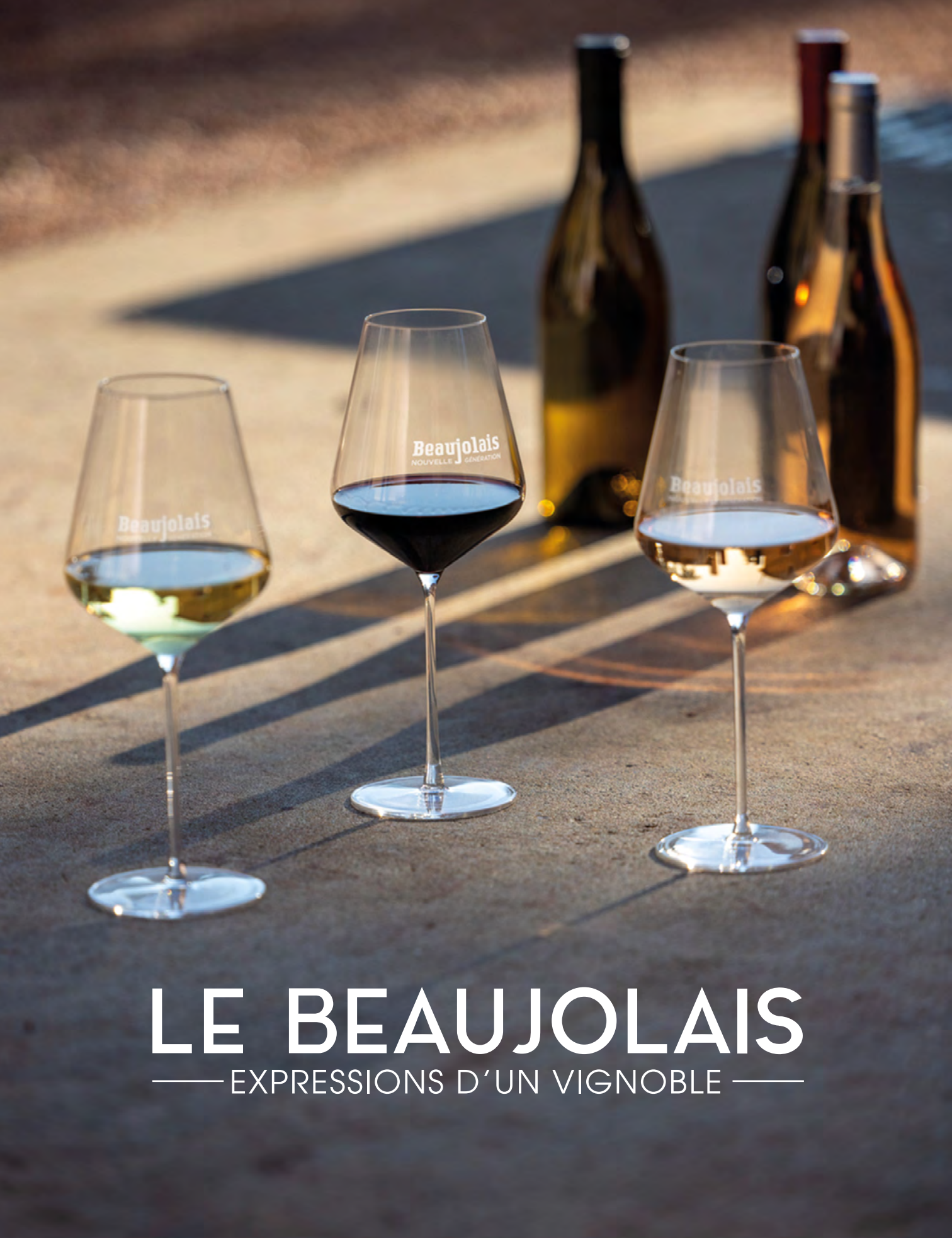


LE BEAUJOLAIS

EXPRESSIONS D'UN VIGNOBLE

LE BEAUJOLAIS

EXPRESSIONS D'UN VIGNOBLE

LE CARNET DES VINS DU BEAUJOLAIS

ÉDITO

« La feuille de route que nous avons établie il y a déjà plusieurs années a pour vocation première de moderniser l'image de notre vignoble.

D'abord en mettant en exergue notre capacité à produire des vins toujours plus précis, en lien avec un terroir d'une diversité remarquable.

Cette étape a été validée ces dernières années, à travers une reconnaissance nationale et mondiale pour la typicité et la qualité de nos vins du Beaujolais : fruités, gourmands, accessibles et de plaisir immédiat, mais également complexes et pointus, adaptés à une majorité d'instants de consommation. Cette polyvalence est l'avantage principal de nos vins issus des cépages gamay et chardonnay. Nous devons cultiver cette adaptabilité qui fait de nos vins les leaders des nouvelles tendances de consommation et qui séduisent les nouvelles générations d'amateurs. Par leur diversité et leurs qualités incontestables, les vins du Beaujolais semblent offrir aujourd'hui le meilleur rapport qualité / prix / plaisir. Il s'agit d'un axe que nous avons choisi d'ériger en priorité pour les deux ans à venir.

Pour être en phase avec notre époque, cette polyvalence affirmée doit s'accompagner de tout ce qui fait la richesse de notre région. Nous, vignerons et maisons de vins du Beaujolais avons de très nombreux atouts : notre terroir, la diversité de nos vins rouges et blancs, les convictions environnementales de nos agriculteurs mais aussi notre patrimoine paysager et bâti, et le dynamisme économique et touristique d'une région qui bouge.

Aujourd'hui, les néo-consommateurs accèdent au monde du vin via de nouvelles expériences que nous imaginons, en les accompagnant sur les chemins de découvertes multiples.

Notre devoir est d'asseoir l'adéquation évidente entre notre région viticole et les envies des consommateurs d'aujourd'hui.

Notre matière première est extrêmement riche, faisons-la fructifier ! »



Sébastien Kargul

président d'Inter Beaujolais,
l'Interprofession des vins du Beaujolais



LES MISSIONS D'INTER BEAUJOLAIS

Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, a été créée à la demande des collèges de la viticulture et du négoce par décret du 25 septembre 1959. Les Interprofessions sont des organismes privés reconnus par l'Etat, regroupant en leur sein les partenaires de l'amont et de l'aval d'une même filière de produits. Le champ d'activités d'Inter Beaujolais couvre les vins produits dans le périmètre de la zone des AOC beaujolaises. Les rôles et missions de l'Interprofession contribuent au développement harmonieux de la filière viticole du Beaujolais. Ses principales missions sont : la promotion des vins sur les marchés par des actions collectives ; la réalisation de travaux de recherche et d'expérimentation ; la transmission et la transparence des informations économiques ; l'organisation et l'harmonisation des pratiques et des relations professionnelles en usage.

L'ÉQUIPE D'INTER BEAUJOLAIS

Délégué général : Olivier Badoureaux, 06 31 69 22 81, obadoureaux@beaujolais.com

Bureau de presse France : Laura Pillot, 06 08 86 02 64, lpillot@beaujolais.com

Promotion France, événementiel et Bistrots Beaujolais : Christophe Barré, 06 07 58 75 97, cbarre@beaujolais.com et Chrystèle Labalme, 04 74 02 22 15, clabalme@beaujolais.com

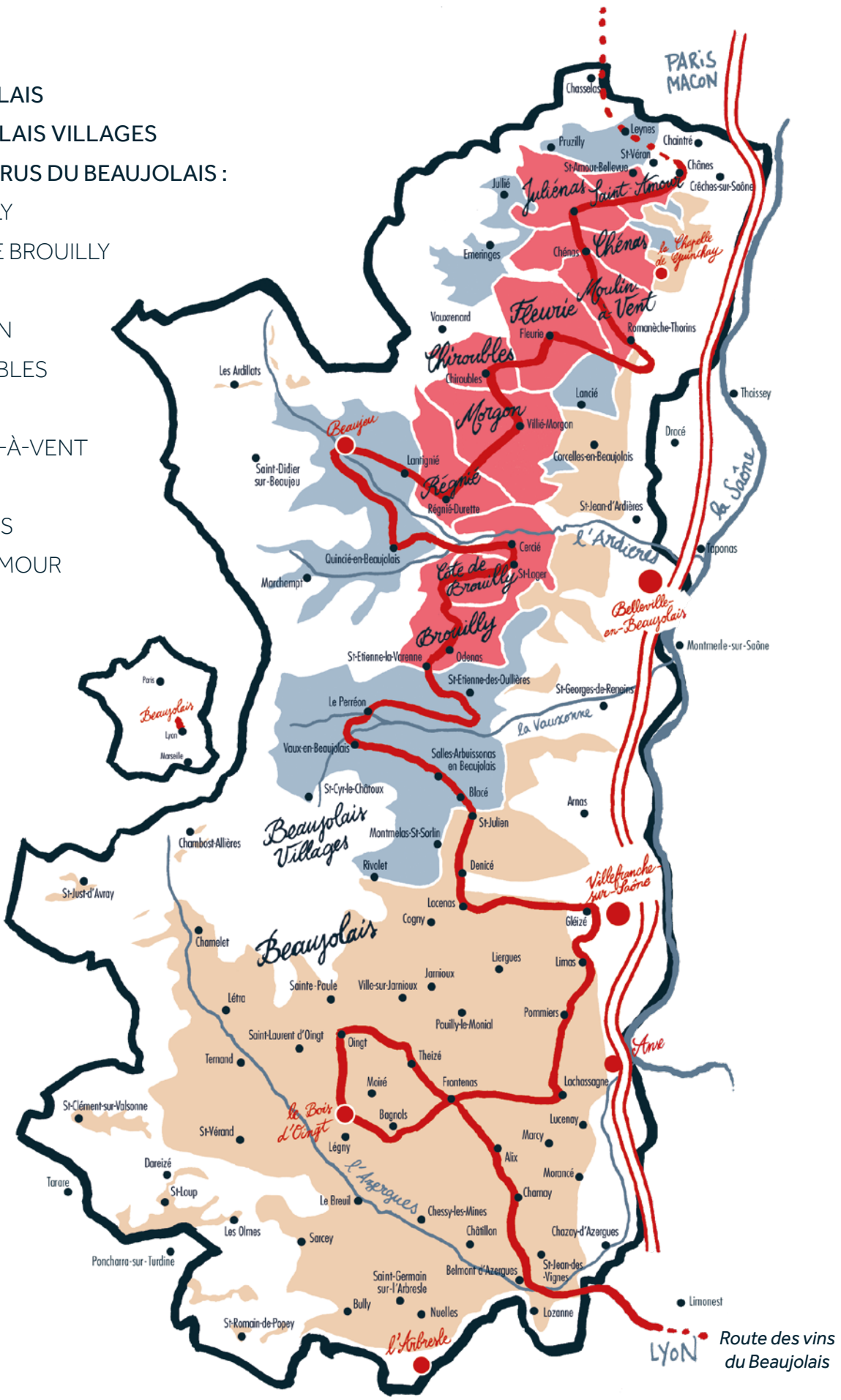
Service matériel promotionnel : Carole Labruyère, 04 74 02 22 17, clabruyere@beaujolais.com

Export : Anaëlle Joret, 06 70 61 17 22 et Amandine Paris, 06 48 83 88 61, export@beaujolais.com

Digital : Louise Aulanier, 06 37 76 27 00, laulanier@beaujolais.com et Louise Godard, 06 07 05 96 31, lgodard@beaujolais.com

Économie : Anaëlle Joret, 06 70 61 17 22, economie@beaujolais.com

- BEAUJOLAIS
- BEAUJOLAIS VILLAGES
- LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS :
  - BROUILLY
  - CÔTE DE BROUILLY
  - RÉGNIÉ
  - MORGON
  - CHIROUBLES
  - FLEURIE
  - MOULIN-À-VENT
  - CHÉNAS
  - JULIÉNAS
  - SAINT-AMOUR



Route des vins du Beaujolais

2 DÉPARTEMENTS

Rhône

&

Saône-et-Loire

2 CÉPAGES

le **gamay noir** à jus blanc, cépage emblématique du Beaujolais qui offre des vins gourmands au fruité multifacette, et le **chardonnay** qui offre des vins racés, séduisants et inattendus

12 AOC

dont **deux appellations régionales** (Beaujolais et Beaujolais Villages) et **dix crus** (Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliénas et Saint-Amour)

38 VILLAGES

traversés par la route des vins du Beaujolais qui s'étend de Lyon au Pays Mâconnais, et qui longe la Saône à l'est

13 000 HA*

revendiqués dans les **12 AOC** du Beaujolais

1936

l'année de **naissance des premières AOC** du Beaujolais

1951

l'année correspondant à la première mise en commercialisation des **Beaujolais Nouveaux**

140 KM

la longueur de la **route des vins** du Beaujolais

ACCÈS

en **TGV,** par les gares de Mâcon Loché ou Lyon Part-Dieu

en **voiture,** par l'autoroute A6

en **avion,** par l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry

***** Les données chiffrées présentes dans le carnet Beaujolais sont une moyenne sur 5 ans (2019-2023).

Sources : Inter Beaujolais, ODG, Direction Nationale des Statistiques du Commerce Extérieur.

Chaque année, près
de **2 000** vigneronnes et vignerons
élaborent des vins du Beaujolais.









SOMMAIRE

6 – Préambule

Le Beaujolais, la diversité d'un vignoble

12 – Fresque

Tour d'horizon historique des dates marquantes du vignoble

Un vin bien dans son époque

16 – Le Beaujolais, une harmonie de couleurs

Hommage au gamay

Entrevue avec les rosés et les blancs : une diversification de l'offre

22 – De la vigne à la cave, l'Homme à l'épicentre

Travail du vigneron et cycle de la vigne

La terre, la vigne, l'Homme

Le vignoble du Beaujolais, engagé dans les démarches environnementales

« Beaujolais Nouvelle Génération », un vignoble ouvert et attractif

38 – Des vins pour chaque instant gourmand

Les Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception

À chacun son Beaujolais, à chacun son Bistrot Beaujolais

48 – Cartes d'identité des 12 appellations du Beaujolais

Les principales roches du vignoble beaujolais

Beaujolais et Beaujolais Villages, déclinaison en trois couleurs

L'épopée des Beaujolais Nouveaux

Du sud au nord, rencontre avec les 10 crus du Beaujolais

Les millésimes de 2009 à 2024

82 – Escapades exquises

Échappée en Beaujolais, le vignoble aux mille collines

Agenda en Beaujolais, les grands rendez-vous



LE BEAUJOLAIS, LA DIVERSITÉ D'UN VIGNOBLE

Le vignoble du Beaujolais déroule ses innombrables collines sur 55 kilomètres du sud au nord, appuyé à l'ouest sur les derniers contreforts du Massif central, et à l'est sur la plaine de la Saône. Il est situé aux portes de Lyon, à moins de 30 minutes de route. Son histoire et son avenir sont indissociables de la capitale gastronomique et le vignoble résonne ici de manière particulière. On l'appelle communément le vignoble lyonnais ou encore le troisième fleuve de Lyon. S'il fallait résumer le Beaujolais en un mot, ce serait sans aucun doute : **diversité.**

Diversité dans ses paysages, tout d'abord, qui se déroulent comme autant de tableaux, avec les crus dans la partie nord, les Beaujolais Villages au centre et les Beaujolais, dont la majeure partie se trouve au sud ; avec pour fil conducteur le **gamay noir à jus blanc.** Vignoble de coteaux situé dans les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire, le Beaujolais étend sa diversité : forêts, plaines et cols. Le décor est planté, varié, riche, enthousiasmant. Il offre une nature dense et montagneuse au nord, et des déclinaisons infinies de lumière se reflétant sur les pierres dorées qui s'exposent au soleil au sud.

Et bien entendu dans ses vins, qui se révèlent eux aussi d'une surprenante diversité, emprunts de subtilité. Si bien que chacun est à même de trouver son Beaujolais, en rouge, blanc ou rosé. Les vins du Beaujolais, « mono-cépages », sont majoritairement rouges (94 % de la production), et le gamay noir à jus blanc, qui est LE cépage emblématique du Beaujolais, sert également à produire des Beaujolais et Beaujolais Villages rosés. Le **chardonnay** s'épanouit lui aussi sur les terres beaujolaises calcaires ou marneuses pour produire des Beaujolais et Beaujolais Villages blancs.

Un vignoble emblématique dans le paysage national, encore gorgé de secrets à dénicher. Ici, on côtoie à chaque instant le sens de l'accueil et le partage. Le Beaujolais est sculpté depuis des siècles par les femmes et les hommes qui le façonnent jour après jour, et qui l'incarnent à travers **12 Appellations d'origine contrôlée.**





LE SAVIEZ-VOUS ?

Entre 2009 et 2017, à la demande d'Inter Beaujolais, une étude de **caractérisation des terroirs** a été conduite par SIGALES, bureau d'études pédologiques. Après plus de 15 000 sondages de sols, près de 1 000 fosses et une cinquantaine de visites commentées, les analyses permettent aujourd'hui d'établir une cartographie du vignoble beaujolais. Les vignerons et négociants s'approprient cette caractérisation des sols pour les valoriser sous la forme de cuvées parcellaires. Cette géologie remarquable s'est traduite par l'obtention en avril 2018 du label **« Géoparc mondial UNESCO ».** Le Beaujolais devient ainsi le 7ème Géoparc sur le territoire français.





« LE TERROIR… *UNE NOTION QUI FLEURE BON DES VINS BIEN ANCRÉS DANS LEUR RÉGION ET DANS LEURS SOLS.*

Si le Beaujolais viticole n'est pas très étendu géographiquement, il regroupe de façon tout à fait inattendue, ***une multitude de sols*** *différents ;* ***plus de 300 variantes*** *sont recensées et décrites. Ces sols se forment sur les roches ou matériaux parentaux qui les portent. À ce titre, notre vignoble est tout à fait remarquable, puisqu'il témoigne d'une histoire géologique vieille de plus de 500 millions d'années dont on retrouve facilement toutes les traces.*

À l'interface de tous les grands événements géologiques de l'histoire, porté sur la bordure est du Massif central, impacté par le phénomène alpin de l'ère tertiaire mais épargné par les glaciers, le Beaujolais viticole a hérité d'une des géologies les plus riches et les plus complexes de France. Le vignoble rassemble sur une petite surface une très grande variété de roches ! »

Flashez le QR code pour visionner le film :
Le vignoble du Beaujolais, une mosaïque de sols

Isabelle Letessier

Pédologue et gérante de SIGALES - bureau d'études spécialisé en cartographie et études des sols et des terroirs


Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION



TOUR D'HORIZON
HISTORIQUE
DES DATES MARQUANTES DU VIGNOBLE

L'histoire du vignoble est riche et a été marquée par des personnes emblématiques. Les Romains ont été les premiers à développer la viticulture. Au Moyen-Âge, la cité de Beaujeu, nichée au milieu des collines, fief de la seigneurie locale du même nom (la 3ème plus importante au 13ème siècle), a laissé son nom au Beaujolais.

Beaujeu reste aujourd'hui encore la capitale historique du vignoble, Villefranche-sur-Saône possédant désormais le titre officiel. Les Comtes de Mâcon, les Archevêques de Lyon et les Abbés de Cluny possédèrent des terres dans le vignoble et contribuèrent à son développement. Retour sur les dates qui ont marqué l'histoire du vignoble et rencontre avec neuf personnes incontournables.

10e siècle

Près de Villié-Morgon, Beraud, le premier Sire de Beaujeu, aurait effectué avec sa femme Vandelmode une donation d'une parcelle de vigne. Malheureusement, pendant presque 450 ans, les Sires de Beaujeu, sans arrêt en conflit avec leurs voisins, n'ont pas su créer le climat de calme et de sérénité que réclame la vigne pour se développer.

13e siècle

La seigneurie de Beaujeu a marqué l'histoire de France. Située au nord de Lyon, la capitale historique du vignoble éponyme, a d'ailleurs légué son nom au Beaujolais.

16e siècle

La production de vin est encore marginale par rapport aux autres produits agricoles et la consommation demeure locale.

17e siècle

La viticulture évolue. C'est une période qui marque l'essor du vignoble. La proximité de la Saône et du Rhône favorise l'accroissement des villes. L'activité viticole prend son essor et s'oriente vers Lyon. **Le Beaujolais devient le premier fournisseur des bouchons et tavernes lyonnaises.** Servi en pot, il trône sur toutes les tables.

1927

La première cave coopérative ouvre ses portes en Beaujolais : la cave des producteurs des grands vins de Fleurie.

1936

Naissances des AOC Chiroubles, Chénas, Fleurie, Morgon et Moulin-à-Vent.

1937

Naissance de l'AOC Beaujolais.

1938

Naissances des AOC Brouilly, Côte de Brouilly et Juliénas.

1946

Naissance de l'AOC Saint-Amour.

1950

Naissance de l'AOC Beaujolais Villages.

15 novembre1951

C'est la date de la **première mise en commercialisation des Beaujolais Nouveaux.**

1953

Le premier caveau de dégustation et de vente du Beaujolais ouvre ses portes à Morgon. Il se situe dans les caves du Château de Foncrenne, une idée avant-gardiste qui fait de cet endroit une vitrine de toute l'appellation.

11 juillet 1955

La route du Beaujolais est inaugurée.

1983

Au cœur du Beaujolais, Suzanne et Victor Michon fondent la première ferme école diplômante en agrobiologie sur le domaine de Malval à Beaujeu : **l'école de Beaujeu.**
Était enseignée l'interaction entre agriculture, nourriture et santé.
Cette école associative d'enseignement supérieur, cesse ses activités en 1998 suite au décès de Suzanne Michon, véritable pierre angulaire de l'institution.

1985

Pour faciliter la mise sur le marché des Beaujolais Nouveaux, **un décret fixe au 3ème jeudi de novembre la date de leur mise à la consommation.**

1988

Naissance de l'AOC Régnié.

2009

Lancement de l'étude de la caractérisation des terroirs à l'échelle du Beaujolais.

2010

La route des vins du Beaujolais est repensée afin d'incarner la colonne vertébrale du vignoble.

15 juin 2017

L'étude de la caractérisation des terroirs beaujolais s'est déroulée sur huit années : le premier « coup de tarière » a été donné le 19 octobre 2009 et le dernier le 15 juin 2017. 32 073 hectares potentiellement plantables ont été parcourus et étudiés (40 687 polygones dessinés sur les cartes). Des centaines de cartes, des rapports et des synthèses sont dorénavant disponibles pour une connaissance très fine de la partie « sol » du terroir beaujolais.

17 avril 2018

L'UNESCO a officiellement labellisé le Beaujolais **« Géoparc mondial UNESCO ».**
Même si le Beaujolais est surtout reconnu dans le monde entier pour la qualité de ses vins, dorénavant, il le sera aussi pour la richesse, la complexité et l'exceptionnalité de son patrimoine géologique. En effet, ce label reconnaît non seulement le caractère remarquable de la géologie du Beaujolais mais également son projet de territoire axé sur la protection et la valorisation des géo-patrimoines (paysage, biodiversité, architecture, etc.).

2019

Depuis 2019, la volonté de montée en gamme des vins du Beaujolais fédère tous les acteurs du vignoble et renforce la catégorie des **Beaujolais d'Exception,** les nouveaux grands vins de terroirs : revendication des lieux-dits, dépôts de dossiers de demande de reconnaissance en « Premiers Crus » et de demande de Dénomination Géographique Complémentaire (Pierres Dorées), démarches collectives de valorisation des mentions des noms de villages.

UN VIN BIEN DANS SON ÉPOQUE

Parmi les grands Hommes du Beaujolais

BENOÎT RACLET

(1780 Roanne - 1844 Saint-Germain-en-Brionnais)
C'est l'inventeur de l'échaudage de la vigne. Huissier et propriétaire viticole à Romanèche-Thorins, il découvrit le remède pour se débarrasser du « ver coquin ». Dans son hameau de La Pierre, la treille verte et vigoureuse était arrosée quotidiennement d'eau de vaisselle chaude venue de la cuisinière des Raclet. Le procédé Raclet fut alors considéré comme le plus économique et le plus efficace. Les vignerons du Beaujolais honorent tous les ans sa mémoire en organisant la fête Raclet, à la fin du mois d'octobre.

CLAUDE BERNARD

(1813 Saint-Julien-sous-Montmelas - 1878 Paris)
C'est l'un des pères fondateurs de la médecine expérimentale et de la médecine moderne. Un musée lui est dédié à Saint-Julien où l'on y découvre la vie et l'œuvre de ce chercheur et viticulteur.

VICTOR PULLIAT

(1827-1896 - Chiroubles)
Il fut ampélographe. Ses recherches contribuèrent à reconstituer le vignoble après le phylloxéra à l'aide de porte-greffes américains.

VICTOR VERMOREL

(1848 Beauregard - 1927 Villefranche-sur-Saône)
Il s'installa dans l'atelier familial de machinisme agricole, à Villefranche-sur-Saône, une station viticole expérimentale de portée mondiale. Ses inventions (injecteur et pulvérisateur) permirent de lutter contre le mildiou à la fin du XIX^{e} siècle.

MARGUERITE CHABERT

(1899-1992 - Fleurie)
Elle s'immergea très tôt dans la culture vigneronne aux côtés de son père, élu président de la cave coopérative de Fleurie en 1932. Elle lui promit de prendre en main la destinée de la cave à sa mort. Elle lui succéda en 1946. Marguerite travailla pendant près de 40 ans sans jamais faillir, au développement de la structure dont elle assumait la responsabilité. Première et seule femme présidente de cave coopérative en France, elle sut imposer ses idées dans un milieu essentiellement masculin. En 1975, elle reçut la médaille de la Légion d'Honneur, témoignant de la reconnaissance de la patrie beaujolaise.

JULES CHAUVET

(1907-1989 - La Chapelle-de-Guinchay)
Jules Chauvet fut un négociant-éleveur de vin, installé à La Chapelle-de-Guinchay. Outre ses qualités de vigneron et de dégustateur, il possédait des compétences de chimiste. Il travailla notamment sur les levures, la fermentation malolactique et la macération carbonique. Pédagogue, spirituel et animé d'une grande force de conviction, il est considéré aujourd'hui comme le père du mouvement des vins naturels. Il laisse une œuvre scientifique sur la chimie du vin et la dégustation uniques au monde.

SUZANNE ET VICTOR MICHON

(Années actives de l'école de Beaujeu : 1983 - 1998)
L'école d'agrobiologie en plein cœur du Beaujolais. Suzanne et Victor Michon, couple d'intellectuels écologistes et précurseurs, s'installèrent sur le domaine de Malval à Beaujeu. Ils décidèrent de prôner un nouveau modèle agricole : la biodynamie, avec comme principes les interrelations qui existent entre l'agriculture, la nourriture et la santé. L'école de Beaujeu était née. Entre 1983 et 1998, Suzanne et Victor s'entourèrent d'un collège de professeurs et s'attelèrent à former les agriculteurs de demain aux méthodes d'agriculture alternative (biologie, permaculture...), mais aussi à la philosophie générale de la vie. Dans cette véritable ferme école, les professeurs étaient des agroécologistes, biodynamistes, permaculteurs, vétérinaires homéopathes, phytothérapeutes, ou encore des microbiologistes des sols. Se sont croisés ici de nombreux professeurs illustres dans leur domaine comme Roger Durand, Max Léglise, Pierre Rabhi, Emilia Hazelip, Lydia et Claude Bourguignon, Bernard Berthet... Ensemble, ils créèrent le référentiel de la viticulture biologique qui fit la reconnaissance de l'école de Beaujeu. L'enseignement se voulant pluriel, plus de 500 élèves provenant de 18 nationalités furent formés. L'école de Beaujeu cessa ses activités en 1998 suite au décès prématuré de Suzanne Michon, véritable pierre angulaire de l'institution.

LOUIS BRÉCHARD

(1904-2000 - Chamelet)
Parfois surnommé « Papa Bréchard », Louis Bréchard, viticulteur, fut un député et un syndicaliste viticole affirmé. Il présida notamment l'Union Viticole Beaujolaise pendant 20 ans. Il est considéré par certains comme l'un des pères du Beaujolais Nouveau.

GEORGES DUBŒUF

(1933 Crêches-sur-Saône - 2020 Romanèche-Thorins)
Parfois surnommé le « pape » ou le « roi » du Beaujolais, Georges Dubœuf, issu d'une longue lignée de vignerons, s'installa en 1964 à Romanèche-Thorins pour fonder son négoce de vin du Beaujolais et du Mâconnais. Fin dégustateur, il avait à cœur de révéler le talent des vignerons et sublimer les grands terroirs. Inlassable ambassadeur de la région, il parcourut le monde entier pour mettre en avant ses vins aux côtés de chefs de renom parmi lesquels Paul Bocuse, Pierre Troisgros ou encore Guy Savoy. Il contribua grandement à la renommée du Beaujolais Nouveau en organisant des événements internationaux d'envergures. Précurseur en matière de communication, il fonda en 1993 le Hameau Dubœuf, véritable musée dédié à la vigne et au vin.

HOMMAGE AU GAMAY

Ancré sur le territoire depuis le début du 17ème siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Il a trouvé ici un écrin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. Visuellement, ses grappes à la peau fine noire violette, sont cylindriques et compactes, bordées de feuilles planes et peu découpées. Les sols granitiques sont a priori sa terre d'élection mais il a l'art de s'adapter. Ici, la grande diversité de sols permet l'élaboration de vins fruités et friands ou plus structurés et tanniques. Ces combinaisons multiples entre le cépage et le sol, sont une des forces du Beaujolais. Historiquement, avant le phylloxera, le cépage était très répandu en France. On estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares. Aujourd'hui, la moitié des 30 000 hectares de gamay plantés dans le monde se trouve en Beaujolais, où il couvre 96 % de la surface du vignoble. Né d'un croisement naturel de pinot noir et de gouais blanc, le cépage **gamay noir à jus blanc** permet l'élaboration de vins au **fruité multifacette :** d'un « fruité joyeux » pour les Beaujolais de Fête et donc les *Nouveaux*, jusqu'à un « fruité complexe » pour les Beaujolais d'Exception, en passant par un « fruité racé » pour les Beaujolais de Caractère.

D'une grande amplitude, il est capable de produire aussi bien des vins très élégants dans leur jeunesse que des vins de garde. Résolument moderne, il permet d'élaborer des vins fruités et souples. Cépage précoce, il offre des vins d'une belle couleur rouge, souvent vive et éclatante, avec des parfums à dominante fruitée (framboise, fraise des bois, mûre, cerise noire) ou parfois poivrée et florale. Le gamay nécessite un travail minutieux. Les vignerons du Beaujolais l'ont bien compris et ont su nourrir au fil des ans une expérience imparable pour dompter sa fertilité naturelle et en faire surgir le meilleur.

Depuis 2010, Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, promeut le gamay en organisant le **Concours International du Gamay.** Un rendez-vous destiné à renforcer l'image et la notoriété de ce cépage auprès des consommateurs et des producteurs du monde entier.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le domaine du Château de l'Éclair, propriété de la **SICAREX Beaujolais** (organisme technique au service du vignoble), est le laboratoire à ciel ouvert du Beaujolais. Sur près de 20 hectares, ce lieu à la pointe de la recherche continue d'avancer sur les traces de Victor Vermorel. Depuis 2003, la SICAREX Beaujolais a lancé un vaste programme de prospection, visant à rassembler et conserver la plus grande variété du cépage gamay. Le Conservatoire National du Gamay comprend à ce jour plus de 1 000 accessions.

+ D'INFORMATIONS :

www.chateaudeleclair.com

ENTREVUE AVEC LES ROSÉS ET LES BLANCS : UNE DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

Si la région est d'avantage connue pour la production de ses vins rouges, les blancs et les rosés naissent sur ses terres depuis déjà de nombreuses années. En moyenne chaque année, près de 1 000 vignerons élaborent des blancs et des rosés en Beaujolais.

Les **Beaujolais et Beaujolais Villages rosés** bénéficient d'une **grande diversité de terroirs.** Le climat septentrional est propice à leur élaboration et offre des rosés gourmands d'une grande fraîcheur. Ils sont obtenus à partir du gamay noir à jus blanc, soit par pressurage direct ou après une macération de quelques heures. Le déroulement de la fermentation alcoolique permet l'éclosion d'une belle palette d'arômes. Deux options s'offrent ensuite aux vinificateurs : la réalisation ou non de la fermentation malolactique. Le choix se fait en fonction du profil recherché, de l'équilibre du millésime et de l'assemblage final. Les rosés du Beaujolais sont dotés d'une robe entre pomelo et pêche (selon le nuancier du Centre du Rosé) et offrent des arômes de fruits rouges acidulés.

Le chardonnay, quant à lui, dévoile de **belles expressions** en territoire beaujolais. On le trouve à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche-sur-Saône. Il bénéficie d'un écrin en forme de triangle entre Liergues, le Bois d'Oingt et Bully. Au sein des appellations beaujolaises, le chardonnay représente aujourd'hui 4 % du vignoble. De plus en plus de vignerons produisent des blancs, tant ils séduisent les papilles. Ses grappes se présentent en petites baies arrondies dorées à maturité. La diversité des sols du vignoble offre à ce cépage la capacité d'exprimer toute sa richesse et sa complexité. En cave, le chardonnay est pressuré dès son arrivée et fermente ensuite pendant une quinzaine de jours en cuve, en fût ou en foudre. Les élevages sur lies sont fréquents.

Les **Beaujolais et Beaujolais Villages blancs** offrent des vins équilibrés avec fraîcheur, rondeur et finesse. Les Beaujolais blancs sont dotés d'une belle robe dorée et sont amples, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec une finale agréable. Les Beaujolais Villages blancs se distinguent quant à eux par leurs notes florales, minérales, et leur belle intensité aromatique. Certains vins peuvent vieillir quelques années en cave pour exprimer leur complexité et leur intensité.

Aujourd'hui, les domaines et maisons de vins ont à cœur de faire découvrir et partager leur savoir-faire également autour de ces deux couleurs, qui sont autant d'occasions et de nouveaux instants de consommation pour les amateurs d'ici et d'ailleurs. Les vigneronnes et les vignerons qui se sont lancés dans l'aventure incarnent le projet **« Beaujolais Nouvelle Génération ».**



« SI HISTORIQUEMENT LES **VINS BLANCS** SONT PLUS CONFIDENTIELS EN BEAUJOLAIS, ILS ONT TOUJOURS OCCUPÉ UNE **PLACE MAJEURE** CHEZ BON NOMBRE DE VIGNERONS.

Aujourd'hui, pour répondre aux attentes de consommation, la progression des blancs du Beaujolais devient un enjeu stratégique. Le chardonnay, issu des mêmes parents que le gamay, est un cépage capable de s'adapter aux différents profils de sols du vignoble. Cela se traduit par une diversité d'expressions des vins : des chardonnays puissants et mûrs issus des calcaires des Pierres Dorées, d'autres plus floraux et minéraux dont les racines plongent dans les sols sableux des Beaujolais Villages. Les vins blancs du Beaujolais sont également façonnés par les vinificateurs et leur choix d'élevage plus ou moins long, sur lies, en cuve, en foudre ou en fût. Parmi cette diversité, ces blancs partagent une identité propre au Beaujolais basée sur la fraîcheur du bouquet aromatique et des saveurs en bouche. Certains se distinguent par leur singularité indéfinissable et les émotions qu'ils procurent : des vins d'exception de la classe des plus grands ! »

Bertrand Chatelet

Directeur de la SICAREX Beaujolais



LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est bien en Beaujolais que coule le **« Paradis »** ! Il s'agit du nom donné au premier jus de presse des raisins entiers. Un jus très fruité et peu tannique qui est dignement fêté chaque année au début du mois d'octobre. La Fête du Paradis (village d'Odenas) est l'occasion de goûter cette spécialité dans une ambiance festive et conviviale, sous le soleil d'automne, où les amateurs peuvent échanger avec les vignerons sur leur savoir-faire.

AU PRINTEMPS,
RÉVEIL DE LA VIGNE



CYCLE DE LA VIGNE

Réveil de la vigne :
elle débute un nouveau cycle végétatif.

Débourrement :
les bourgeons font leur apparition et commencent à gonfler.

Croissance végétative :
de petites pointes vertes commencent à apparaître, constituées de jeunes pousses porteuses des feuilles qui s'étalent et grandissent progressivement. Les futures grappes sont déjà visibles à la base des rameaux. On les appelle alors inflorescences.

La floraison :
c'est l'épanouissement de la fleur à la fin du printemps. Cette période dure 10 à 15 jours. Chaque bouton de l'inflorescence se transforme alors en baie de raisin.

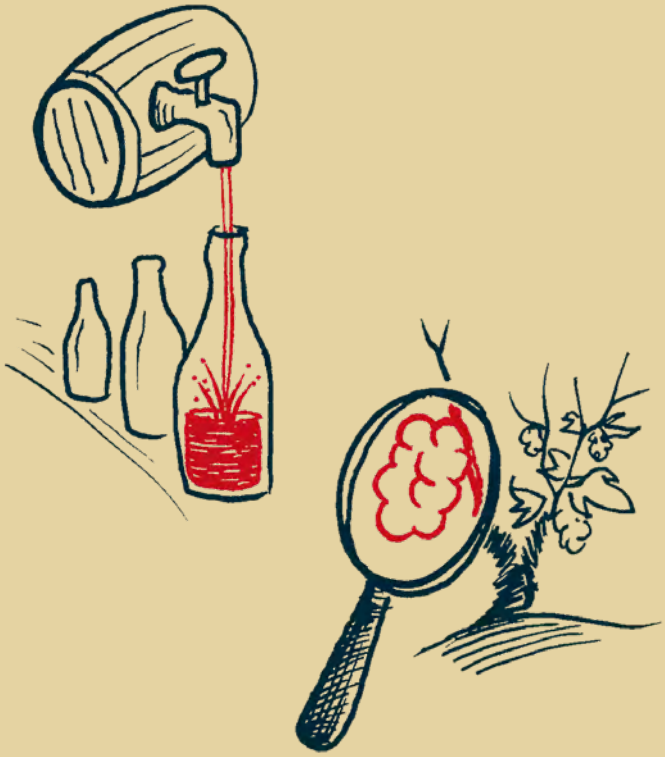
TRAVAUX DU VIGNERON

L'ébourgeonnage
consiste à supprimer certains bourgeons ou jeunes pousses, ce qui permet de diminuer le feuillage et de rediriger la sève vers les rameaux porteurs des futurs raisins.

Dans les caves,
on élève les vins en foudre, en cuve ou en fût de chêne.

Les mises en bouteille
du millésime précédent peuvent également avoir lieu juste avant l'été.

Du printemps à la récolte,
la loupe est le meilleur ami du vigneron ! Il surveille ses vignes avec attention pour prévenir l'apparition de maladies ou d'insectes nuisant au développement de la vigne. Pour cela, il s'appuie sur la faune auxiliaire dont il favorise le développement.



L'ÉTÉ,
LE DÉVELOPPEMENT DES GRAPPES



CYCLE DE LA VIGNE

À la fin de la floraison,

les fleurs pollinisées muent en petites baies vertes : c'est la nouaison. Petit à petit, les baies, futures grumes de raisin, atteignent une taille suffisante pour se toucher : c'est la fermeture de la grappe.

C'est la fin de l'été.

Les grumes changent de couleur, les rameaux aussi passent du vert au brun. Cela marque le début de la véraison et de la maturation du raisin, ainsi que de l'aoûtement pour les rameaux alors devenus sarments (en vue de se préparer pour l'hiver).





TRAVAUX DU VIGNERON

Entre labour et tonte de l'herbe,

le vigneron est occupé par le travail du sol.

Parmi les travaux en vert

que réalisent les vignerons, le rognage consiste à couper la végétation excédentaire pour favoriser la fructification et l'approvisionnement des baies. En améliorant l'ensoleillement et l'aération des grappes, le rognage permet la bonne maturation des raisins. Le palissage ou relevage consiste à relever le feuillage de la vigne pour exposer un maximum de surface au soleil et préserver les grappes de l'humidité du sol.

En cave,

on s'affaire pour que le cuvage soit prêt à réceptionner la vendange prochaine : on nettoie et on vérifie le matériel de vinification des cuves jusqu'au pressoir.

Vendanges :

pendant 10 jours ou plus, hotte sur le dos, sécateur dans une main et seau dans l'autre, les vendangeurs arpentent les parcelles du vignoble du Beaujolais pour y récolter les précieuses grappes de raisin qui feront le vin rouge, rosé ou blanc de demain et d'après-demain !

Vinification :

en cave, pendant toutes les vendanges, on reçoit les raisins récoltés dans les vignes un peu plus tôt dans la journée. C'est la période des vinifications dont les méthodes dépendront des choix du vigneron. Les raisins sont alors mis en cuve pour l'étape de la macération et du début de la fermentation alcoolique. Ces phases retiennent toute l'attention des vignerons. Ils accompagnent ces procédés en effectuant des remontages et parfois des pigeages afin de favoriser l'extraction des tanins qui apportent structure et capacité de garde.

Vient le temps

du décuvage où l'on tire le jus qui s'est accumulé en bas de la cuve, c'est le vin de tire, puis on presse les grappes, ce qui donne le vin de presse. Les deux sont assemblés et finissent leur fermentation ensemble. S'en suit alors la phase d'élevage du vin durant laquelle il va atteindre sa maturité. Les conditions d'élevage dépendent également du vigneron (cuve en matériau inerte ou en bois).

L'AUTOMNE, LA BELLE SAISON EN BEAUJOLAIS !



CYCLE DE LA VIGNE

Les feuilles

de gamay et de chardonnay arborent leur plus belle parure dorée.

Avant la dormance,

la plante fait le plein d'énergie en transformant les sucres produits par la photosynthèse dans les feuilles en amidon, en synthétisant des acides aminés et en faisant le plein de minéraux par ses racines.

Mi-saison,

ces belles feuilles tombent et la vigne rentre dans sa phase de repos végétatif. C'est la dormance.

TRAVAUX DU VIGNERON

Savourer !

À la vigne, le devoir est accompli et les vinifications sont en cours. On fait le bilan du millésime réalisé et on se projette vers le prochain millésime.

La complantation ou le rebrochage

consiste à remplacer les ceps morts sur une parcelle en les supplantant par de jeunes plants.



L'HIVER,
LE REPOS DE LA VIGNE

CYCLE DE LA VIGNE



La vigne
est en repos végétatif.





TRAVAUX DU VIGNERON

La taille,
réalisée entre novembre et mars, permet de contrôler la qualité et la quantité des fruits produits par chaque pied. Dans le Beaujolais, la taille la plus utilisée est la taille en gobelet. C'est une taille courte qui consiste à donner une forme de couronne au cep. Dans le vignoble, on observe de plus en plus de parcelles palissées et taillées en cordon pour faciliter le travail et pour une meilleure adaptation au changement climatique et aux contraintes environnementales. C'est aussi le moment d'entretenir les parcelles (remplacement des piquets et fils cassés).

En cave,
les vins poursuivent leur élevage et patienteront au moins jusqu'au printemps. Les vignerons peuvent également choisir de faire vieillir leurs vins plus longtemps pour qu'ils dévoilent alors tout leur potentiel.





LA TERRE, LA VIGNE, L'HOMME

Le paysage est le témoin du temps, il est sujet à transformations. Il est le lieu de la conjugaison des conditions locales (sols, climats, végétaux, animaux) et de la sculpture par l'Homme, qui l'envisage comme de multiples conquêtes.

Ici, il se structure depuis la large vallée de la Saône, terres de culture et d'élevages, puis viennent les rangs de vignes qui s'étalent en coteaux pour s'achever sur les contreforts des monts du Beaujolais.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Le Beaujolais est soumis aux trois grandes influences climatiques françaises : les courants continentaux, les mouvements d'airs océaniques et les vents méditerranéens. Le climat est tempéré (12°C en moyenne). Les écarts sont importants entre l'hiver et l'été. La proximité de la Saône limite tout de même les écarts de température. La présence de la chaîne montagneuse du Haut-Beaujolais, qui culmine à 1 000 mètres d'altitude, joue un rôle protecteur sur le vignoble en le préservant. La pluviométrie est moyenne (750 mm). L'ensoleillement des coteaux, principalement orientés à l'est et au sud, donne aux vignes une luminosité optimale.

CONDUITE DES VIGNES

La conduite de la vigne a été entièrement réenvisagée il y a une quinzaine d'années sous l'impulsion de l'Union des Vignerons du Beaujolais, démarche parachevée en 2009 avec l'homologation de nouveaux cahiers des charges, venus remplacer les décrets. Il s'agissait de rendre possible des pratiques viticoles plus respectueuses de l'environnement, de réduire les coûts de production, d'affirmer la qualité des vins et de faciliter la transmission des entreprises.

La taille en gobelet n'est plus omniprésente. On observe la pratique grandissante de la taille en éventail, en cordon, guyot ou en charmet. La densité de plantation minimum est de 5 000 pieds pour les Beaujolais et les Beaujolais Villages et de 6 000 pieds pour les crus du Beaujolais.







CÔTÉ VENDANGES

Les vendanges manuelles, adaptées à la conduite ancestrale du vignoble aux coteaux nombreux et à la vinification beaujolaise, restent majoritaires. La récolte mécanique possible dans les zones les moins accidentées apporte sa souplesse dans l'organisation du travail.

Le Beaujolais est une région « mono-cépage » : les vins rouges et rosés sont élaborés à partir du gamay et les blancs à partir du chardonnay. La date des vendanges doit tenir compte de la richesse en sucres et de la maturité phénolique et aromatique des différentes parcelles. Chaque vigneron choisit de débuter ses vendanges lorsque selon lui, ses raisins ont atteint leur apogée en fonction de l'altitude et de l'exposition de ses vignes, et de sa propre philosophie.

SECRETS DE FABRICATION

La vinification historique et traditionnelle dite « Beaujolaise » est singulière et emblématique de la région et offre des vins fruités, aromatiques et croquants. Elle consiste en une macération semi-carbonique. Les grappes sont récoltées à la main puis encuvées entières sans éraflage préalable, afin de préserver l'intégrité des baies. Dans le fond de la cuve, le tassement des grappes entraîne la libération de jus et une fermentation alcoolique levurienne se déclenche, de façon spontanée ou dirigée. Cette fermentation alcoolique dégage du gaz carbonique qui entraîne le métabolisme anaérobie des baies intactes se trouvant dans le haut de la cuve (fermentation intra-cellulaire offrant couleur et fruité aux vins). Suivant le style de vin recherché, il est possible d'adapter la proportion de jus dans la cuve, la durée de macération, la température et la fréquence d'éventuels remontages, pigeages ou délestages.

La cuve est ensuite égouttée et les raisins fermentés sont pressés. Réunis en cuve, jus de presse et jus de tire achèvent la fermentation alcoolique. Une seconde fermentation dite malolactique transforme l'acide malique en acide lactique, permettant de réduire l'acidité. La durée de cuvaison varie de quelques jours pour les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux à plusieurs semaines pour les vins de garde, dont certains sont élevés en foudre ou en fût.

Si elle reste traditionnelle, la vinification beaujolaise carbonique ou semi-carbonique en grappes entières n'est plus exclusive et des variantes existent. On observe notamment le développement de l'égrappage intégral ou partiel, des modifications au niveau de la durée de macération, de la température de vinification ou d'autres techniques d'extraction. Les vignerons façonnent, au travers des spécificités de leur terroir, leur style qui exprime toute la diversité et la richesse du vignoble beaujolais.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les rangs de vignes en coteaux couvrent les monts du Beaujolais à une altitude moyenne de 300 mètres, avec des sommets qui culminent à plus de 600 mètres d'altitude. Le Beaujolais, aux côtés d'autres vignobles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes comme celui de Côte-Rôtie mais aussi ceux de Banyuls-Collioure, de la Vallée d'Aoste, du Piémont, du Douro et d'autres régions viticoles mondiales, est adhérent au Centre de Recherches d'Études et de Valorisation de la Viticulture de Montagne et en forte pente (CERVIM).

Ce type de viticulture est qualifié de **viticulture héroïque** car l'implication et l'effort de l'Homme sont accentués par la difficulté imposée par la montagne. Elle se pratique à des altitudes de plus de 500 mètres ou sur des fortes pentes de plus de 30 % (seuil défini par le CERVIM pour caractériser la viticulture dite « héroïque »). Les enjeux sont multiples : culturels, écologiques et paysagers. Le travail du vigneron est ici exalté. 8 900 parcelles en « pentes extrêmes » (plus de 30 %) représentent près de 3 000 hectares au total. Quincié-en-Beaujolais est le village le plus « pentu » avec plus de 90 hectares supérieurs à 30 % et Chiroubles pour les crus, avec près de 60 hectares.



LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS, ENGAGÉ DANS LES DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Précurseur, le Beaujolais n'a pas attendu les différents plans gouvernementaux pour raisonner ses pratiques. Dès 1989, les premiers groupes de viticulteurs passionnés se sont réunis pour observer leurs vignes afin de raisonner au mieux la protection de la culture.

Des vigneronnes et vignerons travaillent de manière collégiale sur une nouvelle vision de l'agriculture : **l'agroécologie,** visant à obtenir un système de production performant sur les volets environnementaux, économiques et sociaux, tout en préservant les ressources naturelles. Cela se traduit par le maintien ou la réintroduction de biodiversité sur l'ensemble d'une exploitation, de la limitation des intrants, la préservation de la vie des sols et de la qualité des eaux, et par la restauration d'un ensemble paysager varié.





Ce dispositif de certification environnementale est issu du Grenelle de l'environnement. La démarche d'engagement est volontaire et aboutit à la certification de l'exploitation. Elle permet d'identifier et de valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement et porte sur quatre thématiques clés : la biodiversité, l'usage des produits phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et des ressources en eau.
En 2024, on dénombre **plus de 650 exploitations viticoles** certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) **en Beaujolais.**





C'est en terre beaujolaise que l'association Terra Vitis a vu le jour et ce, dès 1998. Elle fédère des vignerons exigeants, motivés par le respect de la nature et des Hommes. Elle rassemble en 2024 **une cinquantaine d'adhérents pour le vignoble beaujolais,** coopérateurs, caves particulières, domaines familiaux historiques aux caves coopératives exigeantes, rassemblés autour d'une même volonté de produire des raisins et des vins durablement.
À la fois certification de produit et d'entreprise, reconnue par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Terra Vitis est fondée sur les trois piliers du développement durable. Les 80 points clés du cahier des charges sont contrôlés annuellement par des organismes tiers, indépendants et agréés. Depuis ses origines, la démarche Terra Vitis guide les viticulteurs et viticultrices vers une gestion exemplaire de leur domaine, grâce à une vision d'ensemble, avec pour objectifs de protéger l'humain, l'environnement et la viabilité économique de l'exploitation.
À noter : la globalité, la cohérence, le sérieux et la solidité de la démarche ont permis la reconnaissance de Terra Vitis par les monopoles scandinaves.



En 2024, on dénombre **plus de 300 exploitations viticoles** conduites en Agriculture Biologique ou en cours de conversion **dans le Beaujolais.** Cette certification valorise les équilibres des écosystèmes et proscrit l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Une dizaine de viticulteurs du Beaujolais ont décidé de s'engager dans des démarches biodynamiques certifiées Demeter. Cette certification prône l'utilisation des préparations biodynamiques qui vont agir énergétiquement sur l'équilibre de l'écosystème en accord avec les rythmes cosmiques.





La Responsabilité Sociétale des Entreprises est la **réponse des entreprises qui s'engagent et agissent pour un développement durable.** Elle est définie par une norme internationale (ISO 26 000) : la responsabilité d'une entreprise vis-à-vis de ses impacts et décisions sur l'environnement et la société se traduisant par un comportement éthique et transparent. La RSE prend en compte la question environnementale mais aussi les aspects sociaux (santé et sécurité des travailleurs, des consommateurs, des riverains...) et économiques (pérennité de l'entreprise, relations aux fournisseurs et clients, lien au territoire). L'entreprise responsable connaît ses parties prenantes et agit avec elles pour assurer un développement durable. En Beaujolais, des entreprises se sont engagées. Certaines comme la SICAREX Beaujolais ou l'IFV ont fait reconnaître leurs engagements par un évaluateur externe et indépendant, obtenant ainsi les labels Engagé RSE et Vignerons Engagés.



« EXPÉRIMENTER AVEC LES VIGNERONS D'AUJOURD'HUI POUR

ANTICIPER LES ATTENTES SOCIÉTALES DE DEMAIN

Les vigneronnes et vignerons du Beaujolais ont amorcé des changements de pratiques pour s'adapter aux enjeux sociétaux et défis climatiques. L'IFV et la SICAREX Beaujolais testent certains leviers d'adaptation comme l'usage d'autres porte-greffes ou cépages, la diversité des gamays, la couverture des sols ou l'ombrage…

Nous mettons également en œuvre des pratiques de diminution de l'empreinte carbone des entreprises viticoles (réduction des émissions de gaz à effet de serre et augmentation du carbone séquestré dans les sols).
Aujourd'hui, nous évaluons la combinaison de plusieurs de ces leviers pour offrir aux vignerons des choix éclairés à engager selon leur stratégie d'entreprise. »

Sophie Penavayre

Responsable RSE, Évaluation Environnementale IFV - SICAREX Beaujolais

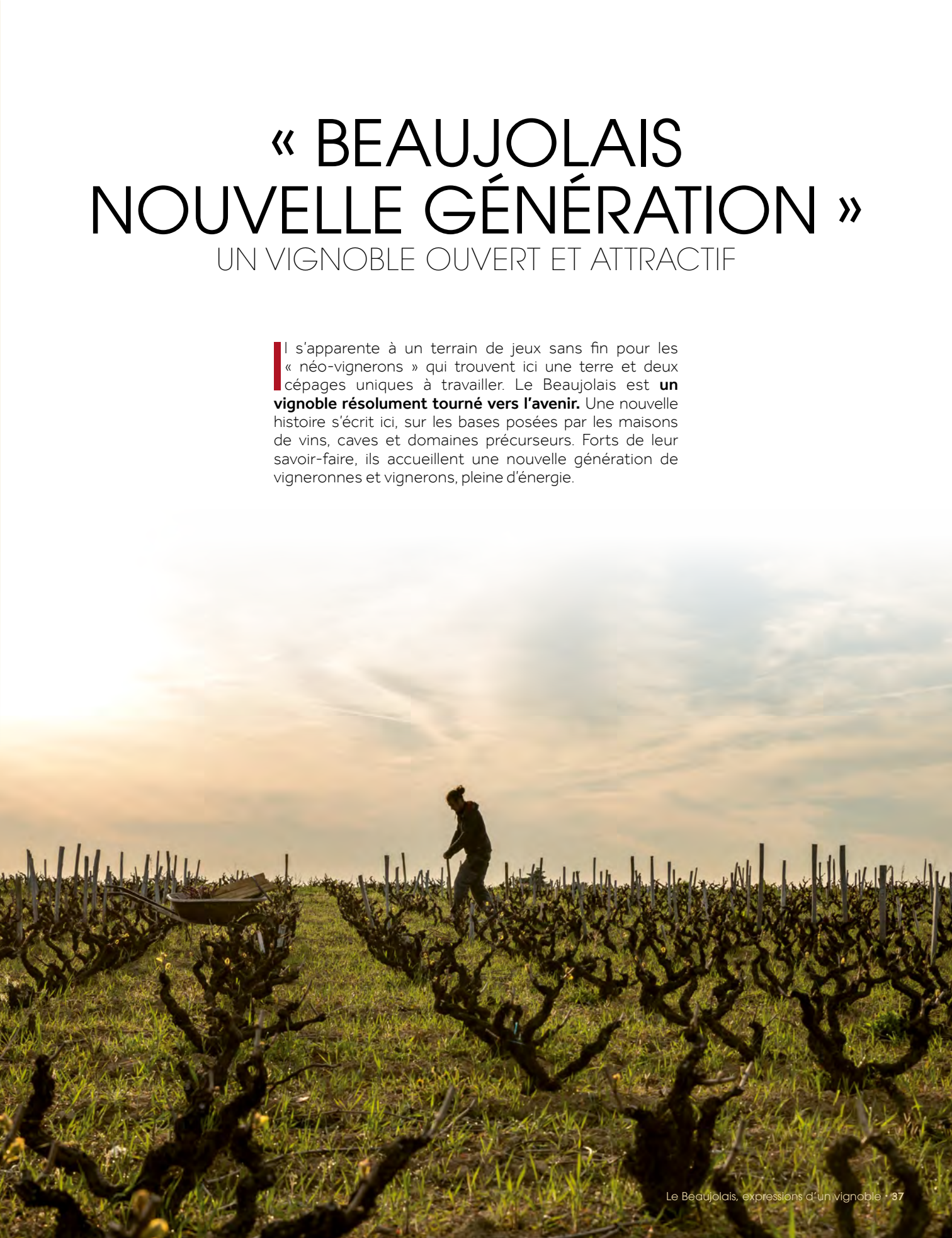
& Taran Limousin

Chargé de projet matériel végétal IFV - SICAREX Beaujolais

« BEAUJOLAIS NOUVELLE GÉNÉRATION »

UN VIGNOBLE OUVERT ET ATTRACTIF

Il s'apparente à un terrain de jeux sans fin pour les « néo-vignerons » qui trouvent ici une terre et deux cépages uniques à travailler. Le Beaujolais est **un vignoble résolument tourné vers l'avenir.** Une nouvelle histoire s'écrit ici, sur les bases posées par les maisons de vins, caves et domaines précurseurs. Forts de leur savoir-faire, ils accueillent une nouvelle génération de vigneronnes et vignerons, pleine d'énergie.



DES VINS POUR CHAQUE INSTANT GOURMAND










Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION

Rouges, blancs ou rosés, les vins du Beaujolais séduisent par leur fruité croquant complexe et s'invitent à divers instants de consommation avec toujours ce trait commun : **l'esprit de partage.**



D'abord, il y a les **Beaujolais de Fête.** Ces vins répondent depuis plus de 70 ans à une demande de convivialité. Ils offrent des arômes multiples grâce à la grande diversité de sols du vignoble beaujolais. Les jus issus du gamay et fraîchement sortis de la cuve, révèlent un fruité généreux et juste ce qu'il faut de tanins grâce à la macération courte. Ces petites bombes de fruits invitent à une consommation décomplexée et festive, des vins de soif fruités, légers et frais par nature qu'on aime boire entre amis, tout simplement. Aujourd'hui, la nouvelle génération de vignerons perpétue la tradition des Beaujolais Nouveaux, tout en y apportant un vent de fraîcheur : mise en valeur de la diversité du terroir, évolution des pratiques culturales, étiquettes originales et décalées...

Puis, il y a les **Beaujolais de Caractère** qui s'invitent dans les bars à vins, caves à manger, restaurants bistronomiques, où les discussions se prolongent entre copains autour de belles cuvées en magnum, de préférence. On parle alors d'instant beaujonomique : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistronomique chic et décontractée.

La **Beaujonomie,** c'est une philosophie, un état d'esprit qui prône le partage, l'échange, la découverte et la redécouverte du vignoble. Les valeurs de la Beaujonomie résonnent particulièrement auprès des consommateurs qui recherchent, au-delà du virtuel, de la sociabilité concrète.

Les Beaujolais de Caractère se fêtent notamment le 3ème week-end de juin dans tout le vignoble à l'occasion du festival **Bienvenue en Beaujonomie** qui réunit autour de grandes tablées, des amateurs célébrant ensemble l'art de vivre à la française. Un quatre mains chef-vigneron pour des moments chaleureux mêlant rencontres, belles histoires, vin, cuisine et découvertes du vignoble, dans des domaines, caves et maisons de vins du Beaujolais.

Bienvenue en Beaujonomie





LE PARTAGE **DE LA TABLE**

Grande tablée dans un décor simple et chic à la fois.

LE PARTAGE **DU VIN**

Beaujolais de Caractère servi en magnum et accompagné d'un échange entre convives et vigneron.





LE PARTAGE **DU PLAT**

Autour de la belle tablée, des plats gourmands mitonnés avec passion et de longues discussions autour du vin. L'hôte sert ses convives puis les invite à se resservir eux-mêmes s'ils le souhaitent.

Enfin, il y a les **Beaujolais d'Exception** qui sont les nouveaux grands vins de terroirs : des cuvées issues des meilleurs terroirs, lieux-dits et parcelles, des cuvées qui racontent le lieu, le dévoilent et le subliment. Grâce à l'étude exceptionnelle réalisée par SIGALES sur la caractérisation des terroirs et la connaissance très fine des sols du Beaujolais, les vignerons magnifient les spécificités de ces terroirs pour en faire de grandes cuvées. Vins de garde dotés d'une riche complexité aromatique, ces Beaujolais d'Exception sont à partager lors d'un moment de grande émotion en famille, entre amis.

En Beaujolais, des projets de valorisation parcellaire (Premiers Crus, lieux-dits, villages et Dénominations Géographiques Complémentaires) sont en marche et le développement des vins d'exception avec eux.






VIVRE D'AMOUR,
D'EAU FRAÎCHE
ET DE
GAMAY !

À CHACUN SON BEAUJOLAIS, À CHACUN SON BISTROT BEAUJOLAIS

Les vins du Beaujolais rassemblent et se dégustent au comptoir d'un bistrot, à table entre amis et dans des lieux chaleureux, comme le sont les Bistrots Beaujolais : **un réseau de chefs, fervents ambassadeurs des vins du Beaujolais en France comme à l'étranger.**

À l'origine du réseau des Bistrots Beaujolais, la « Coupe des Meilleurs Pots », née dans les années 50 à Lyon. Elle récompensait les bistrots pour leur convivialité et la qualité de la sélection de leurs Beaujolais. Transposée à Paris, cette coupe devient alors parisienne ; un lauréat est sélectionné chaque année par l'Académie Rabelais. Dès 1986, dans le même esprit, l'association « Tradition du Vin » couronne annuellement un lauréat. En 1995, retour aux sources, à Lyon, avec la création de « La Coupe Lyonnaise des Étonnants Beaujolais », qui récompense les bistrots défenseurs du vignoble. La sélection des lauréats s'effectue après la visite anonyme d'un jury, en fonction de critères précis : convivialité, cadre, cuisine et carte des vins. En 2004, le principe est étendu à Villefranche-sur-Saône puis dans le secteur du pays beaujolais en 2007.

Depuis, le réseau des Bistrots Beaujolais, créé et géré par Inter Beaujolais, s'est étoffé, structuré, rajeuni et regroupe désormais **plus de 300 établissements à travers le monde.** Ces restaurants, qu'ils soient **« classic », « beaujonomic »** ou **« gastronomic »,** sont de véritables ambassadeurs du Beaujolais, une vitrine en France comme à l'étranger des vins du vignoble. Leur mission ? Faire découvrir leurs plus belles cuvées de Beaujolais pour susciter l'intérêt et donner envie d'en connaître plus sur le vignoble.

En Beaujolais, à Lyon, Paris ou encore Bruxelles, on part à la rencontre de ces chefs et de ces établissements qui font rayonner, chacun à leur manière, les vins du Beaujolais à travers le monde. Une pluralité de lieux, d'ambiances, de cuisines à l'image de la diversité du vignoble, à découvrir sur les tables des Bistrots Beaujolais. Le réseau des Bistrots Beaujolais, c'est aussi le gage de (re)découvrir ou faire découvrir le Beaujolais, ses vins et ses artisans vignerons dans le monde, sur des tables traditionnelles autour de spécialités locales ou d'autres mets d'ailleurs. Le plus : une carte des vins toujours élaborée avec soin et des événements dédiés aux vins du Beaujolais. Un réseau international qui séduit les amateurs en France comme à l'étranger !

Plus de **300** établissements dans le monde

Présents dans plus de **10** pays

À chacun sa préférence entre **« classic », « beaujonomic », « gastronomic »**

De **nouveaux membres** chaque année

RETROUVEZ LA LISTE DES BISTROTS BEAUJOLAIS

RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DES BISTROTS BEAUJOLAIS EN LIGNE :

- Sur la plateforme Les Rendez-Vous Beaujolais : **rendez-vous.beaujolais.com**
- Sur la carte mapstr Bistrots Beaujolais : **mapstr.com/map/bistrotsbeaujolais**
- @Les Bistrots Beaujolais | @Bistrots Beaujolais #bistrotsbeaujolais

CARTES D'IDENTITÉ DES 12 APPELLATIONS DU BEAUJOLAIS

Le Beaujolais couvre une vaste zone, du sud de Mâcon jusqu'au nord de Lyon, soit 13 000 hectares de vignes revendiqués dans les 12 AOC du Beaujolais, presque intégralement plantés en gamay (96 %). Les Appellations d'origine contrôlée régionales sont plutôt situées dans la partie sud et centrale du vignoble, les Appellations d'origine contrôlée communales (crus du Beaujolais) sont implantées au nord. Le Beaujolais s'épanouit sur une **diversité de terroirs :** au sud du vignoble, les sols sont souvent argileux parfois calcaires et le paysage est caractérisé par une succession de collines rebondies ; tandis qu'au nord, les sols sont souvent sableux d'origine granitique pour moitié. La caractérisation des sols du Beaujolais a permis de mettre en lumière plus de 300 profils de sols qui ont été décrits et commentés par des géologues auprès des vignerons, à partir de cartes de sols tracées pour chacune des 12 appellations. La notoriété, les usages, la qualité des vins, le volet sensoriel, ce qui distingue un lieu-dit d'un autre, sont autant d'éléments qui montrent toute la richesse des terroirs du Beaujolais. Aujourd'hui, les acteurs du vignoble connaissent mieux les sols qui les entourent et qu'ils façonnent au quotidien, et peuvent ainsi mieux les préserver pour les valoriser sur leurs étiquettes.

Découverte des 12 Appellations d'origine contrôlée du sud au nord.


Silex


Calcaire de Charentay


Quartz filonien


Grès


Granite rose


Gneiss


Volcanite trachytique
dite pierre bleue de Rivolet


Schiste


Siltite


Diorite
dite pierre bleue de Saint-Vérand


Cornéenne
dite pierre bleue du Mont Brouilly


Tuf volcanique

BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES,

DÉCLINAISON EN TROIS COULEURS



Les Beaujolais Villages sont situés au centre du vignoble et entourent les coteaux des 10 crus. Les Beaujolais quant à eux, peuvent remonter jusqu'à l'extrême nord-est du vignoble mais se situent principalement au sud, dont l'aire d'appellation s'achève aux portes de Lyon.

Gourmands, les Beaujolais et Beaujolais Villages rouges, blancs et rosés, délivrent des plaisirs immédiats lors de la dégustation et une expression aromatique intense. Ils peuvent également être des vins de garde et patienter en cave.



AOC BEAUJOLAIS

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

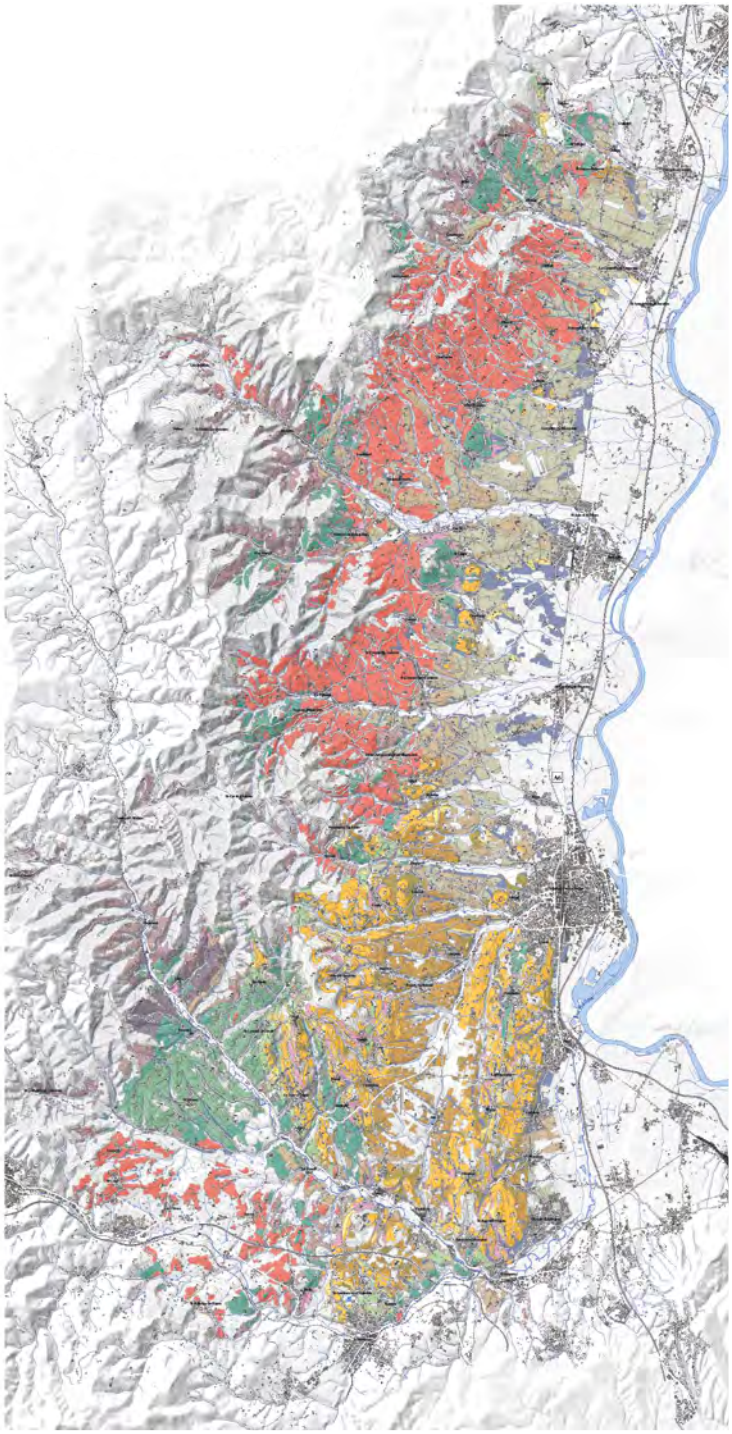
SURFACE RÉCOLTÉE : 4 090 hectares

ALTITUDE MOYENNE : 318 mètres

CÉPAGES : gamay noir à jus blanc et chardonnay

SOLS : pratiquement tous les matériaux parentaux (roches mères) sont présents sur l'AOC Beaujolais, ce qui en fait un des paysages pédologiques les plus complexes du territoire. Dans la partie sud de la plus vaste des AOC beaujolaises, on retrouve des sols typiques issus de grès, marnes ou calcaires durs de l'ère secondaire (calcaires blancs, calcaires à gryphées, pierres dorées). Plus à l'est, on note la présence de quelques grands îlots volcaniques et schisteux ainsi que des zones plutôt granitiques. En bordure est de toute la guirlande des crus du Beaujolais et jusqu'à la frontière du Mâconnais, on rencontre des sols de formation ancienne de piémont. Les sols sont en moyenne plus profonds que ceux des crus ou des Beaujolais Villages, même si on constate tout de même que près de 2 000 hectares correspondent à des sols minces ou très minces.

SIGNES PARTICULIERS : Séduisants. Frais. Croquants.



C'est **l'appellation régionale et c'est aussi la plus vaste des AOC du Beaujolais.** Sa zone de production recouvre l'ensemble du vignoble avec 85 communes productrices. Elle est située principalement au sud du vignoble entre l'Arbresle et Belleville-en-Beaujolais. À l'est, quelques parcelles longent les coteaux des crus du Beaujolais quasiment jusqu'à Saint-Amour. Plus de 300 hectares sont consacrés à la production de l'AOC Beaujolais blanc. Les parcelles de chardonnay sont principalement situées à l'extrême nord du vignoble et dans le sud, autour des communes de Liergues, Le Bois d'Oingt et Bully.

LES ROUGES

Aussi classiques que séduisants, croquants et aromatiques, ils possèdent une robe d'un rouge carmin. Les arômes évoquent les petits fruits rouges et les épices, et sont gourmands, accessibles, gouleyants. Ils constituent l'essentiel de la production en AOC Beaujolais. Ce sont des vins que l'on peut boire toute l'année et en toute occasion pour profiter pleinement de leur puissance aromatique et de leur bouquet soutenu, à tendance florale et fruitée.

LES ROSÉS

Charmeurs, fins et gouleyants, ils dévoilent une belle couleur brillante. Au nez, ils offrent de l'intensité, une belle gamme aromatique avec des notes de fruits rouges et d'agrumes, avec de la fraîcheur. Ce sont des vins de plaisir.

LES BLANCS

Fruités et salins, leur robe balance avec le temps du cristallin au doré. Leur nez exprime de jolis arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes type pomélos, et leur bouche est ample avec une finale agréable. Tout en fraîcheur, gourmands à souhait.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **territoire des Pierres Dorées** ambitionne de devenir une Dénomination Géographique Complémentaire de l'appellation Beaujolais. La mention « Pierres Dorées » viendrait s'accoler à l'appellation existante d'une partie des communes du vignoble, ce qui représente une superficie d'un peu plus de 500 hectares (entre un quart et un tiers de l'AOC Beaujolais), comprise entre Rivolet à l'ouest, la Saône à l'est, L'Arbresle au sud et Saint-Julien au nord. Le dossier de reconnaissance à l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité), délimitant les zones et conditions de production, est en cours d'élaboration. On peut d'ores et déjà déguster des « Beaujolais Pierres Dorées » où de nombreux domaines et maisons de vins du Beaujolais proposent une gamme en distinguant leur Beaujolais « Pierres Dorées » de leur Beaujolais.
Le projet « Beaujolais Pierres Dorées » est né il y a une quinzaine d'années de la volonté d'un petit groupe de vignerons installés dans le secteur des Pierres Dorées, de mettre en avant l'identité de ce territoire et de ses vins. Aujourd'hui, plus de 100 vignerons revendiquent la mention valorisante « Pierres Dorées ». Ici, le relief collinaire est bien marqué puisque les altitudes des vignes varient entre 170 et 750 mètres.

Regroupant 43 communes en appellation Beaujolais, l'aire géographique des Pierres Dorées se compose de quatre grands secteurs géologiques. Au sud-ouest, des roches grenues donnent des sols assez homogènes à dominante de sables grossiers. Il s'agit du granite (emblématique des crus du Beaujolais) daté de 320 millions d'années et des gneiss, les plus anciennes roches du Beaujolais (plus de 500 millions d'années). Dans la vallée de l'Azergues, un cortège de roches variées magmatiques et métamorphiques, donne des sols tout aussi variés, plus sableux quand ils sont issus de plagiogranites, plus limono-sableux sur les roches volcaniques bleutées. Plus à l'amont dans la vallée, ces formations laissent place à des grès, des schistes sombres et des tufs volcaniques du Carbonifère. Les roches sédimentaires de l'ère secondaire (Trias et Lias) occupent la moitié est des Pierres Dorées. Calcaires à gryphées, à entroques (pierre dorée), du Ciret, à oolithes (pierre de Lucenay) s'intercalent avec des marnes et des grès. Les larges plateaux à l'ouest du chaînon calcaire de Pommiers sont couverts de sols d'argiles résiduels à chailles (issues de la lente dissolution des calcaires) ou, dans une moindre proportion, de sols évolués d'alluvions anciennes. La complexité des terroirs des Pierres Dorées donne l'occasion de déguster des rouges et blancs aux grandes diversités aromatiques. Ce sont des vins résolument tournés vers la garde.

AOC BEAUJOLAIS VILLAGES

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

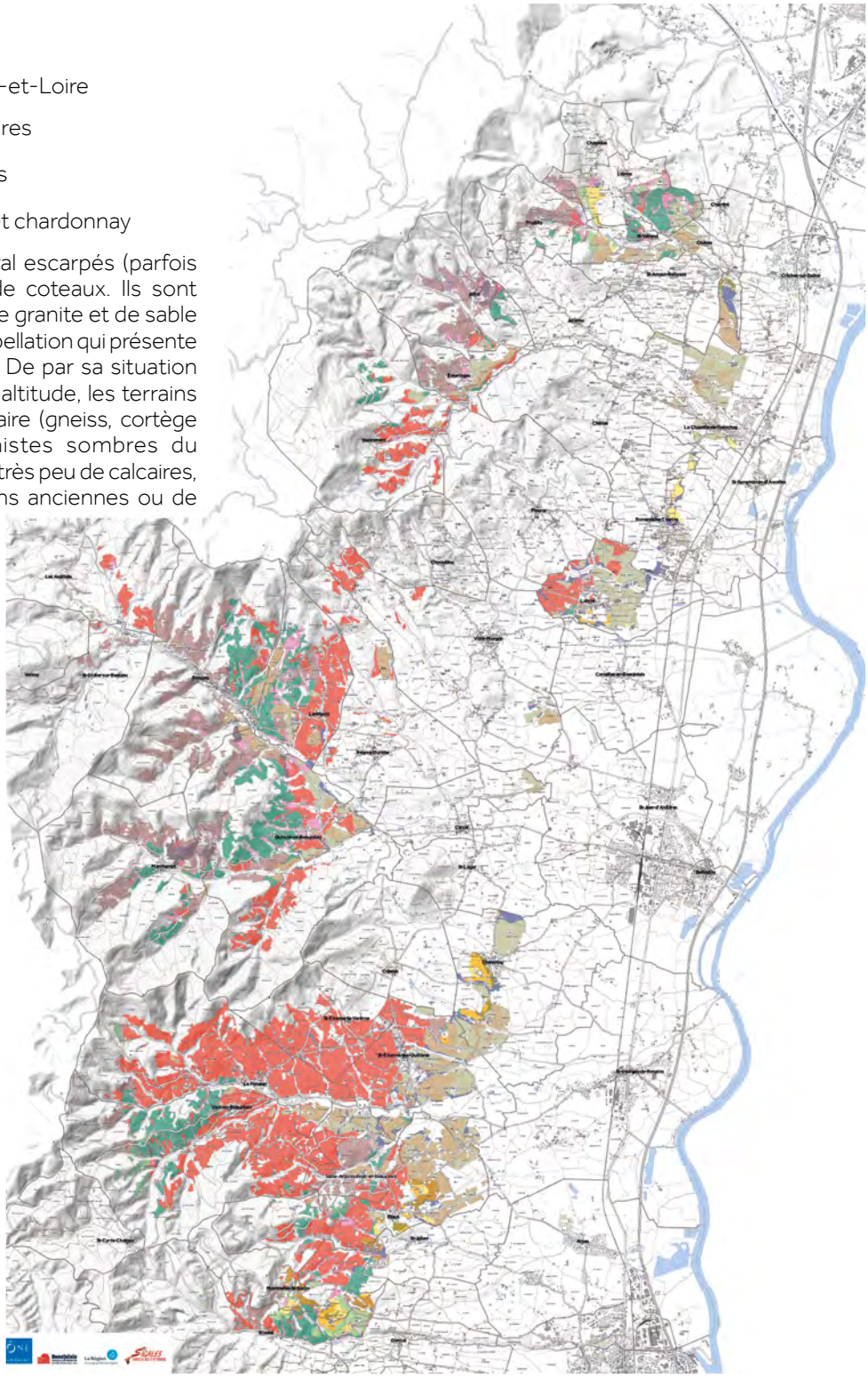
SURFACE RÉCOLTÉE : 3 250 hectares

ALTITUDE MOYENNE : 332 mètres

CÉPAGES : gamay noir à jus blanc et chardonnay

SOLS : les terrains sont en général escarpés (parfois jusqu'à 50 % de pentes) à flanc de coteaux. Ils sont exposés est-sud-est, sur des sols de granite et de sable ou volcano-sédimentaires. C'est l'appellation qui présente en moyenne les plus fortes pentes. De par sa situation géographique plutôt à l'ouest et en altitude, les terrains sont essentiellement d'origine primaire (gneiss, cortège des pierres bleues, grès ou schistes sombres du carbonifère, granites...). Ici, on trouve très peu de calcaires, de marnes, de formations d'alluvions anciennes ou de colluvions récentes.

SIGNES PARTICULIERS :
Trois zones
(sud - centrale - secteur des crus).
Gourmands. Structurés. Ronds.



Les Beaujolais Villages se trouvent sur la partie septentrionale du vignoble et sont répartis sur 38 villages. Les **vignes escarpées** exposées est-sud-est entre 200 et 500 mètres d'altitude, entourent les 10 crus du Beaujolais sur la moitié nord du vignoble, où il y a autant de terroirs que de villages. Produits dans la partie sud de l'appellation Beaujolais Villages, les vins sont gourmands et fruités ; dans la zone centrale, ils sont plus riches et structurés ; et dans le secteur des crus, les vins sont plus charpentés et ronds. On peut les apprécier dans leur jeunesse ou après quelques années de bouteilles.

LES ROUGES

Ils proposent une grande diversité de vins fruités avec davantage de structure que les vins AOC Beaujolais. Ce sont des vins harmonieux et francs en bouche avec des arômes expressifs de fruits rouges. Ils peuvent s'apprécier jeunes mais ont aussi un beau potentiel de garde.

LES ROSÉS

Toniques, sapides et charnus, ils dévoilent une robe d'une couleur limpide et brillante. En bouche, ils sont expressifs et sur le fruit. Intenses, fruités et parfumés, ils offrent rondeur, fraîcheur et souplesse.

LES BLANCS

Confidentiels, frais, délicats et salins, ils offrent une belle intensité aromatique avec des notes florales et minérales. Certains sont plus intenses et plus complexes et peuvent vieillir quelques années en cave.



LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est la **première appellation française à avoir utilisé le terme de « villages ».** On peut trouver des **Beaujolais Villages avec la mention des noms de communes** de provenance des raisins comme **Beaujolais Quincié, Beaujolais Lantignié, Beaujolais Leynes, Beaujolais Blacé, Beaujolais Lancié et Beaujolais Le Perréon.**

Le mélange de granite rose et de pierres bleues, caractéristique des terroirs classés en cru dans le nord du Beaujolais, constitue la signature géologique de Lantignié. En 2015, un collectif de vignerons et producteurs sur la commune de Lantignié se réunissent pour valoriser la spécificité de leurs terroirs et ancrer leurs pratiques dans le respect de l'environnement. L'association **« Vignerons et Terroirs de Lantignié »** est créée en 2017. Elle est ouverte à tous les vignerons locaux qui souhaitent porter plus haut les couleurs de leur appellation. Les ambitions du collectif de Lantignié sont multiples : valoriser la terre, doter les vignerons d'un outil à la hauteur de leurs vins leur permettant d'exprimer pleinement leur potentiel, ouvrir la voie à la généralisation des bonnes pratiques agroécologiques au service des terroirs.

Des dynamiques similaires s'observent dans les zones des Beaujolais Villages dont la mention du village est revendiquée. C'est ce qu'on observe par exemple à Blacé avec la création du collectif de vignerons **« Origine Blacé ».**

BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Le Beaujolais Nouveau n'est pas une appellation.
Ce sont les appellations régionales Beaujolais et Beaujolais Villages qui produisent les *Nouveaux,* faisant partie de la grande famille du vignoble beaujolais.

L'ÉPOPÉE DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

L'esprit du 3ème jeudi de novembre trouve notamment ses racines dans la Saint Martin, fête célébrant la fin de l'année viticole et la sortie du vin nouveau dans les pays européens. Cet événement lié au vin est devenu moderne et mondial grâce au vignoble beaujolais, et ce à partir des années 1950. Il faut attendre un décret français de 1985 pour que l'expression du **« 3ème jeudi de novembre »** devienne la date de mise en marché des *Nouveaux,* uniquement élaborés par les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages. Après l'Europe de l'Ouest et l'Amérique du Nord, les Beaujolais Nouveaux ont conquis successivement le Japon à partir des années 80, l'Europe de l'Est après la chute du Mur de Berlin, le sud-est asiatique au cours des décennies 90, et plus récemment la Chine.
Voilà donc plus de 70 ans que l'on fête l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, marquée par la fin d'un cycle de douze mois de travail pour les vignerons. Ils représentent aujourd'hui 25 % de la production totale du vignoble. Chaque année, ce sont près de 135 000 hl qui sont consommés.
Ces jus gourmands apparaissent comme de vrais rayons de soleil et illuminent le début de l'hiver. Les épicuriens cochent ce 3ème jeudi de novembre dans leur calendrier comme un **moment immanquable de partage !**

L'élaboration du *Nouveau* repose sur le talent et le savoir-faire des vignerons et négociants du Beaujolais. Si la cuve de macération est soutirée trop tôt, le vin est trop léger et sans couleur. Au contraire, si elle tarde, les tanins sont trop durs – vendanges majoritairement manuelles, vinifications en grappes entières principalement pour préserver les arômes et le fruit.

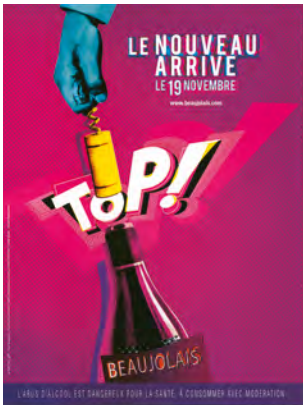
L'objectif : obtenir un vin de **pur plaisir,** sans astringence, **tendre, frais, fruité et friand.** Il existe une grande diversité de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux : des cuvées classiques, traditionnelles et éclatantes de plaisir élaborées par des maisons de vins et caves reconnues ; des vins brillants élaborés par de jeunes vignerons ; une pincée de rosés ; des Beaujolais Nouveaux plus légers et subtils ; d'autres plus enveloppés... quoi qu'il en soit, il y en a pour tous les goûts !

Les prescripteurs ont décidé de remettre en avant cet événement festif et ces vins gourmands. Ce moment immanquable s'étend d'ailleurs de plus en plus sur **toute la fin du mois de novembre pour tous les vins du Beaujolais.** Le *Nouveau* reste l'élément déclencheur et le premier ambassadeur du nouveau millésime, mais les cavistes, restaurateurs et commerçants profitent de cette période pour faire découvrir les 12 appellations du Beaujolais.




PAR LE RAIL
LE BEAUJOLAIS NOUVEAU
est arrivé
À L'HEURE
GUS
DÉGUSTEZ-LE DANS CE TRAIN
à consommer avec modération


le nouveau est arrivé !
Beaujolais
20 novembre 2008
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


LE NOUVEAU ARRIVE
LE 19 NOVEMBRE
TOP!
BEAUJOLAIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION


Beaujolais
NOUVEAU
UN ART FRANÇAIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


les beaujolais nouveaux sont arrivés
la belle jolie
le beau jolais
Jeudi 16 Novembre 2017
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


RENDEZ-VOUS
JEUDI
21 NOVEMBRE
2019
NOUVEAU
BY Beaujolais


NOUVEAU
BY Beaujolais
RENDEZ-VOUS
19-NOV-2020
LES Beaujolais
NOUVEAUX
SONT ARRIVÉS


LES
BEAUJOLAIS
NOUVEAUX
SONT ARRIVÉS
BEAUJOLAIS
Beau Rendez-vous
NOUVEAU
BY Beaujolais
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION


LES BEAUJOLAIS
NOUVEAUX ARRIVENT
À PARTIR DU
JEUDI
17
NOV
2022
NOUVEAU
BY Beaujolais


LES Beaujolais
NOUVEAUX
À PARTIR DU
JEUDI 21 NOV.
NOUVEAU
BY Beaujolais
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DU SUD AU NORD, RENCONTRE AVEC

LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS



Les 10 crus du Beaujolais suivent le cours de la Saône. On retrouve tout d'abord Brouilly, Côte de Brouilly, puis Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliénas, pour s'achever au nord, à la limite du Mâconnais, avec Saint-Amour. Des appellations offrant des vins rouges synonymes de plaisir et de diversité.

Chaque cru du Beaujolais est morcelé en plusieurs lieux-dits. Existants depuis très longtemps et déjà utilisés pour qualifier les vins il y a plus de deux siècles, ils font partie de l'identité du Beaujolais.

Un lieu-dit est une entité géographique plus petite que le cru, reconnue par le cadastre, et qui permet une déclinaison plus précise du terroir.

Aujourd'hui, les crus du Beaujolais sont dans une démarche de montée en gamme. De nombreux travaux se développent autour de ces lieux-dits : dégustations, enquêtes des pratiques, recherches historiques et toponymiques...

Les vignerons produisent et revendiquent leurs cuvées parcellaires, reflétant la singularité et l'identité de chaque lieu-dit. Pour aller plus loin dans cette démarche, certains crus du Beaujolais ont effectué une demande de reconnaissance en « Premiers Crus » pour une partie de ces lieux-dits, qualifiés de terroirs d'exception. L'aboutissement de cette démarche serait alors de reconnaître un échelon supplémentaire dans la hiérarchie des appellations beaujolaises.



AOC BROUILLY

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 1 180 hectares

ALTITUDE MOYENNE : 290 mètres

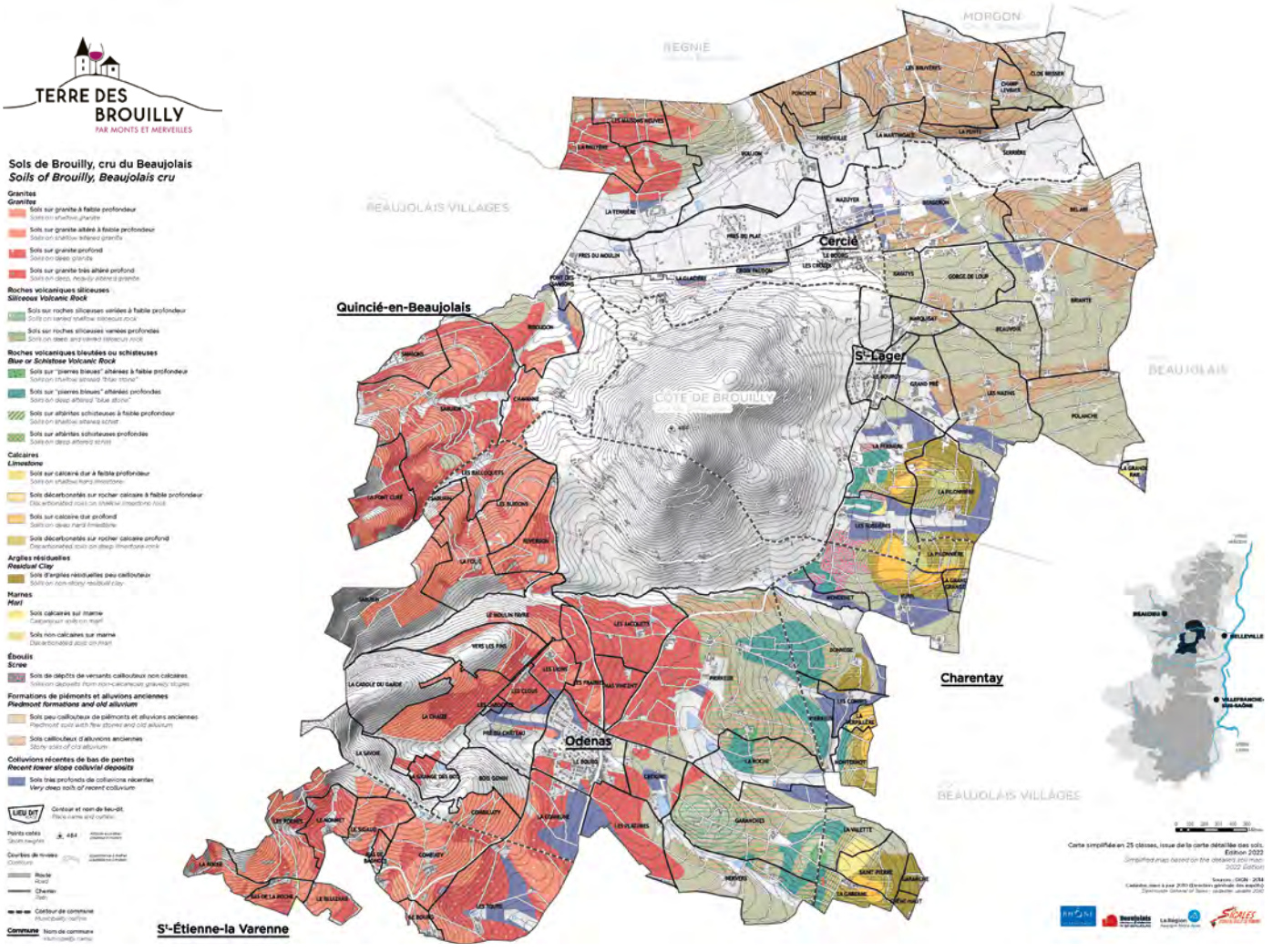
CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : l'appellation Brouilly forme la plus vaste entité et dispose de la plus grande variété de sols. Ici, c'est le granite qui représente le substrat majoritaire dans les vignes et arrive à la seconde place en surface absolue derrière l'appellation Fleurie. On trouve 4 ou 5 collines calcaires du Jurassique sur la bordure est de l'AOC entre « La Pilonnière » et « La Garenne », résultant d'un faisceau de failles en lien avec l'effondrement du fossé bressan.

On y découvre aussi des marnes très calcaires avec des formations de conglomérats calcaires relativement récents, formés lors du tertiaire ou quaternaire (il y a environ 2 à 10 millions d'années). Des pélites bigarrées (schistes colorés) roses et vertes ont été également découvertes. Les surfaces sont anecdotiques mais ces roches sont plutôt rares dans le vignoble beaujolais. Les sols sont moyennement pentus par rapport aux autres crus.

SIGNES PARTICULIERS : Fruités. Ronds. Souples.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Pissevieille, Reverdon, La Terrière, Saint-Pierre, La Martingale, Saburin, Combiaty, Briante, Les Clous, Marquisat



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Brouilly, **le plus méridional et aussi le plus étendu des crus du Beaujolais,** s'étend sur les communes de Quincié-en-Beaujolais, Odenas, Saint-Etienne-la-Varenne, Charentay, Saint-Lager et Cercié. Les vignes se situent entre 195 mètres et 525 mètres d'altitude. L'appellation s'enroule autour du Mont Brouilly et remonte largement vers des collines granitiques.

À l'œil, les vins de Brouilly resplendissent par leur robe rouge rubis, plus violacée dans les terroirs granitiques et plus sombre dans la partie alluvionnaire orientale. Leurs arômes de fruits, où dominent la fraise et la framboise, se retrouvent en bouche avec finesse. Souple et rond, le cru Brouilly rassemble une mosaïque de vins fruités, faciles d'accès et conviviaux. Ce sont des vins plaisants qui s'accordent avec de nombreux mets et qui peuvent se consommer dès le printemps suivant la récolte.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Terre des Brouilly est une association unique en Beaujolais puisqu'elle regroupe deux crus : Brouilly et Côte de Brouilly. Les vignerons de Terre des Brouilly se sont réunis pour promouvoir et valoriser ensemble la richesse et la complexité des terroirs de ces deux appellations. Une signature collective a été créée : **« Alt. 484 Gamay on the roc(s) »** représentant la singularité des crus Brouilly et Côte de Brouilly à travers une cuvée représentative de ces deux AOC. Alt. 484 vient rappeler les 484 mètres d'altitude du Mont Brouilly, emblème commun à ces deux crus du Beaujolais.

AOC CÔTE DE BROUILLY

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 300 hectares

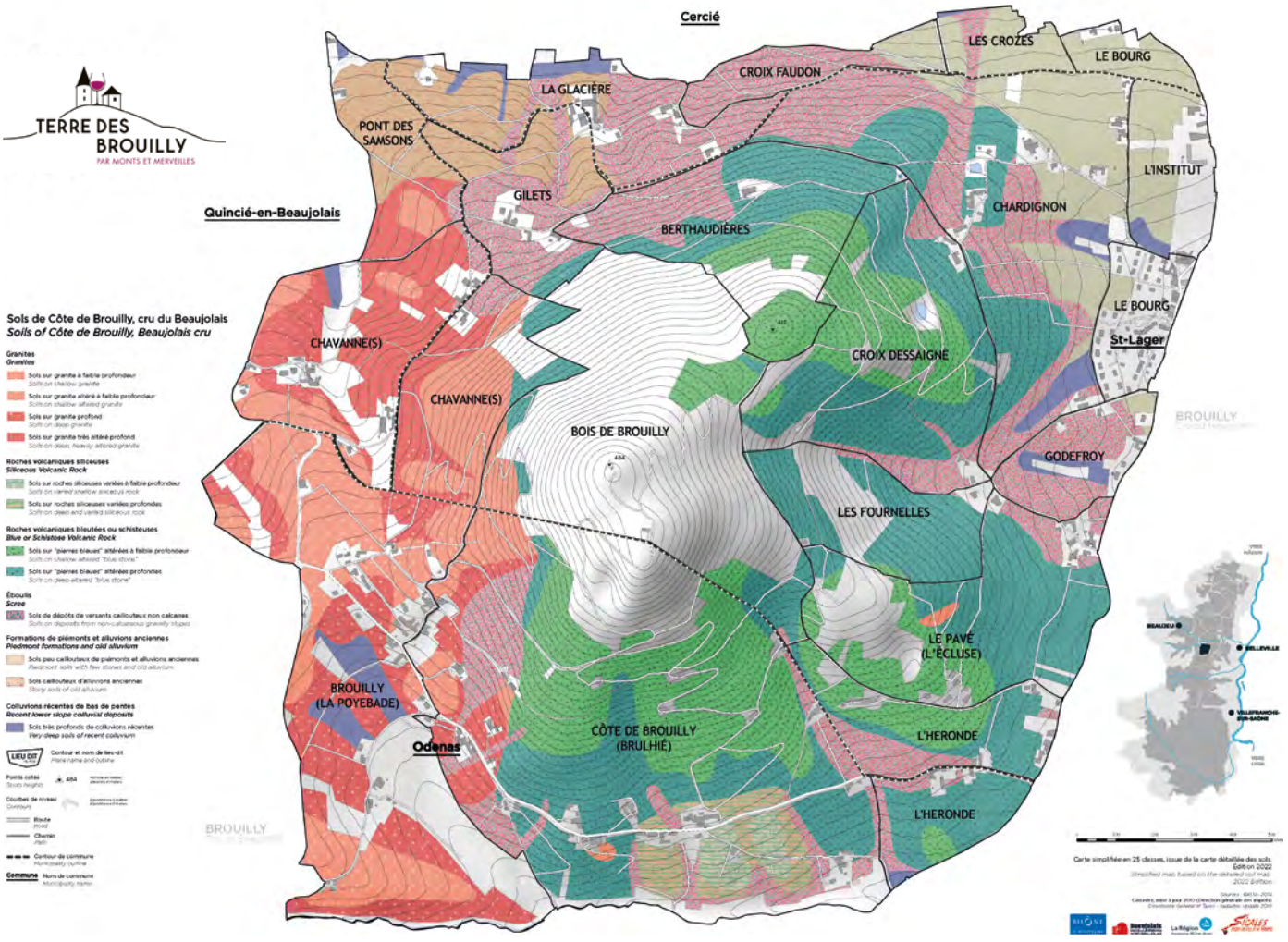
ALTITUDE MOYENNE : 300 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : ils sont majoritairement issus de roches bleutées provenant d'un ancien volcanisme sous-marin appelées localement pierres bleues. L'appellation Côte de Brouilly est le royaume de la pierre bleue. Bien que dure et résistante, cette roche est très souvent faillée, ce qui permet aux racines de la vigne de descendre en profondeur au cœur du terroir géologique. Près des deux tiers du vignoble de ce cru sont installés sur des sols très pentus recouverts de cailloux : cette AOC a plus de 50 % de ses parcelles de vigne avec une pente de plus de 15 %. L'appellation présente le plus de proportion de vignes en versant nord.

SIGNES PARTICULIERS : Expressifs. Délicats. Fougueux.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
L'Héronde, Croix Dessaigne, Godefroy, Chavanne(s), Chardignon, Les Fournelles, Côte de Brouilly (Brulhié), Le Pavé, Berthaudières, Brouilly (La Poyebade)



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Au sommet et sur les flancs du Mont Brouilly, véritable emblème de l'appellation, le cru Côte de Brouilly est peu étendu et se situe sur quatre communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Cercié. L'appellation concerne **uniquement les versants du Mont Brouilly,** au cœur de la délimitation de l'appellation Brouilly.

Les vins de Côte de Brouilly, d'un rouge grenat intense, présentent une palette complexe : des arômes de fruits rouges comme de jolies notes de prunes fraîches, de fragrances florales, de notes minérales, poivrées... En bouche, le palais est vif et charpenté : les pierres bleues et l'ensoleillement favorisent le tanin et confèrent aux vins un caractère puissant, minéral et épicé. Après quelques années de garde, les Côte de Brouilly bénéficient d'une savoureuse aptitude au vieillissement, la bouche devenant plus ronde et ample.



(LA LÉGENDE DIT...)

Dès l'Antiquité, ce petit mont isolé et indépendant de la chaîne des monts du Beaujolais aurait certainement servi de lieu de culte aux païens. En l'an 100 de notre ère, les Romains y cultivent déjà de la vigne. Un dénommé Brulius, lieutenant de l'armée romaine, aurait reçu la colline en récompense de ses nombreuses victoires de guerre. Installé sur le mont, il lui aurait donné son nom. Officier de la légion impériale sous Jules César, Brulius vit sur la colline et décide de profiter de l'ensoleillement exceptionnel du site pour y planter de la vigne en quantité. La longue histoire viticole du **Mont Brouilly** pouvait commencer.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Mont Brouilly, fief d'une chapelle et de la statue Notre-Dame au Raisin, en est incontestablement le phare connu de tous. Du haut de ses 484 mètres d'altitude, il domine les vignes des célèbres appellations Brouilly et Côte de Brouilly. Reconnu comme géosite dans le cadre du label **« Géoparc mondial UNESCO »,** un belvédère a été aménagé au sommet du Mont Brouilly afin de présenter la géologie variée de la région. Notons que le Mont Brouilly doit son caractère spécial à l'érosion et n'est pas un ancien volcan !

AOC RÉGNIÉ

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 380 hectares

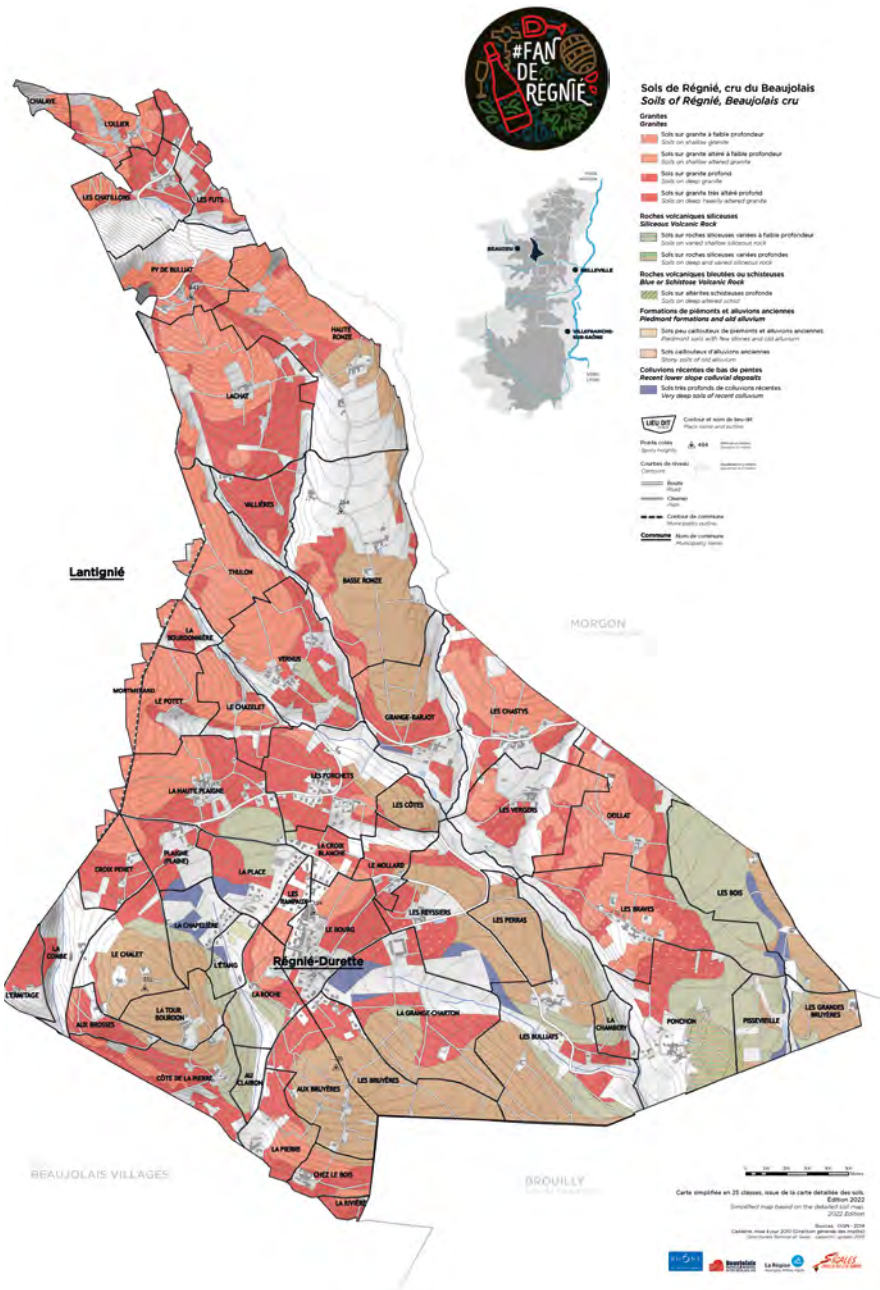
ALTITUDE MOYENNE : 350 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : Régnié fait partie des crus les plus granitiques. Les pentes sont assez variées, ce qui permet de rencontrer des sols à différents stades d'évolution. Plusieurs collines sont coiffées de formations superficielles anciennes à cailloutis alors qu'en profondeur, les sols sont plus argileux. Ici, la géologie est principalement composée de deux grandes familles : les roches granitiques et les formations très variées de piémonts. On y trouve quelques particularités géologiques remarquables, comme des formations anciennes caillouteuses à gros blocs de grès : la Tour Bourdon et Les Bruyères sont des curiosités et témoins des quelques langues glaciaires provenant des englacements de la montagne beaujolaise pendant les périodes glaciaires du quaternaire. Dans le sud de l'appellation, on note aussi la présence de certaines roches témoins du contact entre le magma granitique et les schistes déjà présents (couleurs particulièrement vives parsemées de fines paillettes de micas argentées). C'est un cru moyennement pentu : une grande majorité des parcelles ont une pente inférieure à 15-20 %.

SIGNES PARTICULIERS :
Frais. Éclatants. Structurés.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
La Pierre, La Haute Plaigne, Les Bruyères, Les Reyssiers, Vallières, Croix Penet, Oeillat, Les Braves, Les Chastys, Les Forchets



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Régnié s'étend majoritairement sur la commune de Régnié-Durette, mais également sur Lantignié avec quelques hectares. Le village de Régnié-Durette interpelle par la particularité de son **église qui possède deux clochers** (édifiée en 1867 selon les plans de l'architecte Pierre Bossan qui réalisera ensuite la Basilique Notre-Dame de Fourvière à Lyon).

Les vins de Régnié s'habillent d'un rouge brillant, telle une cerise à parfaite maturité. Les vins sont gourmands, très aromatiques et appréciés pour leur longueur en bouche.



(LA LÉGENDE DIT...)

Depuis la plus haute antiquité, la vigne arpente les coteaux de Régnié-Durette. Ce sont les romains qui l'implantèrent en Gaule, en Beaujolais et à Régnié en particulier, comme l'atteste la découverte des vestiges d'une villa gallo-romaine appartenant à Réginus, noble romain qui donna son nom à la commune.

AOC MORGON

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 1 060 hectares

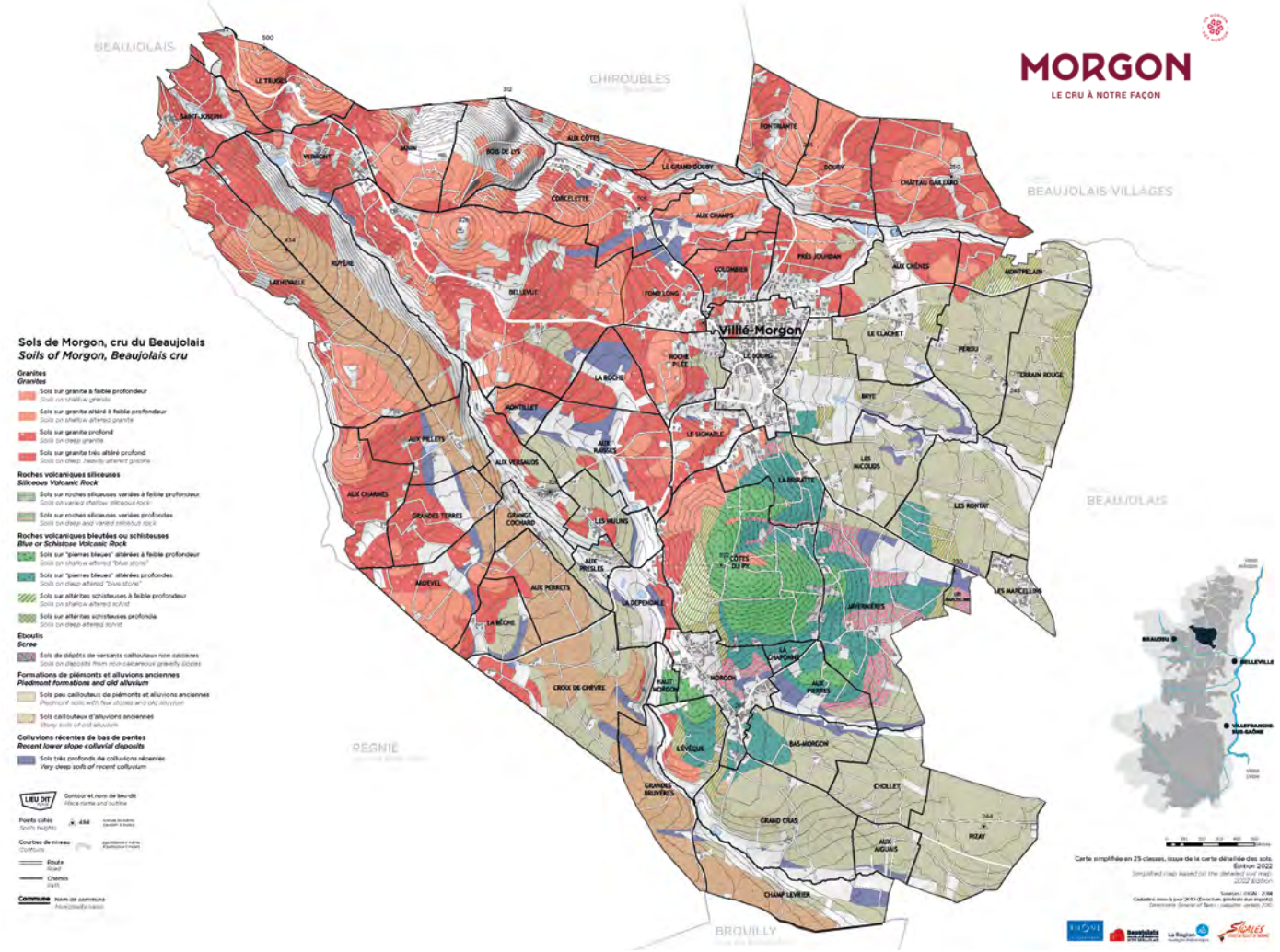
ALTITUDE MOYENNE : 310 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : Morgon est un cru étendu, le second en surface après Brouilly, ce qui explique la diversité de ses sols. Il fait partie des trois crus les moins pentus avec Saint-Amour et Moulin-à-Vent. Les trois types de sols principaux du cru sont bien organisés. Les sols issus de granites occupent tous les coteaux depuis le bourg de Villié-Morgon jusqu'à Corcelette et Saint-Joseph. Ceux issus du cortège des pierres bleues sont localisés sur le sommet et le versant est de la « Côte du Py », et sont très progressivement recouverts vers l'est par des formations de piémont et de reprises alluviales anciennes. Deux petites enclaves de granite sont néanmoins visibles sur le versant nord de la « Côte du Py ». Enfin, une curieuse voie d'argile à blocs masque le granite et serpente tout le long du replat perché entre Morcille et Douby. On y découvre aussi quelques caractéristiques géologiques remarquables : des schistes pélitiques, de très vieilles argiles transformées en roches à cassure rouge pourpre que l'on nomme « terrain rouge ».

SIGNES PARTICULIERS : Charnus. Denses. Puissants.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Aux Charmes, Corcelette, Côte du Py, Douby, Grand Cras, Morgon, Les Marcellins, Château-Gaillard, Aux Chênes, Les Micouds



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Dominé par le **Mont du Py,** le cru Morgon se situe sur la plus vaste commune viticole du Beaujolais : Villié-Morgon.

L'originalité des Morgon réside dans leurs arômes de kirsch, de fruits mûrs à noyaux (cerise, prune, pêche, abricot...) et d'épices singulières. Parfois, quelques notes minérales caractéristiques viennent compléter leurs grandes richesses aromatiques. Les vins de Morgon peuvent s'apprécier dans leur jeunesse mais ce sont des vins riches, charnus et puissants qui se bonifient avec le temps. C'est cette attente qui leur donne cette capacité à **« morgonner »** (avoir les caractères du Morgon).



LE SAVIEZ-VOUS ?

Félix Marmonier est l'inventeur du premier pressoir à vin, dont le brevet fut déposé en 1874. Marmonier est devenu quasiment un nom commun lorsqu'il s'agit de désigner un pressoir à vin. Sa famille, propriétaire notoire de vignes à Morgon, a donné le buste du Gaulois au cru Morgon, devenu l'emblème de l'appellation.

AOC CHIROUBLES

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 280 hectares

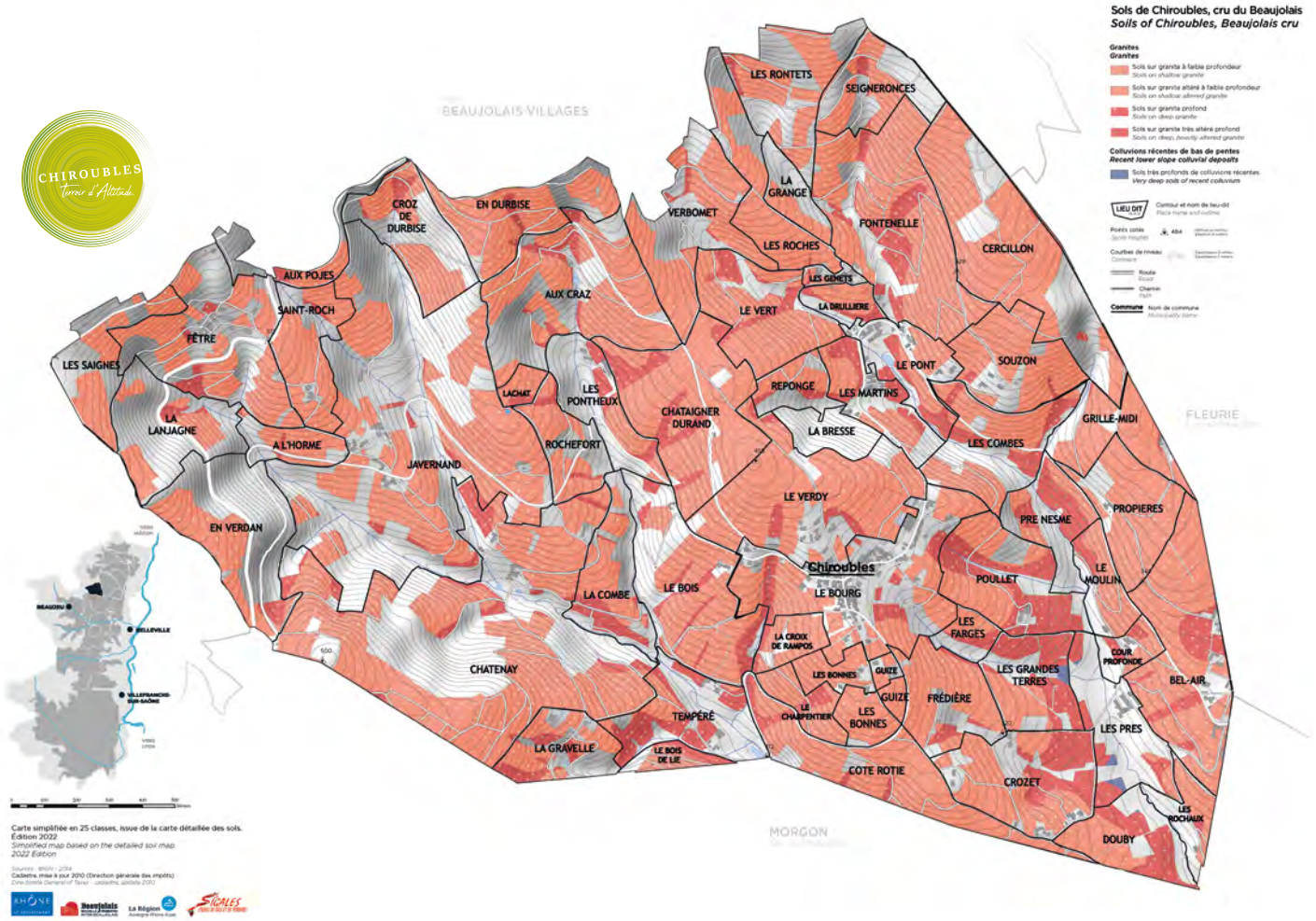
ALTITUDE MOYENNE : 410 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : le gradient d'altitude du vignoble de Chiroubles est très élevé : les parcelles les plus basses se situent à 270 mètres et les plus hautes à 600 mètres. C'est le cru du Beaujolais le plus pentu de tous. L'AOC présente une remarquable homogénéité en termes de sols. La commune entière se trouve en plein cœur de l'axe granitique du nord Beaujolais. Il est vraiment très rare qu'une appellation soit si homogène du point de vue du substrat rocheux et de la profondeur de sol. Ce cru est donc 100 % granitique avec une présence de très nombreux filons (microgranite, lamprophyre) qui recoupent le granite et qui permettent aux sols de l'appellation, à la différence des autres crus granitiques, d'être très souvent couverts de petits blocs rocheux ou cailloutis de granite durs. Ce granite, âgé de 350 millions d'années s'est petit à petit altéré en saprolite friable localement appelé « gore ». Ce saprolite correspond au granite altéré mais resté sur place, qui possède encore une certaine cohésion et où les racines de vignes peuvent se faufiler. Ici, on trouve les sols les plus minces et les plus sableux du Beaujolais.

SIGNES PARTICULIERS : Frais. Gourmands. Expressifs.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Grille-Midi, Les Pontheux, Javernand, Rochefort, Bel-Air, Tempéré, Les Rochaux, Fontenelle, Cercillon, Chatenay



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Le cru Chiroubles se situe au nord du Rhône, au cœur du village dont il porte le nom. L'AOC se niche à flanc de coteaux disposés en **cirques granitiques,** dont leur succession avec des vallées permettent des expositions optimales de la vigne. On trouve ici **les vignes les plus hautes du Beaujolais** (les pentes dépassent souvent 30 %). Les vignerons de Chiroubles sont souvent qualifiés « d'héroïques », tant le travail est manuel et méticuleux sur ces coteaux accidentés.

À la fois gourmands, équilibrés et élégants, les vins de Chiroubles sont dotés d'une robe au rouge éclatant et d'un nez somptueux où se mêlent des arômes floraux évoquant des petits fruits rouges. Ils offrent fraîcheur et finesse en bouche.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chiroubles doit presque tout au granite, cette roche dure corrodée par le temps. Les pierres issues de la dégradation du sous-sol ont été regroupées en tas par les générations successives d'habitants de ce village. En patois local, ces amas de pierres aux arêtes vives s'appellent des « piarris ». En vieux français, ce sont les « chirats ». De chirat à Chiroubles, il n'y a qu'un pas pour expliquer l'origine du nom de cette commune beaujolaise. Cette hypothèse étymologique n'est toutefois pas confirmée.

AOC FLEURIE

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE RÉCOLTÉE : 790 hectares

ALTITUDE MOYENNE : 340 mètres

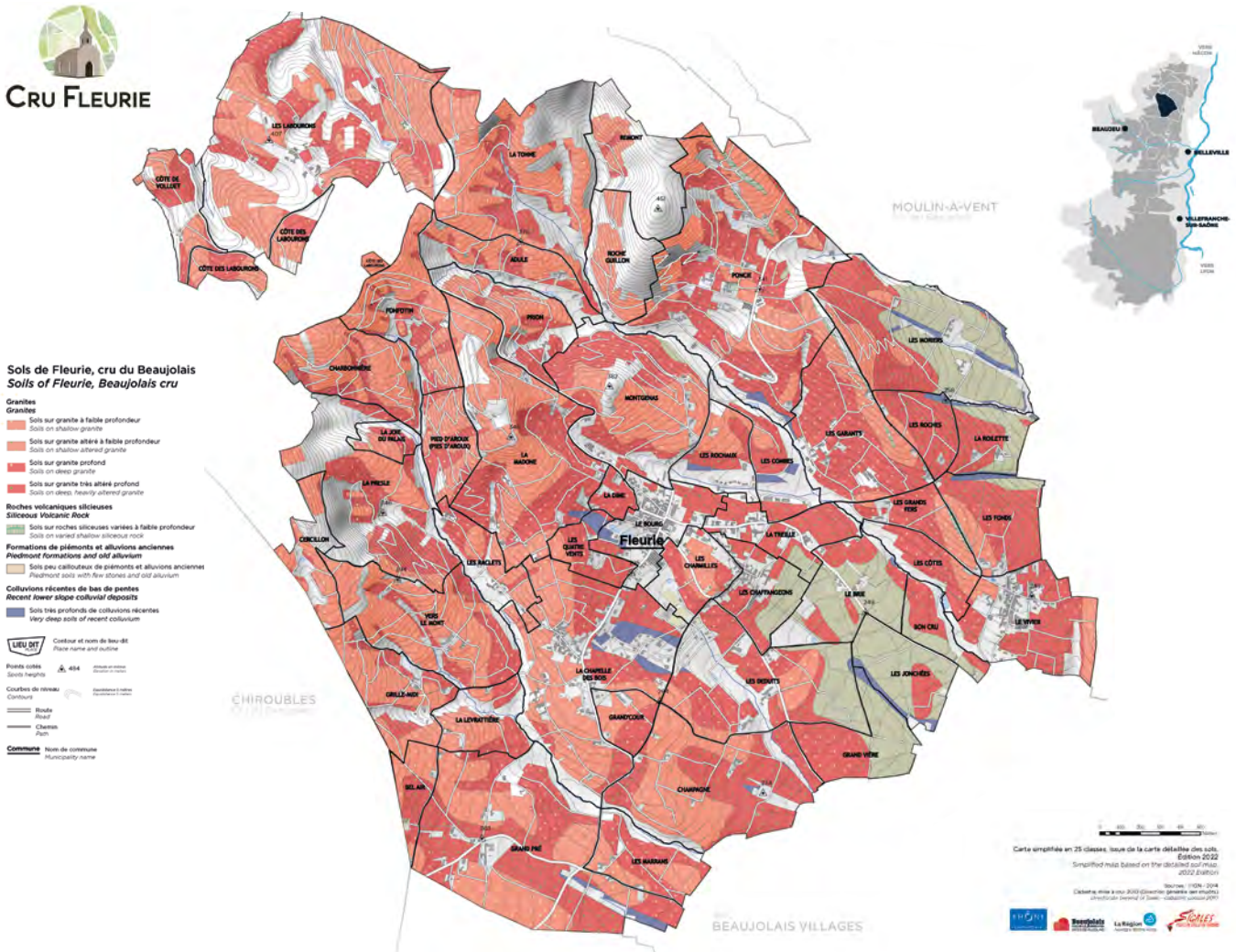
CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : Fleurie fait partie du groupe des quatre crus très pentus avec Chiroubles, Côte de Brouilly et Juliénas. Les pentes sont moyennes à fortes pour les trois-quarts de l'appellation. C'est l'archétype du cru granitique avec plus de 90 % des sols issus du granite rose (le 1er cru en surface absolue et le deuxième après Chiroubles en proportion). Une homogénéité nuancée par la profondeur du sol et le stade d'évolution de la roche originelle.

Le massif de Fleurie est constitué de granites à grands cristaux. Au pied de la chapelle de la Madone, dans les parties hautes et pentues, la roche mère lessivée laisse apparaître un squelette de sol, dans lequel la vigne doit s'accrocher, infiltrant ses racines dans la moindre faille. Là, le sol est maigre, acide et sec. Au-dessus du bourg, à l'est, les sols enrichis par les alluvions pluviales venues d'en haut s'approfondissent et contiennent plus d'argile. Des filons de quartz ponctuent le granite sur « Poncié ».

SIGNES PARTICULIERS : Lumineux. Fruités. Fins.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Grille-Midi, La Madone, Les Quatre Vents, Les Moriers, Les Garants, Le Bourg, Grand'Cour, Poncié, La Joie du Palais, La Roilette



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

L'appellation s'étend uniquement sur la commune éponyme. Orientée sud-est et nord-est, elle possède une géographie particulière et est adossée à une chaîne de crêtes : fût d'Avenas, Col de Durbize, Col des Labourons, Pic Raymont. Autour de son village et de sa Madone, l'appellation s'étend sur **de multiples collines et vallons.**

Le terroir joue dans cette palette. Les vins des zones les plus hautes aux sols maigres sont tout en finesse et très aromatiques. Les bas de pentes, aux terrains plus profonds et argileux, donnent des vins plus charpentés, très aptes au vieillissement. Les vins de Fleurie séduisent d'emblée par leur velouté, leur élégance et leurs arômes floraux et fruités. D'une belle robe carminée, on considère Fleurie souvent comme le plus féminin des crus du Beaujolais. Peut-être est-ce dû à la Madone de Fleurie qui embrasse le paysage et les vignes de son regard protecteur ?



(LA LÉGENDE DIT…)

La construction de la **Chapelle de la Madone** sur une des collines dominant Fleurie voit le jour au moment de la guerre de 1870. Une version veut que cette chapelle soit construite en 1866 à la suite d'un vœu des habitants fait à la vierge pour lutter contre la maladie de la vigne « l'oïdium ». Mais l'hypothèse la plus vraisemblable est que cet édifice serait apparu après 1870, à la suite d'un vœu pour que les Prussiens n'envahissent pas Fleurie.

AOC MOULIN-À-VENT

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

SURFACE RÉCOLTÉE : 620 hectares

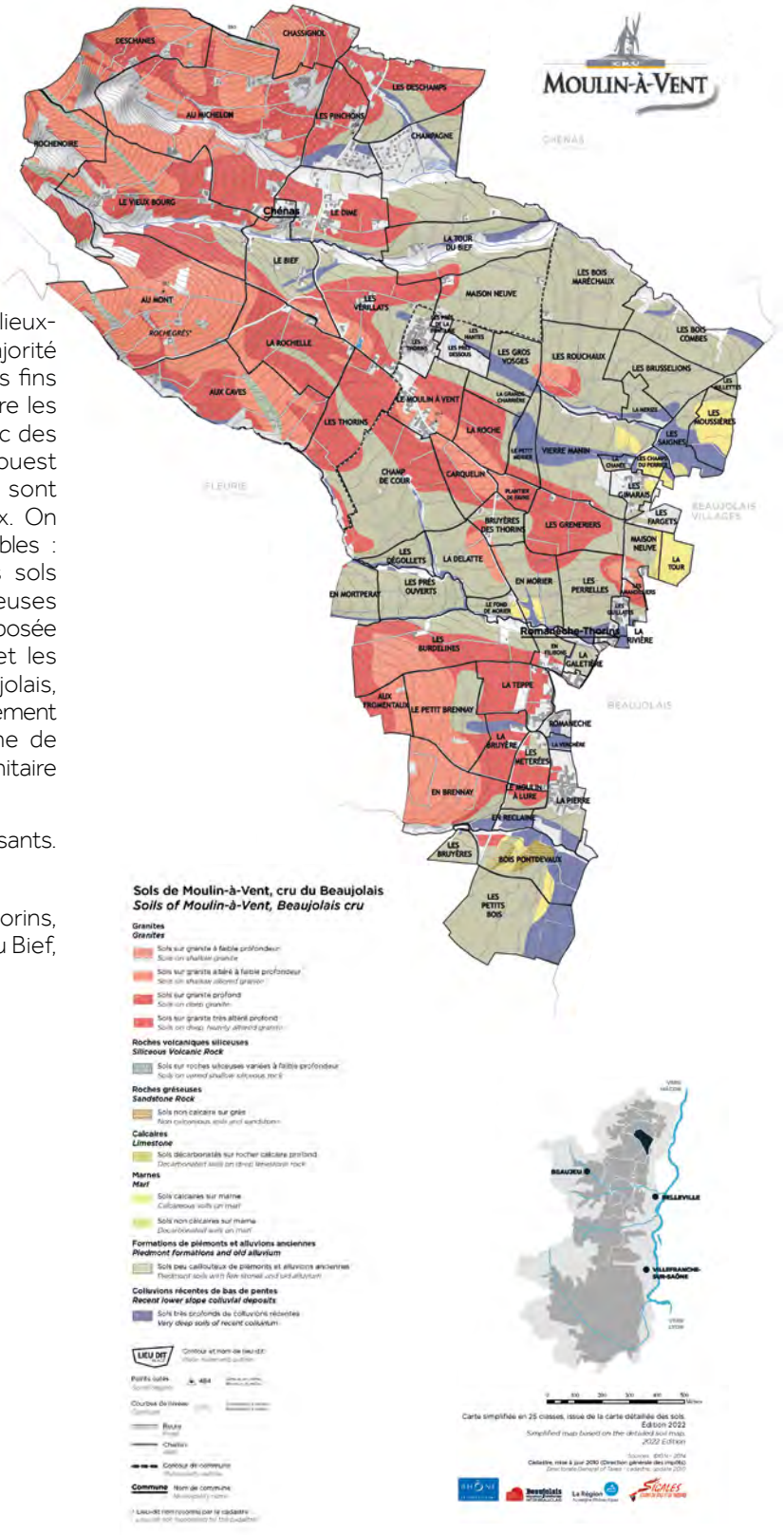
ALTITUDE MOYENNE : 255 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : l'appellation Moulin-à-Vent est riche de 71 lieux-dits cadastraux. Elle est partagée entre une majorité de versants granitiques sablonneux plus ou moins fins à l'ouest, et de piémonts plus argileux à l'est. Entre les deux, il existe de grandes plages de transition avec des granites plus ou moins altérés. Toute la bordure ouest du cru et plus particulièrement les hauts versants, sont dominés par le granit rose-rouge à gros cristaux. On note quelques particularités géologiques remarquables : dans le sud-est de l'appellation, on trouve des sols calcaires issus de marnes et dans le sud, les fameuses « écailles de Moulin-à-Vent », faille sédimentaire composée de grès, calcaires et marnes. Parmi les pentes et les altitudes les plus modérées des dix crus du Beaujolais, l'AOC bénéficie également d'une exposition majoritairement sud-est. La présence du moulin à vent témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un état sanitaire optimal.

SIGNES PARTICULIERS : Élégants. Complexes. Puissants.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Rochegrès, Carquelin, La Pierre, Les Vérillats, Les Thorins, Champ de Cour, La Rochelle, Aux Caves, La Tour du Bief, Rochenoire



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Du haut de ses 278 mètres, le moulin à vent, entouré d'un écrin de vignes, date du XV^{ème} siècle et est classé monument historique. Il représente le prestige et la fierté de l'appellation. Cette dernière, de petite taille, est à cheval sur deux villages : Romanèche-Thorins (71) et Chénas (69).

Le 17 avril 1924, le cru Moulin-à-Vent devient la première appellation afin de se prémunir des fraudes liées à sa notoriété grandissante. Son aire géographique est alors délimitée et il devient **le premier cru du Beaujolais,** douze ans avant sa reconnaissance comme « Appellation d'origine contrôlée » en 1936. Cette notoriété est en partie due au grand potentiel de garde des vins (jusqu'à dix ans ou plus en fonction des millésimes). Après quelques années, les vins de Moulin-à-Vent développent des arômes floraux, d'épices, de fruits mûrs et de sous-bois, et offrent des vins complexes et charpentés. Plus jeunes, ils sont floraux et fruités, avec des arômes de violette et de cerise.



(ANECDOTE)

En 1932, Henri Mommessin, à la tête d'une des plus grandes maisons de négoce du Beaujolais, croise un de ses amis : « *Tu as l'air bien contrarié, Henri, que se passe-t-il ? – Je reviens de Beaune, où se tenait une vente aux enchères. J'avais dans le collimateur une parcelle de Moulin-à-Vent que je voulais absolument acheter, mais les prix sont montés trop haut et l'affaire m'est passée sous le nez. – Et alors, qu'as-tu fait ? – Comme je n'ai pas pu acheter cette vigne, l'argent que j'avais apporté m'a servi à acheter le Clos de Tart, qui était proposé au cours de la même vente.* » 85 ans plus tard, 1 hectare de Moulin-à-Vent s'échange autour de 100 000€, alors que le Clos de Tart vient d'être vendu plus de 280 millions d'euros pour un peu moins de 8 hectares. Jusqu'à l'aube de la Seconde Guerre mondiale, une bouteille de Moulin-à-Vent se vendait pourtant le même prix qu'un premier cru de Vosne-Romanée, alors qu'aujourd'hui l'écart va de 1 à 10.

AOC CHÉNAS

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

SURFACE RÉCOLTÉE : 220 hectares

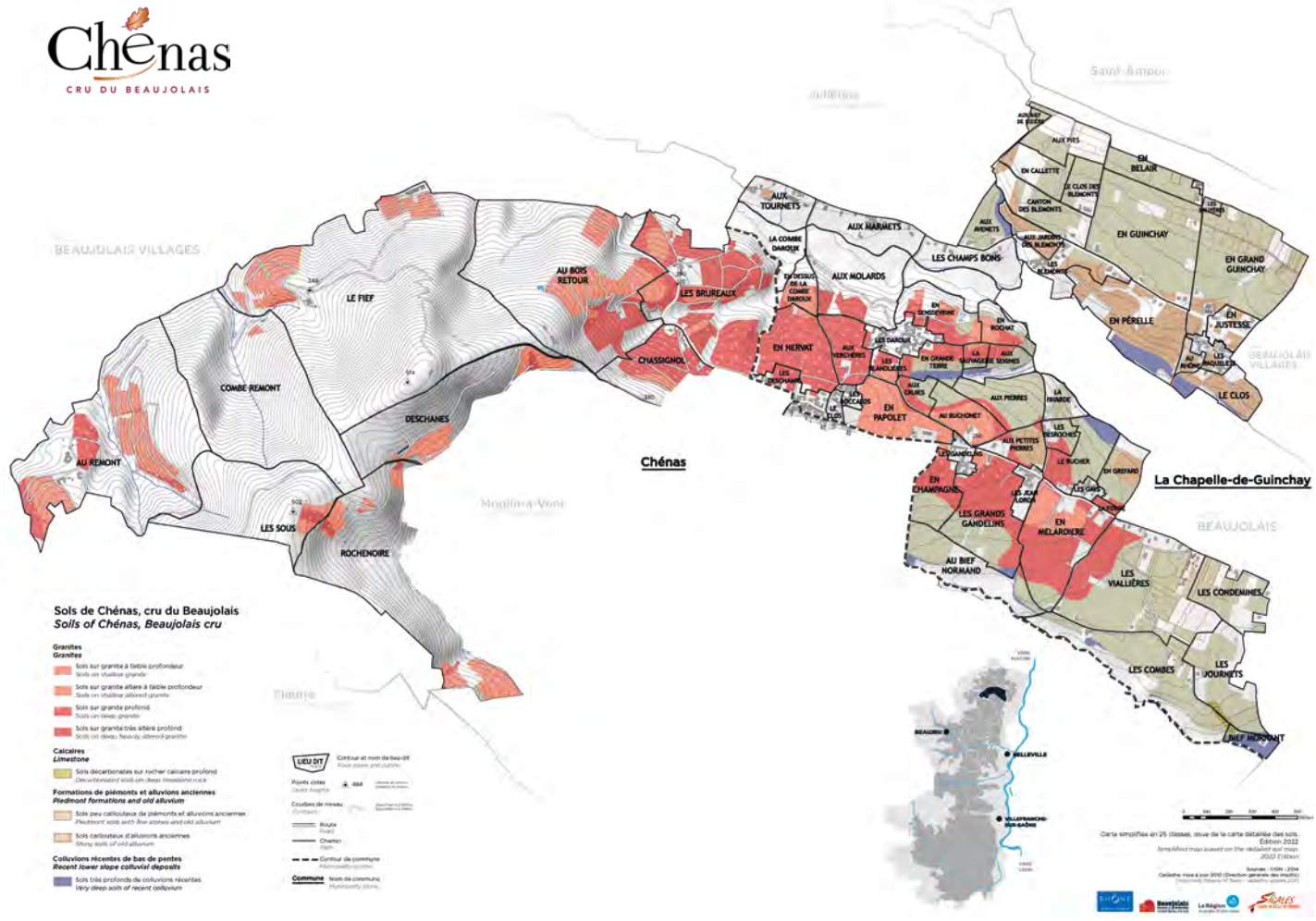
ALTITUDE MOYENNE : 250 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : Chénas est le plus petit des crus en surface. Celui-ci est particulièrement contrasté et évolue d'ouest en est. À l'ouest, se dressent de hauts coteaux granitiques très pentus tandis qu'à l'est, le paysage est nettement moins escarpé avec des alluvions anciennes à nappes de petits galets. Son profil de répartition des sols ressemble assez à celui de Moulin-à-Vent : on retrouve une quasi-égalité entre les sols issus de granites et ceux issus des dépôts anciens de piémonts. C'est l'appellation qui possède la plus forte proportion de sols issus de dépôts de piémonts après Saint-Amour. Une toute petite surface sur « Les Journets » se situe sur des terrains calcaires de formation récente.

SIGNES PARTICULIERS : Généreux. Charpentés. Soyeux.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Les Gandelins, Les Blémonts, Les Journets, Le Clos, Au Rémont, Les Daroux, Les Brureaux, Aux Petites Pierres, Combe Rémont, Au Bois Retour



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Chénas est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Elle se situe sur les communes de La Chapelle-de-Guinchay (71) et de Chénas (69). Elle entoure une bonne partie de l'appellation Moulin-à-Vent. Son nom est lié aux anciennes plantations de chênes de la commune, défrichées par les gallo-romains puis par les ordres monastiques sur ordonnance de Philippe V le Long. La vigne s'étend sur des coteaux vallonnés.

Très courtisé, **le plus « rare » des crus du Beaujolais** s'affirme comme un vin de garde généreux, tendre en bouche. Le gamay laisse ici s'exprimer des notes de petits fruits noirs, de pivoine et d'épices sur des tanins fondus. Par son côté soyeux et presque salin, Chénas image parfaitement cette cinquième saveur qui nous vient d'Asie, l'Umami.



(LA LÉGENDE DIT…)

On a souvent affirmé que le nom Chénas venait de : « lieu anciennement planté de chênes » ; le vieux nom gaulois de cet arbre étant « cassanus ». Mais ce nom pourrait également provenir du nom d'un gentilice romain appelé « canus ». Quoi qu'il en soit, la forêt primitive existait à Chénas avant les Gallo-Romains, les premiers qui en pratiquèrent le défrichement systématique. Philippe V le Long aurait également ordonné en 1316 l'arrachage des chênes pour laisser place à la vigne. Quelques années plus tard, on retrouve le vin de Chénas dans les caves du roi Louis XIII. C'était, paraît-il, le seul vin qu'il acceptait sur sa table.

AOC JULIÉNAS

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

SURFACE RÉCOLTÉE : 540 hectares

ALTITUDE MOYENNE : 330 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : c'est le troisième cru le plus pentu après Chiroubles et Côte de Brouilly. La majorité des sols est issue du cortège des pierres bleues. Les coteaux sont très pentus et largement ouverts vers le sud, ces derniers s'effaçant vers l'est au profit d'alluvions anciennes, de replats et de sous-sols argileux. Juliénas est le moins granitique des dix crus. De nombreuses roches différentes mais toutes issues du cortège des pierres bleues constituent les principaux matériaux parentaux des sols de l'appellation (diorites, roches dures bleutées à cristaux bien visibles, microdiorites à pâte plus fine, formations sombres et plus schisteuses), à la différence de tous les autres crus du Beaujolais.

SIGNES PARTICULIERS : Expressifs. Frais. Charnus.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* : Berthet, Les Poupets, La Bottière, Beauvernay, Bessay, Vayolette, Les Capitans, Bois de la Salle, Les Crots, Le Clos



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Situé sur quatre communes (Juliénas, Jullié, Pruzilly et Emeringes) principalement dans le Rhône et pour une petite partie en Saône-et-Loire, le cru Juliénas bénéficie d'un excellent ensoleillement. L'altitude moyenne des vignes varie entre 230 et 430 mètres, à l'extrémité nord-ouest du vignoble. L'AOC bénéficie sans doute de **l'une des diversités de sols les plus importantes du Beaujolais :** schistes, diorites, grès mais aussi argiles.

Les vins de Juliénas révèlent un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Ils s'apprécient aussi bien jeunes qu'après quelques années d'attente en bouteilles.



(LA LÉGENDE DIT...)

Juliénas viendrait de Jules César et ses légions romaines qui auraient fait une halte pour se désaltérer pendant la guerre des Gaules. Mais Juliénas pourrait tout aussi bien être un hameau de Jullié, qui se serait développé indépendamment de sa paroisse originelle. En effet, étymologiquement, Juliénas est composé de « Jullié » et de « As » qui signifiait « propriété de ». Le débat est donc ouvert : Jules César, qui fait mention de la région dans sa Guerre des Gaules, a-t-il donné son nom à Jullié, village voisin, ou à Juliénas ?

AOC SAINT-AMOUR

CARTE D'IDENTITÉ

DÉPARTEMENTS : Rhône et Saône-et-Loire

SURFACE RÉCOLTÉE : 310 hectares

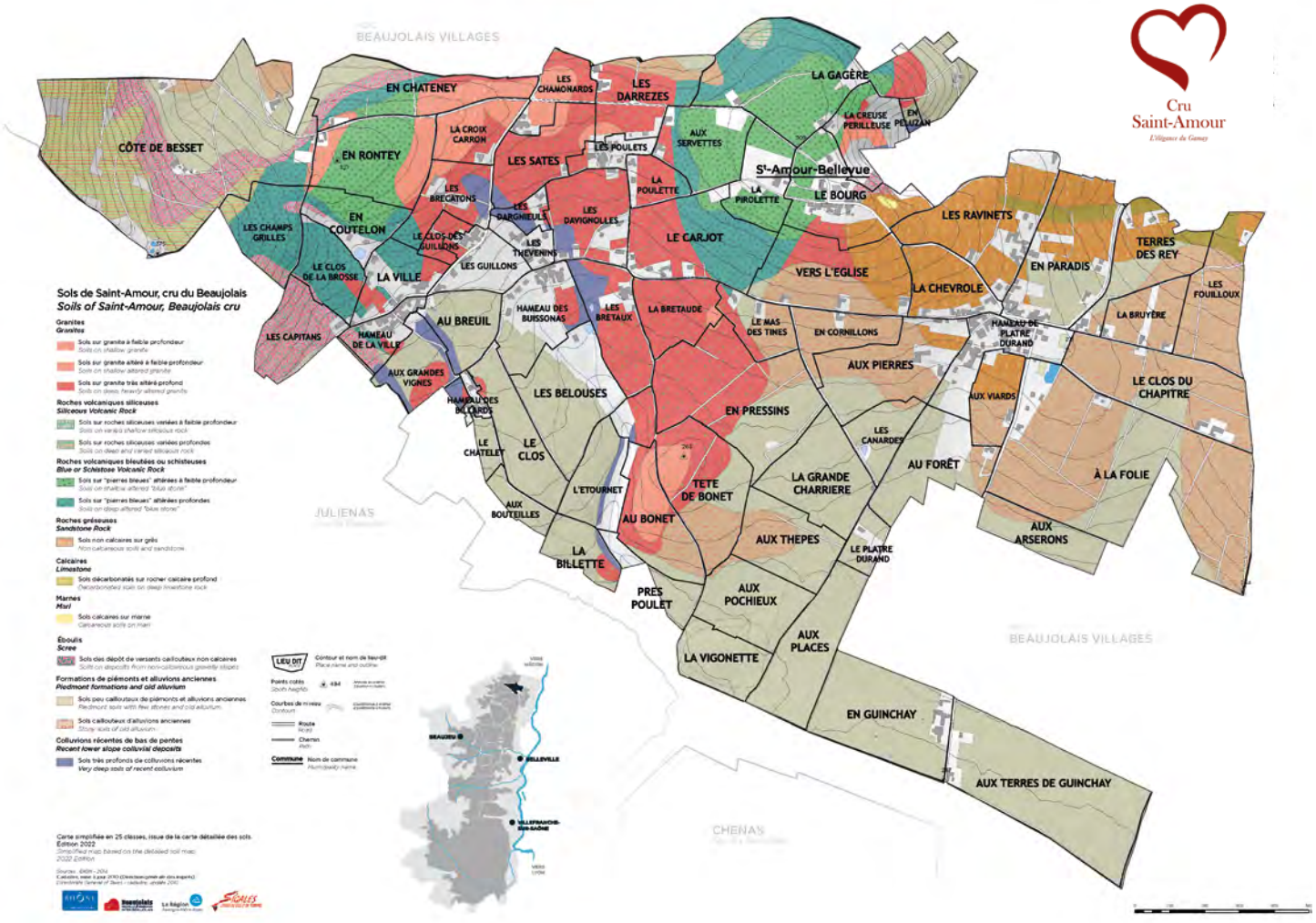
ALTITUDE MOYENNE : 335 mètres

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

SOLS : c'est le plus septentrional des crus et le moins pentu. L'appellation est à la fois complexe et variée. Elle est principalement structurée par une crête d'axe ouest-est située très au nord. Elle détermine des zones d'exposition à forte dominante sud en faibles pentes, bordées d'un petit revers exposé au nord qui domine les ruisseaux de Prety et de l'Arlois. On y croise plusieurs unités géologiques avant d'atteindre les formations de piémonts et d'alluvions à l'est. De part et d'autre du granite et de ses sols sableux, voire sablo-argileux, les pierres bleues se mêlent à d'autres roches d'apparence plus siliceuses grises-rosées. Très hétérogènes, ces terrains ont toutefois une typicité forte. Saint-Amour est le cru où les formations de piémonts et les alluvions anciennes sont les plus représentées en proportion, avec un peu plus de la moitié des surfaces en vignes. Elles sont très variées et souvent très caillouteuses.

SIGNES PARTICULIERS : Fruités. Tendres. Harmonieux.

LES 10 LIEUX-DITS LES PLUS REVENDIQUÉS* :
Les Ravinets, Au Breuil, Le Clos des Guillons, À la Folie, Clos du Chapitre, Côte de Besset, Les Capitans, Aux Pierres, Le Clos de la Brosse, La Bruyère



* Données issues de la part de la surface revendiquée sur la surface plantée, et du nombre d'années de revendication depuis 2014.

Saint-Amour, **le plus septentrional des crus du Beaujolais,** est situé sur la commune éponyme, entièrement en Saône-et-Loire (71). L'altitude est de 240 à 430 mètres avec des pentes moyennes et modérées.

Ses sols hétérogènes entre granite, schiste et argile, donnent naissance à deux grandes typicités de vins. Les premiers légers et gourmands, évoquent des arômes d'iris, de violette ou encore de framboise. Les seconds puissants et complexes, offrent des arômes de kirsch et d'épices. Point d'orgue : un corps tendre et harmonieux.



(LA LÉGENDE DIT...)

Le nom évocateur de Saint-Amour est hérité de celui du soldat romain Amor converti au christianisme qui, fuyant les massacres du Valais suisse, se réfugia en Gaule. Il fonda un monastère installé sur le piton dominant la vallée de la Saône. La culture de la vigne trouve ses origines au Moyen-âge avec les ordres religieux du Chapitre de Saint-Vincent de Mâcon. À la Révolution, en 1793 exactement, le nom de Saint-Amour disparaît et on l'appelle Bellevue. Cela ne durera que 3 ans, avant que la commune ne retrouve son nom, et devienne Saint-Amour-Bellevue.

LES MILLÉSIMES
DE 2009 À 2024

2024

Les vignerons du Beaujolais le savent : un millésime se respecte ! En 2024, un soleil avare de ses rayons, des pluies trop fréquentes jusqu'en juillet, le ton était donné, le caractère fruité l'emporterait sur le caractère tannique. Au pays du gamay noir à jus blanc, le vignoble beaujolais possède un atout maître : le registre du fruit est son royaume. Message reçu aux chais, des extractions toute en douceur et peu interventionnistes du fait de la finesse des peaux. Dans le verre, place aux inimitables arômes variétaux, du fruit rouge, du fruit noir, telle une corbeille de fruits frais. Des jus en place dès la sortie de l'hiver, digestes, délicats, gouleyants. À servir légèrement frais et à boire dans sa belle jeunesse.

2023

Un millésime lumineux en Beaujolais. Nés sous un soleil brillant, les jus sont toniques et pleins d'une belle énergie. L'ADN du gamay noir à jus blanc s'exprime avec une juste touche de fraîcheur. Les traditionnels fruits noirs marqueurs des années solaires, cèdent du terrain aux petites baies rouges (framboises et groseilles). Les bouches, légèrement acidulées, sont croquantes et pulpeuses. Les finales sont sapides, portées soit par de jolis rebonds épicés (poivre noir), soit par un thème floral capiteux. De délicieux jus pour aujourd'hui et de beaux flacons pour demain, qui ne demandent qu'à patienter quelques années en cave pour se révéler pleinement.

2022

Encore un millésime baigné de soleil en Beaujolais, qui s'inscrit dans la lignée de ses grands frères 2020, 2015 et 2009. De faibles rendements et une belle concentration dans les jus, mais celle-ci ne prévaut pas sur le fruit, la preuve s'il en fallait une de la magie du gamay, capable de réaliser la quadrature du cercle. Des notes de fruits noirs (cassis, mûre), des senteurs rhodaniennes (violette, pivoine) ; pour autant les jus - ni compotés ni confiturés - restent sur la fraîcheur d'un coulis. Les tanins, puissants et veloutés, se feront plus caressants encore après 5 à 10 années de garde. Du côté des blancs et des rosés, le soleil offre des notes charnues (mangue, ananas).

2021

Une année compliquée, avec une météo capricieuse ; mais un bel été indien a permis de conserver la qualité des raisins, même si la quantité est faible. 2021 présente un équilibre sucre/acidité/tanin différent des récentes années solaires. Les vinifications se sont faites plus en délicatesse et en précision. Dans le verre, les jus gourmands, frais et croquants (framboise, fraise gariguette), nous plongent au cœur de l'ADN fruité du gamay. Surfant sur une jolie trame tannique délicate et élégante, les 2021 sont des tendres. Ils offrent de jolis rebonds sur les épices douces pour des finales salivantes.

2020

Né sous le signe du soleil, 2020 est un millésime très précoce. Du côté des rouges, deux registres dans le verre : aux terroirs solaires les fruits noirs (mûre, myrtille) et des senteurs d'herbes aromatiques venues du sud (sauge, thym) ; à ceux plus frais d'altitude les petites baies rouges (groseille, framboise) et un floral un rien poivré (pivoine). Des jus consistants, ronds et concentrés. Avec les années viendra un beau et tonique registre épicé. Du côté des blancs et des rosés : ensoleillement généreux oblige, plus ronds que sur la tension, ils jouent sur la séduction, la gourmandise et le croquant.

2019

Un millésime solaire qui donne, dans le verre, des tonalités sombres et une forme de densité. Au rendez-vous également, les arômes rhodaniens associés à ce type de millésime : violette, iris, pivoine et fruits noirs. Le caractère gourmand des jus s'articule parfaitement autour de structures tanniques toniques, bien construites et solides. Du charnu, du juteux, du « sèveux » à laisser grandir sagement sous les ailes de ses aînés 2017 et 2018.

2018

Millésime XXL. Richesse à tous les étages, avec, cerise sur le gâteau, le juste souffle de fraîcheur. Plus sombre que de coutume, le gamay s'accapare de profonds reflets violacés. Une large diversité d'arômes (mûre, myrtille, prune, rose) qui s'imbriquent parfaitement et offrent des nez envoûtants. Les bouches riches, très juteuses et denses, n'en finissent pas de rebondir sur des tanins massifs et racés. Une superbe harmonie taillée pour la garde.

2017

Un millésime typiquement beaujolais. Du soleil à juste dose et une pluviométrie parfaite pour terminer sur de beaux équilibres. La robe incarne la signature du gamay : rubis chatoyant, pourpre profond, violacé discret. Nez ouverts : jolies notes de cerise qui avec le temps se feront kirsch ; la prune, bien présente également, basculera du côté de la prunelle pour offrir un végétal doux. Les tanins sont soyeux, des tendres qui savent monter en puissance pour des bouches solides, sapides et salines. Un millésime d'une grande buvabilité.

2016

Le grand frère de 2014. Un millésime qui se hâte lentement pour bâtir des vins comme parfaits reflets de la typicité des lieux. Joli fruité campé sur des tanins plus croquants que puissants. Belle combinaison de petits fruits rouges dominants, de prune et pointe d'épices douces pour la juste touche de tonicité. Des vins harmonieux, digestes et sapides, portés par un souffle frais. Les meilleurs flacons surprendront par leur longévité.

2015

Un millésime solaire qui offre dans le verre une profusion parfaitement ordonnée, entre gourmandise et richesse. Grâce à un soleil généreux mais jamais brûlant, les vins sont à la fois riches et gourmands. Les robes vont de ce rubis qui appartient au gamay, à des reflets violacés. Des fruits noirs frais (mûre, myrtille), quelques notes de fruits rouges et une pointe de prune pour la fraîcheur. Les tanins bien présents - belle maturité oblige - se font caressants et soyeux. À classer dans les millésimes de longue garde.

2014

Belle et solide alliance fruit-tanin pour ce millésime. Les couleurs sont chatoyantes. Un fruité ravageur porté par la cerise, entre la griotte et la burlat bien mûre. Le cassis et la gariguette lui succèdent pour des tanins soyeux, toniques et remplis d'une belle énergie. De beaux équilibres pour un grand classique.

2013

Cette année-là, il a fallu attendre, lentement mais sûrement, jusqu'aux premiers frimas de l'automne. Le millésime a tracé son chemin vers des jus goûteux et remplis d'une belle énergie. Dans le verre, du brillant, de l'éclatant. Sur le plan olfactif, du pur, du frais (coulis de framboise, fraise des bois) pour des nez plein de séduction. Du punch, de l'énergie et des tanins élégants et longilignes. Joli toucher de bouche dans un registre coureur de demi-fond.

2012

Un soleil parfois un peu "palot", des peaux parfois peu épaisses, les vignerons du Beaujolais se devaient de respecter le millésime. Du rubis, du fruit rouge plein de fraîcheur (framboise et griotte), du tendre et délicat côté tanins. Majoritairement des vins à "croquer" dans leur jeunesse pour leur fruité éclatant et charmeur.

2011

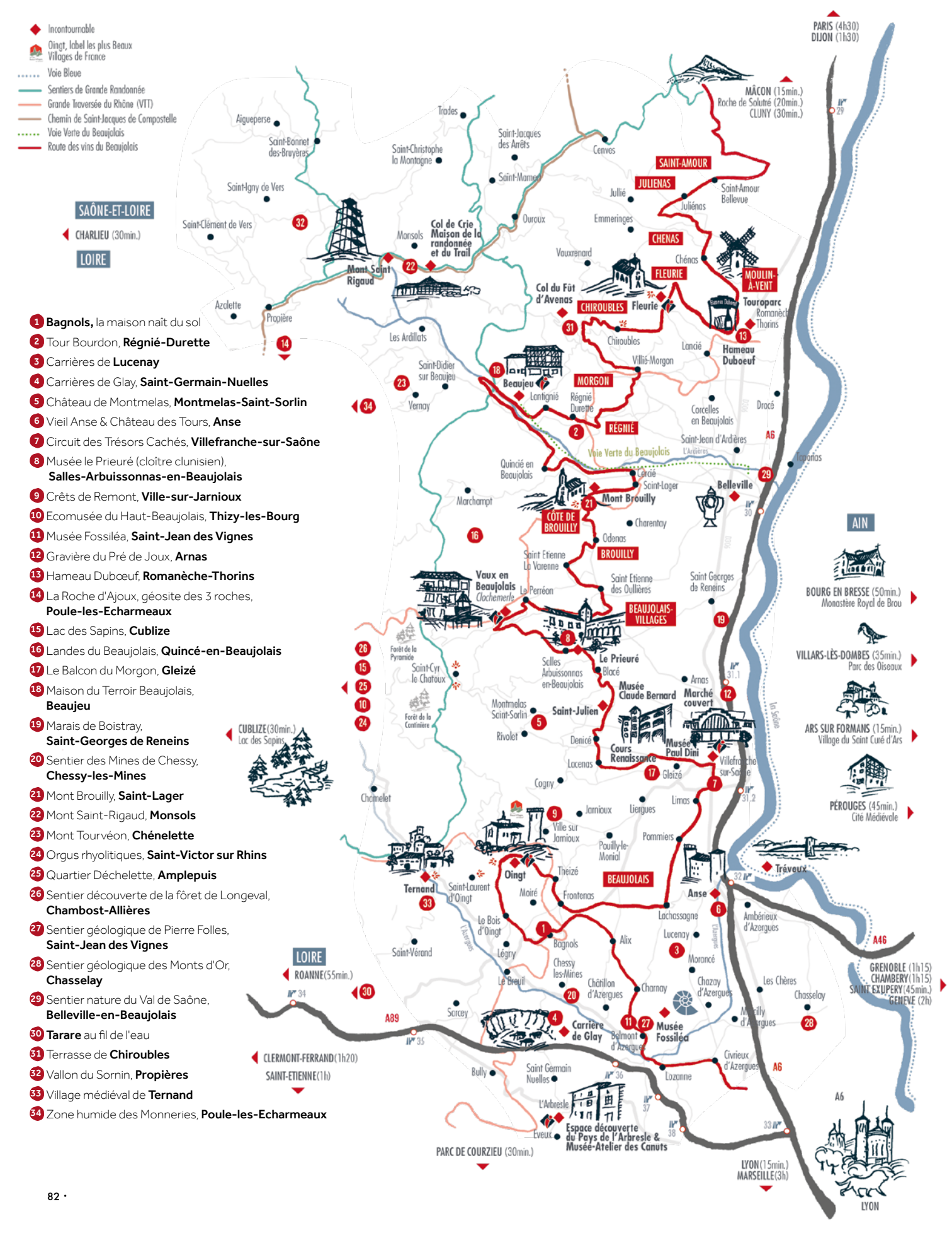
La juste dose de soleil pour des grains de gamay joufflus aux jolis reflets violacés. On retrouve dans le verre ces beaux éclats avec une profondeur variable. La fraise bien mûre et les fruits rouges confits sont la signature d'une belle maturité. Les herbes aromatiques (romarin, sauge) viennent en toute discrétion apporter de la complexité. Belle amplitude en bouche, tanins feutrés et caressants. L'ensemble est gourmand et croquant.

2010

Des couleurs « gamay pur jus » ; éclat et brillance plus que profondeur. Le millésime surfe avec bonheur sur une belle fraîcheur. Groseilles juste cueillies, pulpe de fraises des bois, délicate présence de la rose, de sa cousine la pivoine et de son discret caractère poivré. Joli grain de tanins dans le registre de l'élégance, du ciselé. 2010 est solidement campé sur ses terroirs.

2009

C'est l'un des rares millésimes solaires encore atypiques de sa décennie. Le soleil est à son zénith durant des mois pour une récolte homogène et des jus sombres, riches et capiteux. Un bel équilibre fruit-tanin, de jolis rebonds épicés (pivoine, cannelle avec le temps), et du souffle, celui d'un coureur de demi-fond, pour un très beau potentiel de garde.



1. **Bagnols,** la maison naît du sol
2. Tour Bourdon, **Régnié-Durette**
3. Carrières de **Lucenay**
4. Carrières de Glay, **Saint-Germain-Nuelles**
5. Château de Montmelas, **Montmelas-Saint-Sorlin**
6. Vieil Anse & Château des Tours, **Anse**
7. Circuit des Trésors Cachés, **Villefranche-sur-Saône**
8. Musée le Prieuré (cloître clunisien), **Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais**
9. Crêts de Remont, **Ville-sur-Jarnioux**
10. Ecomusée du Haut-Beaujolais, **Thizy-les-Bourg**
11. Musée Fossiléa, **Saint-Jean des Vignes**
12. Gravière du Pré de Joux, **Arnas**
13. Hameau Dubœuf, **Romanèche-Thorins**
14. La Roche d'Ajoux, géosite des 3 roches, **Poule-les-Echarmeaux**
15. Lac des Sapins, **Cublize**
16. Landes du Beaujolais, **Quincé-en-Beaujolais**
17. Le Balcon du Morgon, **Gleizé**
18. Maison du Terroir Beaujolais, **Beaujeu**
19. Marais de Boistray, **Saint-Georges de Reneins**
20. Sentier des Mines de Chessy, **Chessy-les-Mines**
21. Mont Brouilly, **Saint-Lager**
22. Mont Saint-Rigaud, **Monsols**
23. Mont Tourvéon, **Chénelette**
24. Orgus rhyolitiques, **Saint-Victor sur Rhins**
25. Quartier Déchelette, **Amplepuis**
26. Sentier découverte de la fôret de Longeval, **Chambost-Allières**
27. Sentier géologique de Pierre Folles, **Saint-Jean des Vignes**
28. Sentier géologique des Monts d'Or, **Chasselay**
29. Sentier nature du Val de Saône, **Belleville-en-Beaujolais**
30. **Tarare** au fil de l'eau
31. Terrasse de **Chiroubles**
32. Vallon du Sornin, **Propières**
33. Village médiéval de **Ternand**
34. Zone humide des Monneries, **Poule-les-Echarmeaux**



ÉCHAPPÉE EN BEAUJOLAIS,
LE VIGNOBLE AUX MILLE COLLINES

Prenons la **route des vins du Beaujolais** en admirant les **paysages** et en s'arrêtant ici et là, au gré de nos envies. Des portes de Lyon au sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais est un joli fil rouge qui invite à de nombreuses découvertes. Le Beaujolais est une terre d'accueil et compte près de **300 châteaux et demeures bourgeoises,** dont de nombreuses maisons viticoles. Pousser la porte d'un caveau à l'improviste pour découvrir les vins, partager ; associer le vin à la richesse tant naturelle que culturelle du territoire est ici une évidence.

Le pays beaujolais se déploie sur une cinquantaine de kilomètres au fil de la Saône, entre Lyon et Mâcon et une trentaine de kilomètres d'est en ouest. À partir de Lozanne, au sud du vignoble, la route des vins du Beaujolais s'esquisse sur 140 kilomètres et traverse 38 villages. Véritable colonne vertébrale du vignoble, elle conduit aux principaux sites touristiques, au cœur des 12 appellations. Les voyages à composer sont innombrables et sur-mesure.

VIVEZ LA ROUTE DES VINS DU BEAUJOLAIS
EN VOITURE, À MOTO, EN CAMPING-CAR OU À VÉLO
→ www.routedesvins-beaujolais.com



Roadbook numérique en téléchargement sur le site

LES HALTES INCONTOURNABLES
DU SUD AU NORD

Labellisé **« Pays d'art et d'histoire »**, le Beaujolais promet la découverte de nombreuses richesses patrimoniales.

Dans les **Pierres Dorées,** les villages médiévaux aux ruelles sinueuses promettent des nuances de doré tout au long de la journée. Historiquement, chaque village possédait une carrière de pierres tirées d'un sol calcaire et ferreux. La pierre est omniprésente, depuis les murs des maisons jusqu'aux châteaux. Parmi ces villages, on s'attarde à Oingt, classé parmi les plus « Beaux Villages de France ». Perché et fortifié, il offre un voyage hors du temps. De nombreux artistes et artisans d'art ont choisi Oingt pour installer leur atelier et leur boutique. On découvre aussi Lacenas et son incroyable cuvage, les Châteaux de Jarnioux et Bagnols, la source de Ville-sur-Jarnioux, les ruelles aux pierres rousses du village de Pommiers et les fortifications du village de Ternand.

Le long du Val de Saône, **Villefranche-sur-Saône,** première ville du Beaujolais, abrite de nombreux trésors cachés qui sont à découvrir en parcourant le circuit des cours et maisons remarquables, dissimulées de part et d'autre de la rue Nationale.

On en profite ainsi pour faire son shopping dans cette galerie à ciel ouvert et on pénètre dans le très animé marché couvert, véritable spectacle pour les yeux et les papilles.

Perché au cœur du vignoble, **Clochemerle** (de son vrai nom Vaux-en-Beaujolais), plonge dans l'univers folklorique du roman de Gabriel Chevallier. On y découvre les anecdotes du village à travers la fresque murale, le théâtre musical, la pissotière, les jardinières parlantes ou encore la montée au Bal de la Saint-Roch.

Pour comprendre le label **« Géoparc mondial UNESCO »** attribué au Beaujolais en 2018, on gravit le Mont Brouilly. Ce sommet remarquable offre un panorama spectaculaire permettant d'apprécier des contrastes paysagers du territoire et la diversité géologique du Beaujolais. Au cœur des crus, le village viticole de Fleurie charme les touristes. Son circuit d'interprétation à travers les vignes dévoile les secrets de la faune, de la flore et du travail du vigneron. Il conduit ainsi à la Chapelle de la Madone, où l'on profite d'un point de vue remarquable sur les coteaux, le Val de Saône et le Mont Blanc par temps clair.






Crochem



À LA DÉCOUVERTE DE 5 GÉOSITES IMMANQUABLES

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France. C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le vignoble a été labellisé **« Géoparc mondial UNESCO ».** La diversité du sous-sol du Beaujolais et de ses paysages est née de la convergence de nombreux phénomènes et structures géologiques qui laissent une empreinte marquée dans le cadre de vie des Hommes de ce territoire. Cette histoire, vieille de plusieurs centaines de millions d'années, se conjugue ici au présent, dans les activités de l'Homme, l'histoire, le patrimoine, la culture et la vie de cette région.

Une large part de son identité, de son passé et de son devenir émane de sa pierre : dorée, rouge, verte, blanche, grise ou noire ; remarquablement mise en valeur dans l'architecture traditionnelle. Les ressources géologiques et hydrauliques faisaient et font toujours vivre l'industrie et l'artisanat, tout comme elles déterminent la vocation des sols. Granites, schistes, calcaires et argiles des vignes et des vins, volcanites siliceuses des pâturages et de la forêt, alluvions fertiles des cultures de la plaine ; le Beaujolais et son quotidien s'enracinent bel et bien dans le cœur de la terre.



CARRIÈRES DE GLAY

Le visiteur se retrouve ici plongé dans la vie passée des tailleurs et sculpteurs de pierre, qui ont fourni de la pierre de construction dans tout le sud du Beaujolais jusqu'à Lyon. Cette roche calcaire est issue des fonds marins du Jurassique, il y a 175 millions d'années. L'ancienne carrière se situe dans un écrin naturel, où certaines espèces animales et végétales sont protégées.

LE + : présence des sculpteurs sur le site les lundis, mercredis, jeudis après-midi et samedis matin et le sentier d'interprétation qui permet d'en faire le tour.

MONT BROUILLY

Le Mont Brouilly s'élève majestueusement au milieu du vignoble beaujolais, et c'est en grande partie grâce à sa géologie. La roche bleue qui compose le mont est l'une des plus anciennes du territoire. Extrêmement dure et résistante à l'érosion, elle conditionne la morphologie de cette colline plantée de vignes. Au sommet, un géoscope invite à découvrir la longue histoire et la diversité géologique du Beaujolais. Deux belvédères permettent d'apprécier les contrastes paysagers du territoire.

LE + : après la visite du mont, descendre à l'Espace des Brouilly pour profiter d'une dégustation privilégiée et visiter le Clos Vitis, un jardin ludique et pédagogique sur le thème de la vigne, permettant de découvrir les origines de la viticulture du Beaujolais, ses caractéristiques, ses évolutions, ses grandes figures et ses liens avec la diversité botanique du genre « vitis » dans le monde.



TERRASSE DE CHIROUBLES

Le site offre de superbes panoramas sur la côte viticole et le secteur des crus du Beaujolais. L'appellation Chiroubles est particulière puisque 100 % de ses vignes poussent sur du granite. Cette roche provient des entrailles d'une gigantesque chaîne de montagnes aujourd'hui disparue. Depuis la Terrasse, un sentier permet de découvrir quelques curiosités géologiques de ce massif granitique.

LE + : passage d'un circuit de trail sur le site. Dégustation et produits du terroir au chalet de Chiroubles. Restaurant panoramique.





FOSSILÉA, L'ODYSSÉE GÉOLOGIQUE DU BEAUJOLAIS

Le site constitue une formidable introduction à la géologie du Beaujolais et du secteur des Pierres Dorées. Avec une impressionnante collection de fossiles, le musée permet de remonter au temps du Jurassique, lorsque le Beaujolais avait la tête sous l'eau. La vie dans les mers était alors très développée à cette époque. Le sentier géologique illustre les différents environnements littoraux et marins qui se sont succédés au fil du temps.

LE + : ateliers découverte des fossiles en famille.

MASSIF DU SAINT-RIGAUD

Le Haut-Beaujolais renferme les plus hauts sommets du Beaujolais. Ce secteur est caractérisé par un relief de moyenne montagne et un dense couvert forestier. Grâce à son contexte géologique, le Mont Saint-Rigaud agit comme un véritable château d'eau naturel, donnant naissance à de nombreux cours d'eau et abritant des milieux humides sensibles.

LE + : massif situé sur un itinéraire de grande randonnée (GR7) et les sentiers de Saint-Jacques de Compostelle. Coucher de soleil depuis la Roche d'Ajoux.



AGENDA EN BEAUJOLAIS,
LES GRANDS RENDEZ-VOUS



3ème WEEK-END DE JUIN
BIENVENUE EN BEAUJONOMIE

Le rendez-vous est donné chaque 3ème week-end de juin où une cinquantaine de domaines, caves et maisons de vins 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 trois jours de festivités où règne le partage ici ou là.
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 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 vignerons, 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...

www.bienvenue-en-beaujonomie.fr

JUIN À NOVEMBRE
RENCONTRES VIGNERONNES

Des caveaux les plus intimistes aux plus beaux châteaux, on part à la rencontre des domaines et maisons de vins du Beaujolais pour (re)découvrir leurs vins. Lors de visites exclusives de leur propriété, ces femmes et ces hommes partagent leur passion pour ce terroir unique et invitent les visiteurs à réveiller l'œnologue qui est en eux. On se laisse aussi guider par une dégustation commentée de vins, accompagnée d'un mâchon beaujolais. Un moment privilégié à savourer tout l'été, au cœur du vignoble du Beaujolais.

www.beaujolais-tourisme.com



JUILLET & AOÛT
BEAUJOLEZ-VOUS !

« Beaujolez-Vous ! », ce sont autant d'idées de sorties gratuites chaque semaine durant l'été (tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis), où ambiance festive avec animations et mise en avant de produits locaux sont au programme. À l'affiche : chaque mardi, Les Temps Danse au port de Belleville ; chaque mercredi, Les Estivales à la Terrasse de Chiroubles ; chaque jeudi, marché nocturne dans le parc de la mairie à Fleurie ; chaque vendredi, Quizz en équipe ou en solo à l'Espace des Brouilly à Saint-Lager ; chaque samedi, Guinguette Village place de l'Hôtel de Ville à Beaujeu.

www.beaujolais-tourisme.com





JUILLET & AOÛT
ROSÉ, NUITS D'ÉTÉ

En juillet et août, on vibre au rythme d'animations alliant la découverte de vins rosés, de produits locaux et de spectacles en tous genres dans des villages de caractère. Certaines communes du Beaujolais revêtent leur manteau rose tandis que monuments, châteaux et églises s'illuminent à la tombée de la nuit. Un programme riche en animations attend les amateurs avec des grands rendez-vous : les jeudis, apéritifs vignerons ; les vendredis, soirées culturelles ; les samedis, soirées festives et marchés nocturnes ; les dimanches, balades vins et patrimoine. Dégustations, accords mets et vins, découverte du terroir et du patrimoine ou encore cinéma en plein air, marchés nocturnes, concerts et autres spectacles, sont au programme.

www.beaujolais-tourisme.com

AOÛT
LES APÉROS INSOLITES

Quand le patrimoine rencontre les vins du Beaujolais... Au sommet de la Tour historique d'Oingt ou sur les toits de Villefranche-sur-Saône, les apéritifs aussi surprenants qu'insolites, invitent à prendre de la hauteur pour apprécier les vins du Beaujolais et les produits locaux, le tout commenté par un vigneron de l'appellation.

www.beaujolais-tourisme.com





3ème WEEK-END DE SEPTEMBRE
LES VENDANGES MUSICALES

Avec sa programmation de musique éclectique, le festival Les Vendanges Musicales mixe artistes confirmés et artistes en devenir avec une mise en lumière sur les jeunes talents locaux. Au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées dans le village de Charnay, le festival est aussi l'occasion de (re)découvrir la région et de partager un moment convivial sur le parvis du château, un verre de Beaujolais à la main bien sûr !

www.lesvendangesmusicales.fr

FIN DES VENDANGES
LA FÊTE DU PARADIS

En Beaujolais, le « paradis » désigne le jus vermeil et sucré qui coule du pressoir à la première pressée. Chaque année en octobre, le village d'Odenas, situé dans l'aire d'appellation Brouilly, fête ainsi la fin des vendanges toute une journée durant (et la nuit aussi) en célébrant les traditions beaujolaises au son des fanfares. Au programme : pressurage à l'ancienne, saucisson cuit au gêne, repas champêtre et dégustation de paradis ainsi que de belles cuvées du Beaujolais.

www.feteduparadis.com





3ème WEEK-END D'OCTOBRE
LE FASCINANT WEEK-END VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Durant quatre jours, les partenaires labellisés « Vignobles & Découvertes » de la Région Auvergne-Rhône-Alpes proposent un programme d'animations riche et varié, mêlant activités insolites et gourmandes : balade en 2CV, initiation à la cuisine beaujolaise, rallye découverte, accords mets et vins... On part ainsi à la découverte des 12 appellations du Beaujolais et ses merveilles, l'occasion de faire le plein d'activités ludiques, insolites et inédites ! Pour ouvrir ce grand week-end, Beaujolais Tourisme organise une soirée prestige dans un cadre exceptionnel. Cette soirée unique et éphémère promet de savourer des produits 100 % beaujolais, concoctés par des chefs restaurateurs et des vignerons.

La label Vignobles & Découvertes permet de préparer plus facilement ses week-ends et séjours dans le vignoble grâce à des prestations et des services soigneusement sélectionnés.

www.beaujolais-tourisme.com

NOVEMBRE
LES ÉVÉNEMENTS PHARES DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Chaque année, sept grandes fêtes sont organisées localement pour fêter l'arrivée des primeurs : rendez-vous en Beaujolais pour le Marathon International du Beaujolais, « Les Sarmentelles » de Beaujeu, la mise en perce du Beaujolais Nouveau à Villefranche-sur-Saône, la Fête du Beaujolais Gourmand à Tarare, Nectar Nouveau à Belleville-en-Beaujolais, la Fête des Saveurs à Gleizé, et à Lyon pour Beaujol'en Scène. À l'affiche, de grands rendez-vous pour cinq jours de fêtes avec un véritable choix touristique, gastronomique, festif et sportif, pour tous les goûts !

Plus d'informations sur :

rendez-vous.beaujolais.com

Site officiel : **www.beaujolaisnouveau.fr**



SE LAISSER GUIDER POUR VENIR EN BEAUJOLAIS :

Beaujolais Tourisme

Contact Beaujolais Tourisme (office de tourisme du Beaujolais)

04 74 07 27 40 - contact@beaujolais-tourisme.com

www.beaujolais-tourisme.com

NOTES

LES CHIFFRES CLÉS 2025 DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS

Les 12 appellations du Beaujolais 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, Juliénas, 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.



SURFACE RÉCOLTÉE

11 578 hectares
de vignes revendiqués dans les **12 AOC** du Beaujolais, sur **85 communes**

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 à 10 000
pieds par hectare

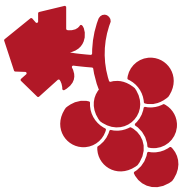
SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

7
hectares



2 000 domaines viticoles et maisons de négoce

9 caves coopératives



95 %
de **gamay noir à jus blanc**
pour les rouges et les rosés

5 %
de **chardonnay** pour les blancs



RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

93 % vins **rouges**
5 % vins **blancs**
2 % vins **rosés**



PRODUCTION TOTALE ANNUELLE TOUTES AOC DU BEAUJOLAIS & TOUTES COULEURS CONFONDUES

361 972 hectolitres de vin
(moyenne 5 ans millésimes 2021-2025 : **481 500** hl,
soit **64,2 millions de bouteilles)**

SURFACES ET VOLUMES RÉCOLTÉS DES AOC DU BEAUJOLAIS EN 2025

	ha	hl	millions de bouteilles
BEAUJOLAIS			
Rouges	2 751	96 903	12,9
Rosés	199	7 781	1
Blancs	381	13 126	1,8
BEAUJOLAIS VILLAGES			
Rouges	2 552	76 334	10,2
Rosés	40	1 112	0,1
Blancs	153	4 811	0,6
CRUS DU BEAUJOLAIS			
Brouilly	1 194	35 741	4,8
Côte de Brouilly	289	8 438	1,1
Régnié	367	10 369	1,4
Morgon	1 056	39 453	5,3
Chiroubles	237	6 910	0,9
Fleurie	777	23 960	3,2
Moulin-à-Vent	596	15 696	2,1
Chénas	199	3 821	0,5
Juliénas	493	9 139	1,2
Saint-Amour	295	8 380	1,1

COMMERCIALISATION



71 % France : 43,2 millions de bouteilles commercialisées

29 % export : 17,3 millions de bouteilles expédiées en 2025, dans 150 pays à travers le monde

LES PREMIERS PAYS À L'EXPORT



	hl	millions de bouteilles exportées
États-Unis	37 566	5
Royaume-Uni	22 198	3
Japon	15 270	2
Canada	14 224	1,9
Belgique	13 090	1,7

Sources : Inter Beaujolais, ODG, Direction Nationale des Statistiques du Commerce Extérieur.

Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION

Le carnet "Le Beaujolais, expressions d'un vignoble" est édité par Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais

Vins du Beaujolais | vins_beaujolais | @vinsbeaujolais
Inter Beaujolais | @vinsdubeaujolais

www.beaujolais.com

Création graphique : Benoit Delaval - Arctic Graphic
Coordination et rédaction : Inter Beaujolais - Laura Pillot
Photos et illustrations : Vins du Beaujolais / Étienne Ramousse, Fabrice Ferrer, Denis Laveur, Jonas Jacquel, Studio Baalt, Loïc Terrier, Nicolas Dormont, Prestafood and Com, Sadik sans Voltaire, Jules Travet, Jarlot, Beaujolais Tourisme, Fraise & Basilic, Emma Vernay, Slurp, Romain Renoux
Impression : Imprimerie Augagneur
Édition 2026-2027
© Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.