



## Compte rendu voyage Beaujolais 15-16 avril 2023

9 personnes ont affronté une météo très capricieuse pour découvrir ou redécouvrir cette magnifique région viticole, trop souvent vilipendée de façon injuste.

Cette météo n'a pas entamé le moral des troupes. La vigne était en bourgeons, suggérant un bon début de saison à l'abri du gel.

Le Beaujolais est une région superbe, très vallonnée avec une alternance de vignes et de prairies. Les maisons sont le plus souvent isolées au milieu des vignes, construites en pierres dorées, entourées de fleurs et de jardins accueillants. Les villages gardent des souvenirs de leur prestigieux passé médiéval où la France guidait le monde chaotique qui l'entourait.

D'un point de vue œnologique, la région paye encore un large tribut à la stratégie catastrophique du beaujolais nouveau et de l'image « vin de comptoir » qu'elle s'est donnée. Bravo aux vigneron qui remontent la pente et qui construisent l'espoir du retour de la grande appellation Beaujolais que nous avons connu il y a plus de trente ans.

Le gamay est majoritaire et le chardonnay ne représente que 5% de la plantation, même si la proportion augmente régulièrement.

Il existe dix crus de beaujolais, tous situés au nord. Les deux derniers reçus sont le Chenas et le Régnié qui ont plus de mal à percer alors que leur cahier des charges a été beaucoup plus sévère que pour les huit précédents. Chaque cru a sa typicité (le Brouilly est élégant et léger, le Morgon est puissant etc.) qui tend à s'effacer devant le façonnage du vigneron qui souhaite avoir soit des vins fruités et élégants soit des vins plus concentrés. Comme ceci n'est pas écrit sur l'étiquette des bouteilles, il faut se fier aux commentaires des sommeliers (ou du président et de ses conseillers !).

Schématiquement la région est divisée en deux :

1. Une partie nord où le granit domine. Cette région est propice au gamay et toutes les appellations communales du Beaujolais y sont situées (Moulin à vent, Morgon, Juliéas etc.). Typiquement, le chardonnay ne s'y plait pas et les blancs ne sont pas réputés. Nous verrons que cet aphorisme tend à devenir dépassé.
2. Une partie sud, non loin de Lyon où le calcaire domine. On va y trouver d'excellents blancs et le pinot y est à son avantage. Attention, il n'y a pas d'appellation communale au sud et les vins sont soit des AOC Beaujolais soit des AOC Bourgogne puisque cette dernière appellation part d'Auxerre et se finit au nord de Lyon.

Comme en Bourgogne, le vignoble est très morcelé et chaque propriétaire possède des vignes de ci de là. Beaucoup de propriétés n'ont pas de successeurs et sont vendues aux gros négociants. Le phénomène s'accélère car le travail de la vigne est exigeant et en rebute plus d'un. On sent confusément que ceci entraîne une perte de la connaissance de ce métier complexe au profit d'une standardisation de la production. La tendance actuelle des viticulteurs est d'abandonner la fermentation carbonique au profit de la vinification bourguignonne traditionnelle.

- La fermentation carbonique consiste à déposer les grappes entières dans une cuve et de la remplir complètement. Au niveau inférieur, les grappes baignent dans du jus qui fermente grâce à l'adjonction de levures exogènes. Au-dessus, les grappes entières sont situées dans une atmosphère riche en CO<sub>2</sub>. La fermentation se fait à l'intérieur du grain de raisin sans que la peau soit altérée. Au bout de quelques jours, il suffit de presser l'ensemble pour obtenir un jus. Un pressurage léger donne un vin léger auquel on ajoute du vin de presse dans des proportions variables pour lui donner de la structure. Un pressurage lent (3 heures environ) permet d'extraire le jus dans sa globalité sans avoir à séparer le vin de presse.
- La fermentation bourguignonne consiste à égrapper le raisin qui va macérer avant que la fermentation démarre naturellement par augmentation de la température ou artificiellement par l'adjonction de levures exogènes. Les grains de raisins sont plus ou moins détruits par ce traitement. Cette opération se fait habituellement en cuve où le jus en fermentation se situe sous les peaux du raisin qui flottent dans ce qu'on appelle le chapeau. Régulièrement, le vigneron va casser le chapeau et le mélanger au jus. Ceci permet de donner de la couleur et d'obtenir une meilleure extraction des arômes. Le vin en partie basse de cuve est également pompé régulièrement pour arroser le chapeau (remontage).
- Au siècle dernier, les rendements étaient trop élevés, dépassant les 80 hecto/hectare. 18 grammes de sucre par litre de jus donnent 2° d'alcool. Une faible concentration en sucre, conséquence des hauts rendements, donne des vins trop peu alcoolisés. Il faut dès lors chaptaliser par adjonction de sucre. Il faut néanmoins être raisonnable car trop de sucre impose l'arrêt de la fermentation par du sulfite et bonjour la céphalée du lendemain ! Aux dires des vignerons visités, les derniers millésimes chaptalisés sont 2012 et 2014

Les rendements en Beaujolais tendent à se réduire ; c'est du moins ce que nous avons pu constater lors du voyage. Les beaujolais sont donc plus structurés et/ou aromatiques ; ils expriment des tannins et des caractéristiques minérales. La taille des vignes se fait en gobelet pour la majorité des vignes et la vendange est manuelle le plus souvent. La taille au cordeau (plutôt guyot) prend le pas sur la taille en gobelet car elle facilite le travail de la vigne sans mettre en cause le principe de la vendange manuelle. Quelle que soit le type de taille la densité de ceps à l'hectare reste élevée, même si les rangs de taille guyot sont plus espacés.

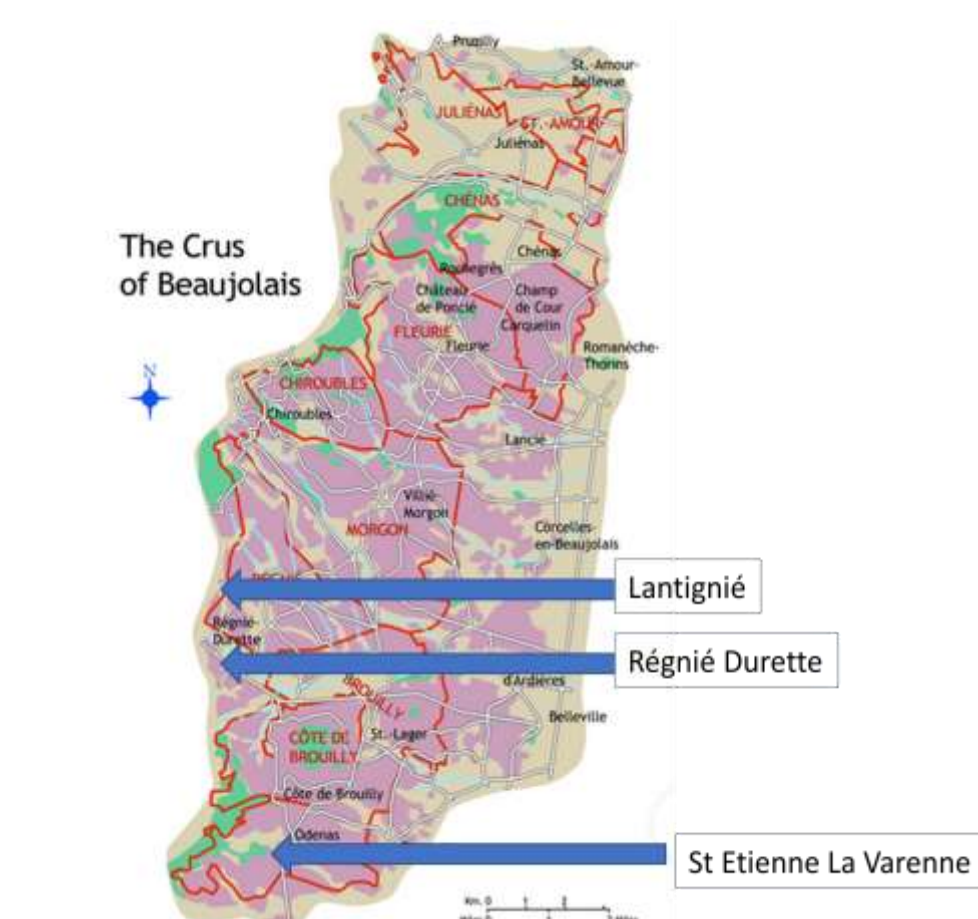


Le règlement impose d'utiliser des plans sélectionnés par les instances professionnelles. Les petites vignes sont livrées par bouquets qui sont conservés quelques jours dans une bassine d'eau.

L'extrémité de la tige est recouverte de cire. Avant de les planter, ils réduisent au maximum la taille des racines. Il existe des machines pour planter ces nouveaux cepes mais des planteurs spécifiques font largement l'affaire.



VOICI LA CARTE DU BEAUJOLAIS, CES CRUS ET LES ENDROITS QUE NOUS AVONS VISITES. ATTENTION ! CHAQUE VIGNERON POSSEDE PLUSIEURS VIGNES PARFOIS ESPACEES DE PLUS DE 10 KM.



## Château Moulin Favre

Céline et Armand VERNUS, 310 route de Saint Vincent, 39460 SAINT ETIENNE LA VARENNE  
Nous avons été accueillis par Mme Vernus, femme élégante qui transmet une énergie et une passion fantastique.

Le Mâchon (charcuterie et fromage) préparé par la patronne a très bien accompagné les rouges. Une mention particulière au saucisson (« un sabodet ») cuit dans le brouilly : plus gros que le saucisson lyonnais, il est également moins gras.

Vignoble de 17 hectares situés à 427 mètres d'altitude. Il domine la région et la vue est magnifique sur ce vignoble où coexistent désormais les deux tailles en gobelet et au cordeau.

Auparavant, ce vignoble était possédé par une marquise et la vigne était travaillée par 8 familles qui en échange lui donnait 50% de la récolte. Ce terroir a été vendu à un financier qui en a fait une structure à haute valeur commerciale. Le seul à avoir résisté est le père du propriétaire qui a entretenu ce vignoble en métayage. Ce nouveau contrat a permis d'économiser et d'acheter ultérieurement les terres.

Désormais, ils sont en pleine propriété et seul le couple effectue l'ensemble des travaux de la vigne et de la vinification avec une répartition des tâches bien précises.

Ils vendent une proportion importante de leur production à l'étranger et on peut les féliciter car ce n'est pas chose facile.

Le terroir est argilocalcaire comme la plupart des terroirs situés en altitude.

Le rendement est de l'ordre de 40 à 45 hecto/hectare avec des parcelles de vieilles vignes qui ne donnent que 35 hecto/hectare.

Les installations (cuves inox ou ciment) sont récentes et en parfait état de propreté. Les propriétaires veulent des vins chatoyants et souples. Les objectifs sont atteints !

En pratique, tous les raisins sont égrappés et la cuvaison est longue, de 14 à 25 jours, selon les crus (plus court pour les brouillys par exemple). Le pressurage après fermentation se fait de façon très lente. Il n'y a donc pas séparation entre le premier jus et le vin de presse. Ceci concourt largement à la souplesse des vins. Pendant la vinification en cuve, le chapeau est arrosé régulièrement pour favoriser l'extraction. Tous les deux ou trois jours, la cuve est vidée pour que ce chapeau soit piétiné ; le vigneron descend donc dans la cuve pendant quelques minutes pour exécuter cette manœuvre. La vinification des millésimes chauds justifie le passage en futs de plusieurs vins pendant trois mois pour améliorer la rondeur.

Lors de la vinification des millésimes compliqués (2021 par exemple), ils ont recours à la **MPC : macération pré-fermentaire à chaud**. Après moins de 12 heures de macération et avant la fermentation alcoolique, les raisins sont chauffés à 65° pendant quelques heures. Cette méthode mise au point pour le beaujolais nouveau améliore l'extraction de la couleur et des arômes. Ce n'est juste qu'un procédé physique sans intrant supplémentaire.

Coup de chance ! Le millésime 2022 est excellent et c'est celui qui est en vente à cette propriété

### ♥♥♥ Crémant « La Volcanique »

Chardonnay 100% gardé sur lattes pendant 18 mois pour supprimer toute trace d'acidité. Il s'agit donc d'un millésime 2020. Ces vins font minimum 11°5 à la récolte.

Le nez est éclatant sur le cépage. La bouche est gourmande avec une dominante de fruit sans acidité perçue. Il a fait l'unanimité !

### ♥♥♥ Blanc Cuvée Alexis 2022

100% chardonnay pour ce vin très fruité avec une belle longueur en bouche et une petite note de gras. Nous sommes encore dans la gourmandise. Beaucoup l'ont apprécié mais il n'a pas fait l'unanimité.

### ♥ Brouilly 2022

Nez fruit rouge sur la framboise. Bel équilibre sur un vin élégant avec un final discrètement tannique sans astringence.  
Belle alliance avec le saucisson chaud cuit dans ce même vin.

### ♥♥♥ Saint Amour 2022

Nez fruit rouge mais plutôt sur la cerise. La perception du tanin est plus nette et il reste toujours souple. Belle longueur en bouche pour un vin que l'on pourrait qualifier de velours.

### ♥♥ Moulin à vent 2022

Titre au moins 14°5. Si le nez est effacé, sa présence en bouche est plus intense avec une très belle structure. Final de fruits compotés lié aux tanins.

## Domaine de Thulon

Famille JAMBON, 2 chemin de Thulon, 69430 LANTIGNIE

Nous avons été reçus par Mme Jambon.

Cette propriété de 19 hectares se situe près de Régnié. C'est un vignoble familial depuis plusieurs générations, tenu par le frère et la sœur.

Le terroir est majoritairement granitique avec de nombreuses très vieilles vignes.

Ils souhaitent augmenter la superficie des blancs sur le granit car la demande est forte.

### ♥♥♥ Chardonnay beaujolais village 2022

Elevage en cuve exclusivement.

Le nez est floral et la bouche est ample avec un final tendu. Il est à l'opposé de celui dégusté le matin. Donc, chacun ses goûts !

### ♥ Viognier 2021

Petite plantation de 60 ares en cours d'extension. Ce cépage est très productif et requiert beaucoup de soins. Il est très important de le vendanger à maturité, raison pour laquelle il est vendangé après les rouges ; ceci n'est pas sans poser quelques problèmes techniques. La vinification se fait en demi-muid.

Ce vin est très aromatique au nez et en bouche avec des notes d'abricot et de thé à la bergamote ! Il est brioché et très rond avec une belle persistance et un peu d'amertume en fin de bouche.

## La boîte à Gamay 2022

Il s'agit d'un beaujolais village rouge. L'étiquette est à carreau pour rappeler que ce vin est particulièrement bu en pique-nique et dans les bouchons lyonnais où les nappes ont le même style. Sa vinification est ultrasimple sur macération carbonique pendant 6 jours. Le résultat est sympathique avec un vin complètement sur le fruit.

## ♥♥♥ Régnié 2020

50% égrappé, laisse s'exprimer une belle structure. Le nez est sur le fruit rouge (fraise). La bouche est très présente avec une belle minéralité. Le final est marqué par une alliance de fruits et de tanins avec de l'astringence.

## ♥♥ Régnié vieilles vignes 2020

80% égrappé avec un élevage en fûts de 216-229 litres de 2 ou 3 vins. Petit rendement de 35 hecto/hectare. La bouche est épicée et poivrée. Il est plein de rondeur et ses tanins sont déjà fondus

## ♥♥♥ Cuvée 47 –2019

Pourquoi 47 ? Parce que ce fut l'année de sortie de cette vigne plantée en 1945. 30 hecto/hectare et un égrappage complet. 18 mois d'élevage en fûts de chêne. Le résultat est une vraie réussite avec un vin très coloré, au nez fruits noirs. Ce vin est épicé et compoté avec une puissance et une longueur en bouche, inhabituelle pour un beaujolais.

## Les bêtises de Thulon 2022

Il s'agit d'un viognier passerillé car récolté en octobre. Il titre 12° pour 70 grammes de sucre résiduel. Il est beaucoup sur l'abricot et les fruits exotiques et on reconnaît bien la typicité du cépage. En bouche, il a beaucoup de douceur et d'équilibre sans lourdeur. Une vraie réussite pour ceux qui aime ce type de vin en surmaturité.

**Hôtel** : Hôtel des Vignes 428 route des Grands Crus du Beaujolais, 69840 JULIENAS  
Cet hôtel est tenu par un couple belge particulièrement sympathique. Ils ont veillé à la qualité de notre séjour, du début à la fin.

## Diner au Restaurant :

Le Coq 329 ancienne Place du Marché 69840 JULIENAS  
Excellent diner soigné et typique avec un œuf parfait et foie gras en entrée et le fameux coq au vin dont la sauce réduite est une merveille proverbiale.  
Deux vins très structurés ont superbement accompagné ce repas : un chardonnay « La Pirolette » à la bouche complexe et équilibrée et un Morgon « Domaine Mee Godard » très structuré à mille lieux de



ce que l'on imagine être un beaujolais tellement il est aromatique et long avec des tannins bien fondus.

## Domaine de la Plaigne

Famille ROUX, 224 route de la Croix Penet, 69430 REGNIE-DURETTE

Accueilli par Victorien Roux qui est désormais en charge du vignoble.

Le passage en bio a été amorcé en 2019 et sera effectif l'année prochaine. Cette mutation n'est pas dogmatique mais justifiée par la perte d'efficacité des traitements chimiques vis-à-vis de nouvelles mauvaises herbes très invasives comme l'érigéron sauvage (voir photo ci-dessous). Aux dires de M. Roux, le goût des vins n'a pas été affecté par ces changements.



Les Régnié sont plantés sur un terroir sablonneux et les Morgons sur du granit. 6 hectares sont plantés au cordeau et 9 en gobelet. Un hectare est planté en chardonnay et il augmente cette superficie. La taille au cordeau est l'unique méthode de remplacement des vignes du fait de subventions européennes. La vendange est de plus en plus souvent mécanique du fait des problèmes de personnel : les français ne veulent plus vendanger (sauf quelques aficionados !). Ils ont donc recours à des bulgares non sans difficultés.

50% des vins sont égrappés grâce à un appareil couteux et sophistiqué. La macération des Régnié dure environ 8 à 12 jours, celles des Morgons 22 jours (et même plus quand cela est possible). Les vins séjournent en cuves inox ou en béton revêtues de résine EPOXY. L'étanchéité des cuves inox étant meilleure, les vins présentent parfois des goûts de réduct heureusement réversibles. Ils utilisent la macération pré-fermentaire à chaud (MPC) pour le beaujolais nouveau. Cette méthode évite l'apport de SO<sub>2</sub>, du moins à cette étape.

### ♥ Beaujolais village blanc 2020

Chardonnay dont 10% sont élevés en fûts. Le nez est effacé mais la bouche est ronde et agréable Le final est élégant mais assez court. A reçu un coup de cœur du guide Hachette.

### Beaujolais Village rosé 2021

Nez framboise. Belle rondeur en bouche avec un final tendu fruité.

### ♥♥ Régnié 2021

Nez discret sur le fruit rouge. En bouche, très aromatique avec des notes épicées et poivrées. Bien droit avec un final tendu sur la minéralité.

### ♥♥♥ Régnié 2022

Nez plus expressif sur le fruit rouge. Ce vin vient d'être embouteillé et il est encore fermé. Néanmoins, il a plus de matières et est donc très prometteur.

### ♥♥♥ Moulin à vent 2020

Le nez est bien présent mais moins expressif que le précédent. La bouche est très ample, épicée avec des tannins fondus. Très bien équilibré avec une belle rémanence. Deux étoiles au guide Hachette.

### ♥ Morgon 2021

Nez fruit rouge et un final tannique astringent

### ♥♥♥ Régnié La Plaigne vieilles vignes 2020

A passé huit mois en vieux fûts. Globalement, le nez, la bouche et la rémanence sont plus marqués avec un air de famille commun avec les précédents.

### ♥♥♥♥ Moulin à vent cuvée précieuse 2019

Issu de très vieilles vignes. A passé aussi huit mois en fûts. La robe est plus claire en relation avec le millésime. Belle expression du fruit et des tannins pour ce vin déjà parfaitement consommable.

### ♥ Régnié excellence 2020

A passé 12 à 14 mois en fûts pour ce vin issu de vieilles vignes. La balance penche vers le tanin au détriment du fruit. Il a ainsi perdu pas mal de sa typicité gamay.



## Déjeuner : La Robe Rouge

Le Four à Chaux, 69910 VILLIE-MORGON

Petit restaurant isolé au milieu des vignes. Nous avons été servis par la fille du vigneron avec gaité et entrain. Très bon repas arrosé par un chardonnay de la maison et un clos de la Roilette, beaujolais élaboré par la famille Couderc à qui nous avons rendu visite il y a dix ans environ.

## Visite guidée de BEAUJEU

Beaujeu est la capitale historique de l'ancienne province du Beaujolais. La région entourant Beaujeu a gardé le nom de Beaujolais, mondialement connue pour ses vins.

La ville de Beaujeu a un passé historique médiéval fantastique accumulant les victoires et les défaites, animé par des vedettes de la noblesse et de la chevalerie plus ou moins soutenues par l'église. Malheureusement, le guide n'était pas à la hauteur et nous avons raté quelque chose.

En revanche, la visite libre de la Maison des Terroirs était très intéressante et variée : artisanat, outils anciens, films sur le beaujolais, chapitres historiques etc. et même des conseils diététiques qui restent encore d'actualité :

