

BEAUJOLAIS

AUJOURD'HUI

DÉGUSTATION

BEAUJOLAIS - BEAUJOLAIS-VILLAGES

MILLÉSIME 2018 UNE GOURMANDISE !

200 EXCELLENTES BOUTEILLES DE 5 À 25 €

VIGNOBLE

*Le Beaujolais
en pleine
restructuration*

RÉCHAUFFEMENT
CLIMATIQUE

Gamay, viognier, syrah,
gamaret, picarlat...

*Quels cépages
pour demain ?*

GASTRONOMIE

*Découvrez vite L'Échanson !
(à Vaux-en-Beaujolais)*



Beaujolais et Beaujolais-Villages 2018

Le verre à moitié vide ou à moitié plein ?

Le Beaujolais a produit en 2018 de magnifiques vins rouges et des blancs plus hétérogènes. Ce, dans un contexte économique marqué par la poursuite des arrachages... et de la montée en gamme.

Cette dégustation des beaujolais et beaujolais-villages 2018 peut s'analyser selon l'opposition classique entre le verre à moitié vide et le verre à moitié plein. Côté qualité, 2018 prolonge la série des millésimes de très, très haut niveau en gamay et ce, dans un style « solaire » ; les vins rouges sont complets : charnus, denses, croquants, pleins de fruit, un peu moins concentrés que les 2017 ou les 2015, mais sans doute plus tendres et plus charmeurs ; ils seront délicieux à déguster jeunes. Cerise sur le gâteau, le millésime n'a pas connu d'intempérie majeure à l'échelle régionale ; 2018 a donc permis de remplir les caves, ce qui pourrait s'avérer très utile au plan commercial alors que se profile déjà un millésime 2019 qui s'annonce au moins aussi bon, mais considérablement moins « généreux ». Le tableau est différent en vins blancs, où (comme en Bourgogne d'ailleurs...) beaucoup de vigneron ont manifestement laissé faire la nature plus que de raison et par son hétérogénéité, liée en priorité à des rendements élevés, 2018 marque une rupture en chardonnay avec les millésimes précédents ; on est donc pressé de goûter à nouveau bientôt des blancs avec du fond. Ceci étant, les vins rouges représentant plus de 95% de la production de vins d'AOC dans le Beaujolais, le verre est quand même franchement à moitié, voire aux 4/5e plein au niveau qualitatif en 2018.

Mais que penser de la situation économique ? Les chiffres sont têtus et ils mettent en évidence une poursuite des arrachages de vignes et ce, à un rythme assez soutenu. Entre 2018 et 2017, la région a perdu plus de 500 hectares et l'addition est salée si l'on remonte quelques années

en arrière ; en 2013, le vignoble du Beaujolais couvrait encore 16 518 hectares, contre 14 492 en 2018... 2 000 hectares de vignes arrachées en cinq ans seulement ? La réalité est sans doute moins lourde, dans la mesure où entre-temps des surfaces importantes (on parle de 1 000 hectares au moins) ont été dédiées à la production de vins d'AOC Bourgogne (crémant de Bourgogne, coteaux bourguignons, Bourgogne blanc), mais toujours est-il que le vignoble d'AOC du Beaujolais perd chaque année du terrain et cela presque exclusivement en appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages ; les crus couvraient en effet 6 137 hectares en 2013, contre 5 940 aujourd'hui ; une quasi-stabilité !

Pour autant, si beaucoup de signes démontrent que la production d'AOC régionales baisse structurellement en volume, d'autres confirment la poursuite de la montée en gamme ; cette dernière se traduit par des prix un peu plus élevés (les vins à moins de 5 euros TTC ont quasiment disparu) et par une forte hausse du nombre de cuvées « ambitieuses ». 266 échantillons avaient été présentés au total sur le millésime 2015, 260 en 2016, 220 seulement en 2017 et ce chiffre est monté en flèche avec les 2018 : 352 échantillons. Les producteurs font de la résistance ! Ils multiplient les cuvées en les « identifiant » par des noms de villages (Lantignié et Quincié restent les « leaders » mais d'autres font leur apparition sur les étiquettes : Blacé, Le Pérréon...) et/ou de lieux-dits, allongent les élevages, diversifient les contenants, etc. Bref, la montée en gamme est bien lancée. « Vous aimez les beaujolais rouges légers, sur le fruit, gouleyants voire

désaltérants ? C'est votre droit, mais il nous semble que ce type de production soit amené à brève échéance, sinon à disparaître, pour le moins à se faire rare » écrivions-nous l'an dernier dans le numéro de Beaujolais Aujourd'hui consacré aux « régionales » 2017. La tendance se confirme...

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**
et **Christophe Tupinier**

REPÈRES

CHIFFRES OFFICIELS RÉCOLTE 2018 (sources douanes - Inter Beaujolais).

Beaujolais-villages

Rouges : 3 673 hectares
197 527 hectolitres.

Blancs : 92 hectares - 5 421 hectolitres.
Rosés : 63 hectares - 3 149 hectolitres.

Beaujolais

Rouges : 4 234 hectares
241 095 hectolitres.

Blancs : 220 hectares
14 132 hectolitres.

Rosés : 270 hectares
15 266 hectolitres.

Total AOC régionales : 8 552
hectares - 476 590 hectolitres.

Total crus : 5 940 hectares
312 875 hectolitres.

Total : 14 492 hectares
789 465 hectolitres.



Des vendanges sous le soleil en 2018, pour un millésime de qualité et abondant.





BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES, ROUGES, BLANCS ET ROSÉS 2018

RÉSULTATS À PLUSIEURS VITESSES

Les chiffres parlent d'eux-mêmes et ils mettent clairement en évidence l'énorme supériorité des vins rouges en 2018 ; cela tombe d'ailleurs bien dans la mesure où, contrairement à ce que le nombre d'échantillons présentés pourrait laisser penser, ils représentent encore plus de 95% de la production de beaujolais et beaujolais-villages en volume. Issus d'un nouvel été très chauds, les vins rouges réussis sont de la lignée des superbes 2015 et 2017, avec peut-être un peu moins de concentration, de densité en bouche et un côté plus tendre, plus souple et plus séducteur ; ce sont de vrais vins de plaisir, charnus, gourmands, avec des fruits « sucrés » et beaucoup de gourmandise. Ils seront agréables à boire jeunes tout en étant capables de bien évoluer sur 5 à 10 ans. Les blancs ne sont pas du tout à la hauteur des rouges et ce pour une raison simple que l'on retrouve d'ailleurs tout aussi clairement en Bourgogne : les rendements ! Abondants en rouges (ce qui explique d'ailleurs que l'on n'atteigne « que »

les trois-quarts d'échantillons sélectionnés en gamay), ces rendements ont été très abondants en chardonnay et bon nombre de vins étaient à la fois dilués et plats ; les cuvées sélectionnées sont agréables, de bon niveau, bien équilibrées, mais sans atteindre le niveau des précédents millésimes. !

**Beaujolais rouges : 63 vins présentés
48 sélectionnés - 76% de réussite.**

**Beaujolais-villages rouges :
141 vins présentés - 106 sélectionnés
75% de réussite.**

**Beaujolais blancs : 51 vins présentés
22 sélectionnés - 43% de réussite.**

**Beaujolais-villages blancs :
40 vins présentés - 22 sélectionnés
55% de réussite.**

**Beaujolais et beaujolais-villages rosés :
58 vins présentés - 21 sélectionnés
36,2% de réussite.**

**Total : 353 vins présentés
219 sélectionnés - 62% de réussite.**

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier),

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave.
De 5 à 25 €.

DOMAINE DU BARVY

69460 Odenas - Tél. 06 08 23 01 42

Beaujolais-villages blanc (7,70 €) - 15

DOMAINE DE LA BÊCHE MAISON OLIVIER DEPARDON @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 89

Beaujolais-villages rouge - 15

DOMAINE BERGERON @

69840 Emeringes en Beaujolais - Tél. 04 74 04 41 19

**Beaujolais-villages rouge Château du
Chaylard (13,50 €) - 16,5**

Issue de vieilles vignes de 60 ans, cette cuvée révèle une robe intense et de beaux arômes puissants de cerises noires, de réglisse, d'épices... Le vin est généreux, pulpeux, charnu et bien équilibré.

Beaujolais Emeringes rosé (7,30 €) - 15

Beaujolais-villages rouge (6,70 €) - 14,5

RENAUD BODILLARD 🌿

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 15 59 77 34

Beaujolais rouge (7,50 €) - 15,5
Arômes fruités, floraux, enrobés de notes boisées agréables. Le vin est concentré, charnu et bien équilibré.

FRÉDÉRIC BERNE 🌿

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

**Beaujolais Lantignié rouge
Les Vergers (15 €) - 18**

Voilà une autre cuvée du domaine issue d'un terroir de pierre bleue et ne nous y trompons pas, le niveau est celui d'un cru sans le moindre problème. Robe intense, brillante. Arômes riches, envoûtants, « rhodaniens » et raffinés de violettes, de fruits noirs, d'épices, avec une note réglissée... Bouche richissime, veloutée, longue et raffinée. Grand vin !



**Beaujolais Lantignié rouge
Harmonie (24 €) - 17**

Issue de petits rendements (35 hl/ha), d'un élevage de 12 mois en fûts de 500 litres, cette cuvée révèle des arômes discrets, profonds de fruits noirs, de chocolat, de fleurs... Bouche opulente, enrobée, longue, raffinée. Le vin doit se mettre en place, mais quel potentiel !

Beaujolais Lantignié rouge

Les Bruyères (15 €) - 17

Cette cuvée révèle des arômes riches, sur la réserve, de fruits noirs, de cacao... Le vin est opulent, gras, soyeux, noble, « taillé pour très bien vieillir », conclut un dégustateur.

Beaujolais Lantignié rouge

Pierre Bleue (11 €) - 16,5

Arômes fins, précis de fruits noirs, de violettes... Beaucoup de richesse, de volume en bouche, de chair, de longueur et de retenue. Beau potentiel de garde !

Beaujolais Lantignié rouge

Granit rose (11 €) - 14,5

DOMAINE BÉROUJON

69460 Saïlles-Arbussonnas - Tél. 04 74 67 58 43

Beaujolais-villages rouge

vieilles vignes (7,50 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, frais, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est consistant, charnu, droit. « Vin de garde », conclut un dégustateur.

Beaujolais-villages rouge (6,50 €) - 16

Robe grenat, soutenue. Arômes frais de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est dense, charnu, soyeux et harmonieux.



Pierre-Marie, Martine
et Jean-Etienne Chermette.

Valeur sûre

DOMAINES CHERMETTE

Le moins que l'on puisse dire, c'est que Jean-Étienne Chermette qui a rejoint ses parents en 2016 n'est pas du genre à changer pour changer. Titulaire d'un diplôme d'œnologue, il pilote les vinifications depuis 2017. Pour autant... « J'ai les mêmes goûts que mon père, alors vraiment je n'ai pas changé grand-chose, avec la même base traditionnelle de vinifications semi-carboniques en vendanges entières ; notre style actuel a fait le succès du domaine et nous cherchons juste à développer encore un peu plus le côté naturel des vins en baissant les doses de soufre, mais sans rien revendiquer », assure le jeune homme ; il est simplement évident que travailler à quatre mains offre plus de solutions qu'à deux et probablement un meilleur suivi de la production. À la vigne, l'heure est ici aussi à la poursuite de la restructuration du vignoble en vignes plus larges (1,40 m x 0,80 et 2,20 x 0,80 pour les nouvelles plantations) plus faciles à mécaniser et à enherber. À noter que Jean-Étienne Chermette a lancé sa propre gamme sur le millésime 2018. 55 000 bouteilles environ pour débiter avec l'excellente cuvée fruitée et structurée de beaujolais Les Clos issue d'un beau terroir granitique situé sur les hauts de Saint-Vérand, mais aussi un Fleurie (Chapelle des Bois), un Moulin-à-Vent (Rochegrès), ainsi que deux vins de France.

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 77 71 79 42

Beaujolais rouge Cœur de vendange vignes centenaires - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de cerises noires, de tarte aux myrtilles, d'épices... Le vin est plein, dense, charnu, velouté et harmonieux.

Beaujolais rouge Le Clos vieilles vignes - 16
Belle robe grenat. Arômes frais de fruits rouges et noirs, de fleurs... Le vin est gourmand, tendre, charnu et bien équilibré.

Beaujolais rouge Origine - 16
Robe grenat, soutenue. Arômes de cerises noires, de myrtilles, de fleurs... Le vin est plein de fruit, juteux, dense, épicé et d'une belle longueur.

Beaujolais rouge Griottes - 15,5
Arômes intenses, frais, de framboises, de cerises, complétés d'une note épicée. Le vin est gourmand, juteux, plein de fruit, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

CHÂTEAU DE PONCIÉ

69820 Fleurie - Tél. 04 37 55 34 75

Beaujolais-villages blanc Grande Lamure - 16
Robe dorée, brillante. Arômes de fruits jaunes, enrobés de notes de pain grillé. Le vin est gras, bien équilibré, fruité, salin. « Beau style bourguignon », conclut un dégustateur.

CHÂTEAU DE POUGELON

69460 Saint-Etienne des Oullières - Tél. 04 74 03 41 73

Beaujolais-villages rouge (6,36 €) - 15

CHÂTEAU DE VAUX

69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 06 08 83 33 71

Beaujolais-villages rouge

La Réserve de Jacques (8 €) - 17

25 hl/ha, macération longue, élevage de 12 mois en fûts de 3 vins minimum... Cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs, enrobés de discrètes notes boisées-chocolatées... Le vin est puissant, charnu, gras, long. Superbe potentiel !

Beaujolais-villages rouge

Le Clos de Valentin (8 €) - 17

Yannick de Vermont n'a produit que 30 hl/ha sur cette cuvée aux arômes concentrés de mûres, de myrtilles... Le vin est opulent, dense, encore un peu fermé, mais quelle matière et quel potentiel !

Beaujolais-villages rouge

Les Verseaux (7 €) - 16,5

La cuvée de « base » de Yannick de Vermont est comme toujours une friandise. Arômes de fruits noirs bien mûrs, de fleurs. Le vin est croquant, juteux, avec de la chair, des tanins « sucrés » et une belle fraîcheur.

Beaujolais-villages rosé

Intuition (9 €) - 15,5

Ce rosé lancé par le château en 2018, à l'habillage soigné, qui a fermenté 3 mois en fût est une réussite. Arômes de pêches de vigne. Le vin a du fruit, du corps (un rosé de repas...) et un bon équilibre.

CHÂTEAU DES PERTONNIÈRES BEAUJOLAIS DUPEUBLE

69620 Le Breuil - Tél. 04 74 71 68 40

Beaujolais rouge cuvée 1512 - 17

Robe grenat, brillante. Arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, de griottes... Le vin est superbe : dense, à la fois ferme et velouté, long, gourmand et harmonieux.

Beaujolais rosé - 15

Beaujolais rouge Coteau Belle Vue - 14,5

CHÂTEAU DE L'ECLAIR

69600 Liergues - Tél. 04 74 02 22 40

Beaujolais-villages rouge (8,50 €) - 15,5

Arômes discrets, sur des notes de fruits rouges et noirs frais. Le vin est juteux, croquant, bien équilibré, déjà délicieux à déguster.

Beaujolais blanc (9 €) - 15,5

Arômes fins, doux de fleurs blanches, d'iode, d'agrumes... Le vin est dense, dynamique, avec de belles saveurs citronnées et un bon équilibre.

Beaujolais rouge La Réserve (7,50 €) - 15

CHÂTEAU GRAND' GRANGE

69460 Le Perréon - Tél. 06 37 24 39 79

Beaujolais-villages blanc

La Grange Masson (9,50 €) - 16

Arômes expressifs de beurre frais, de pêches blanches, de fleurs, de pain grillé... Le vin est riche, « solaire », gras, fruité à souhait et bien équilibré.

Beaujolais Le Perréon rosé (5,50 €) - 15,5

Belle robe aux nuances de roses fanées. Arômes d'agrumes, de fleurs... Le vin a de la matière, du fruit et une rondeur gourmande.

Beaujolais Le Perréon rouge La Tour (9 €) - 15

CHÂTEAU DE LAVERNETTE

71570 Leynes - Tél. 03 85 35 67 32

Beaujolais Leynes rouge Le Clos (14,50 €) - 16,5

Longue macération de 3 semaines, élevage de 14 mois en fûts, pour ce vin « ambitieux », à la robe intense, aux arômes riches, raffinés de fruits noirs. Le vin est juteux, dense, long, enrobé par un boisé discret et élégant.

Beaujolais-villages rouge (11,60 €) - 15

CHÂTEAU DE PIZAY

69220 Morgon - Tél. 04 74 66 26 10

Beaujolais-villages rouge (9 €) - 15

Beaujolais rouge Le grand vin (9,50 €) - 15

CHÂTEAU DE PRAVINS

69460 Blacé - Tél. 06 14 44 12 97

Beaujolais Blacé rouge

L'argile ardente (14 €) - 17

Vignes de 70 ans, macération de 3 semaines... Robe soutenue, brillante. Arômes fins, profonds, de fruits rouges et noirs, de fleurs. Le vin est dense, charnu, soyeux, long en bouche et harmonieux.

Beaujolais Blacé blanc

La source altera (12 €) - 15,5

Arômes précis d'agrumes, sur un fond épicé. Le vin est bien équilibré entre le gras et la minéralité, avec une bonne longueur en bouche.

CHÂTEAU THIVIN

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

Beaujolais blanc Clos de Rochebonne (14,50 €) - 16

Réputé pour ses côtes de brouilly, le château exploite également des vignes de chardonnay dans le sud Beaujolais, à Theizé. Méli-mélo d'arômes de fruits jaunes et de citron. Bouche riche, juteuse, croquante, longue. Beau potentiel !

Beaujolais-villages rouge

Vignes d'Ecussol (7,50 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes frais, précis, de framboises, de cerises... Le vin est frais, plein de fruit, croquant, dynamique et délicieux.

Beaujolais-villages rosé (7,50 €) - 15

DOMAINE CHATELUS

69620 Saint-Laurent d'Oingt - Tél. 04 74 71 24 78

Beaujolais-villages rouge (8 €) - 15,5

Arômes expressifs, agréables, de framboises, d'épices... Le vin est juteux, gourmand, avec de la matière, du fruit à revendre et une finale fraîche.

Beaujolais rouge cuve 21 (6,50 €) - 14,5

Beaujolais rouge Terroir (6,50 €) - 14,5