



À La découverte du  
Beaujolais

# Sommaire

- Quelques chiffres
- Un peu d'Histoire...
  - Notamment celle du Beaujolais Nouveau
- Zoom sur le vignoble
- Comprendre les appellations
- Un seul cépage mais plusieurs terroirs
  - Quelques exemples
- La « Minute Œnologie » : qu'est-ce que la macération carbonique?





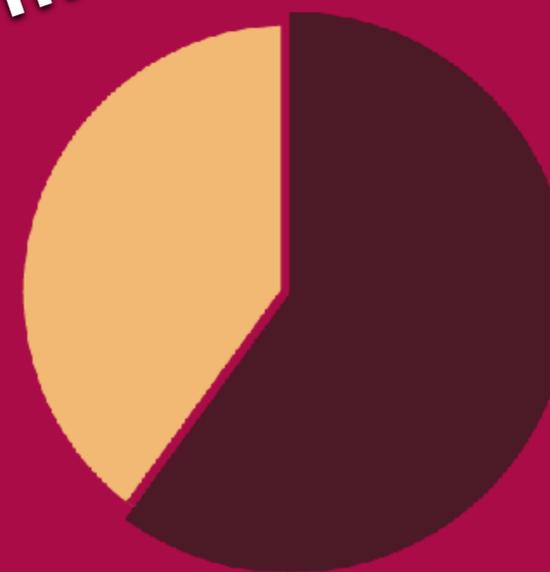
*Colline de Brouilly*



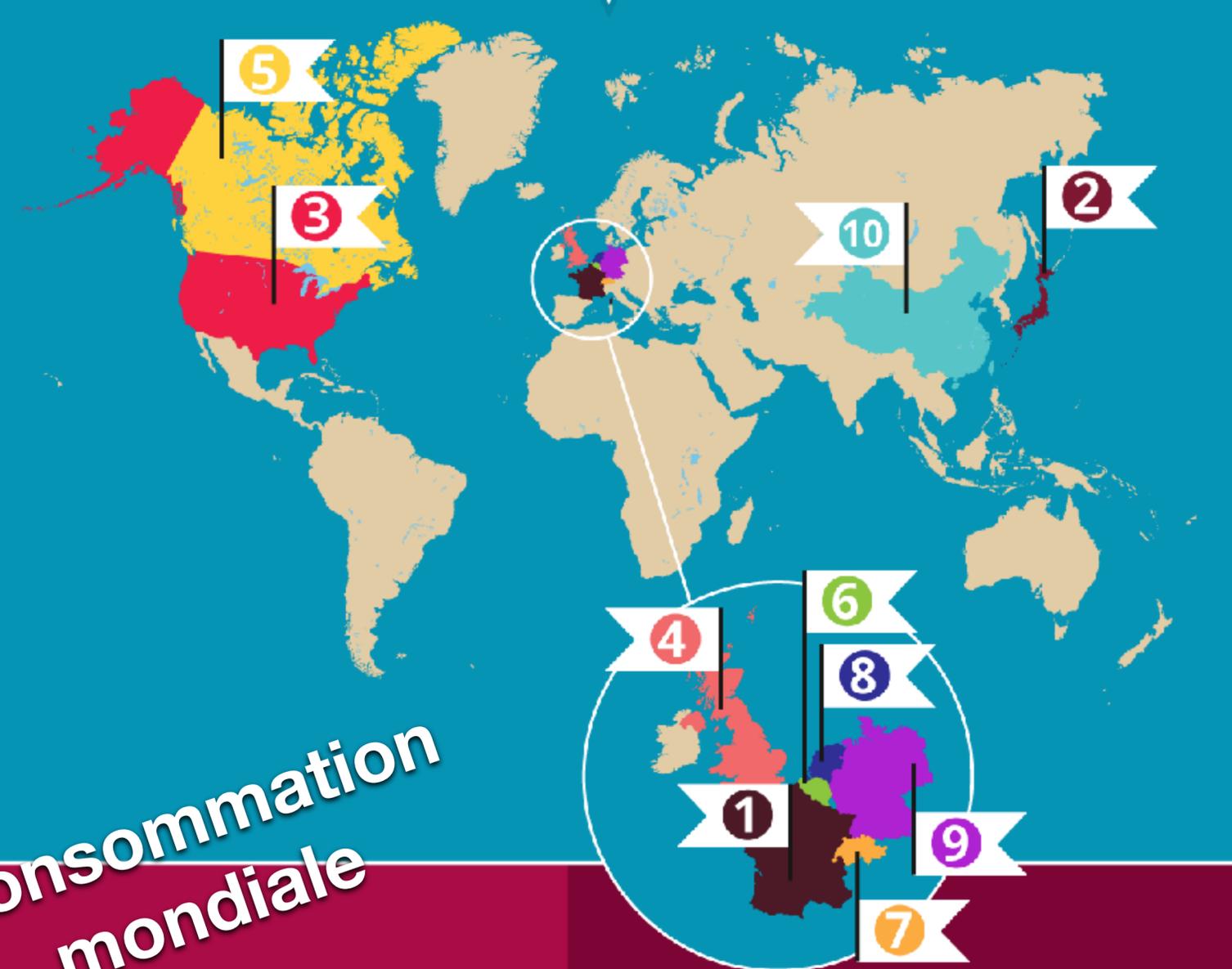
# Les grands Chiffres

- L'AOC couvre environ 22 300 ha de vignoble ( sur environ 61 000 parcelles)
- Production = 1 200 000 hl soit 150 millions de btles (6% des AOC de France).
  - 600 000 hl en beaujolais,
  - 350 000 hl en beaujolais-villages,
  - 250 000 hl de crus.
- En 2015, la moitié du volume global de l'AOC Beaujolais était vendu en primeur.

Consommation mondiale



**60%**  
DES VENTES  
EN **FRANCE**



# Un peu d'histoire...

- 950 : un document atteste d'une production vineuse à Brouilly!
- Durant 5 siècles, les collines beaujolaises sont vouées à l'agriculture céréalière et au petit élevage, la vigne est une culture secondaire.
- 1531: le Beaujolais arrive à la couronne de France.
- 1884: vendange des premières vignes greffées post phylloxéra
- 11/09/1936: l'INAO officialise les appellations de Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles et Morgon.
- 1937: décret instituant les appellations Beaujolais, Beaujolais-Village et Beaujolais Supérieur.
- 1938: décret instituant les crus Juliéna, Brouilly et Côte de Brouilly.
- 1947: c'est au tour de Saint-Amour d'avoir sa propre AOC
- Enfin Régnié en 1988, qui est donc le cru le plus récent du Beaujolais à avoir été créé.



# LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ.



# ...Et celle du Beaujolais Nouveau

- En 1951, on supprime le « principe d'échelonnement de sortie des vins des propriétés ». Le 8 septembre, un arrêté stipule que les vins d'AOC pourront désormais être vendus à partir du 15 décembre. Les vigneron du Beaujolais qui ont œuvré à cette nouvelle réglementation ne sont pourtant pas entièrement satisfaits. Ils demandent à pouvoir commercialiser leurs vins dès le 13 novembre 1951, notamment afin de se démarquer des autres régions. L'expression « Beaujolais nouveau » fait alors son apparition.
- Durant les 60's, la date de commercialisation du BN est variable. En 1967, et jusqu'en 1984, un décret fixe au 15 novembre la commercialisation de ce vin.
- 70's = nouvelle ère pour le BN. Tout s'accélère et l'évènement est relayé par une foule de journalistes, d'intellectuels, de professionnels. René Fallet écrit en 1975 *Le Beaujolais nouveau est arrivé*, ouvrage qui connaît un succès médiatique d'envergure porté par Stéphane Collaro, ami de Georges Duboeuf, ou encore Bernard Pivot, lui-même originaire de Quincié-en-Beaujolais.
- 1975: communication massive autour du BN. Edgar Faure, président de l'Assemblée Nationale, accueille la télévision au Palais Bourbon pour inaugurer le lancement. Mireille Mathieu et Georges Brassens sont les parrains de ce même millésime. La commercialisation du BN devient mondiale et attire des touristes du monde entier. La Chine, les Etats-Unis, le Japon et bien d'autres pays du monde attendent sa sortie avec impatience.
- En 1985, on décide de donner encore plus d'importance à l'évènement en fixant une date flottante pour éviter que le BN ne sorte pendant un week-end. Ce sera le troisième jeudi du mois de novembre.
- En 1998, la moitié de la production viticole du Beaujolais est destinée à devenir du BN. Elle représente 1 400 000 hl dont 800 000 sont exportés. Mais petit à petit, l'euphorie retombe et les viticulteurs amorcent un virage radical. Les goûts et les exigences des consommateurs ont changé, le contexte économique aussi. Une démarche de plus-value ajoutée au produit viticole est désormais plus présente. En 2007, on ne produit plus que 360 000 hl.



Le Beaujolais  
Nouveau  
est arrivé !

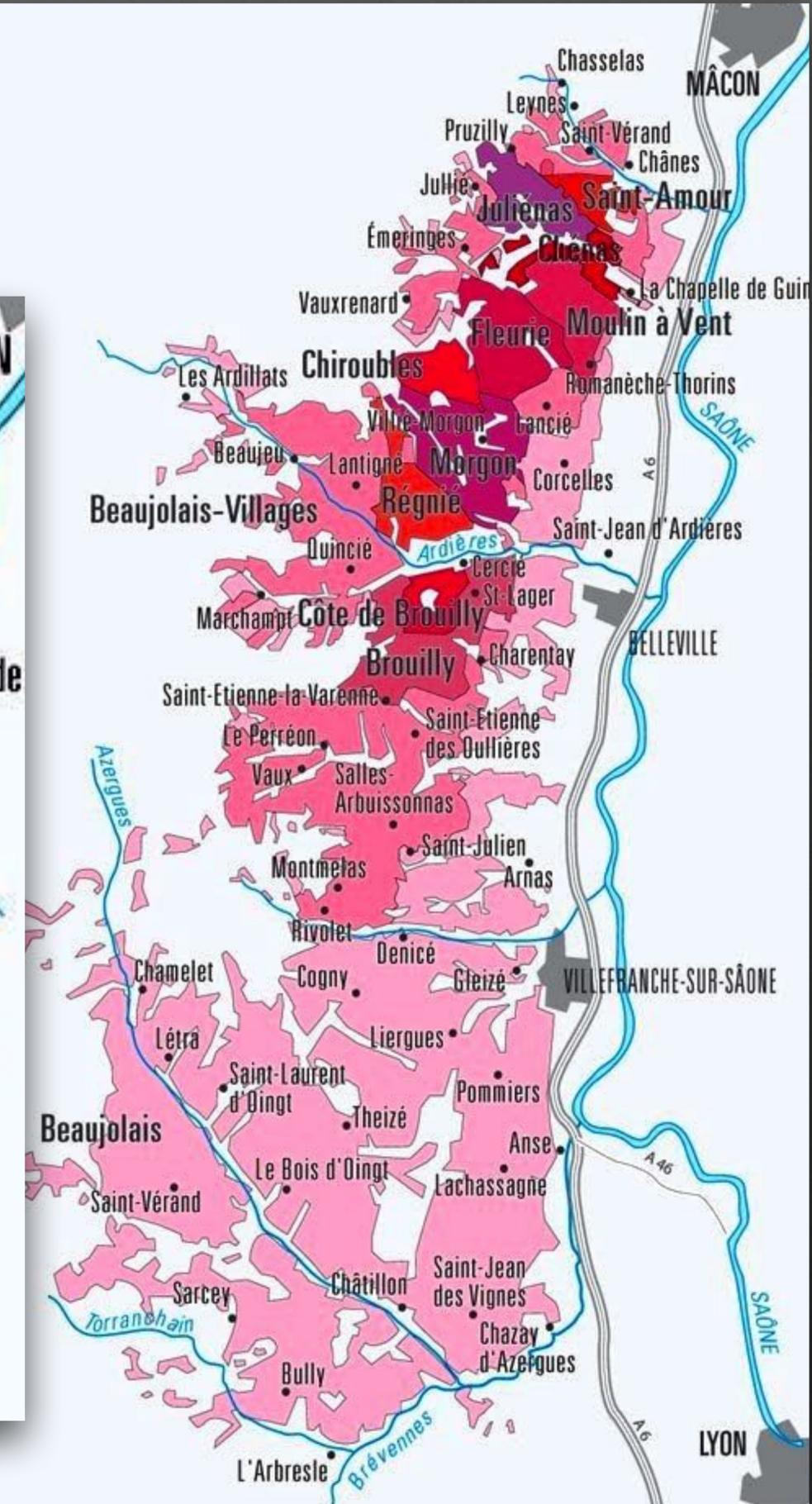
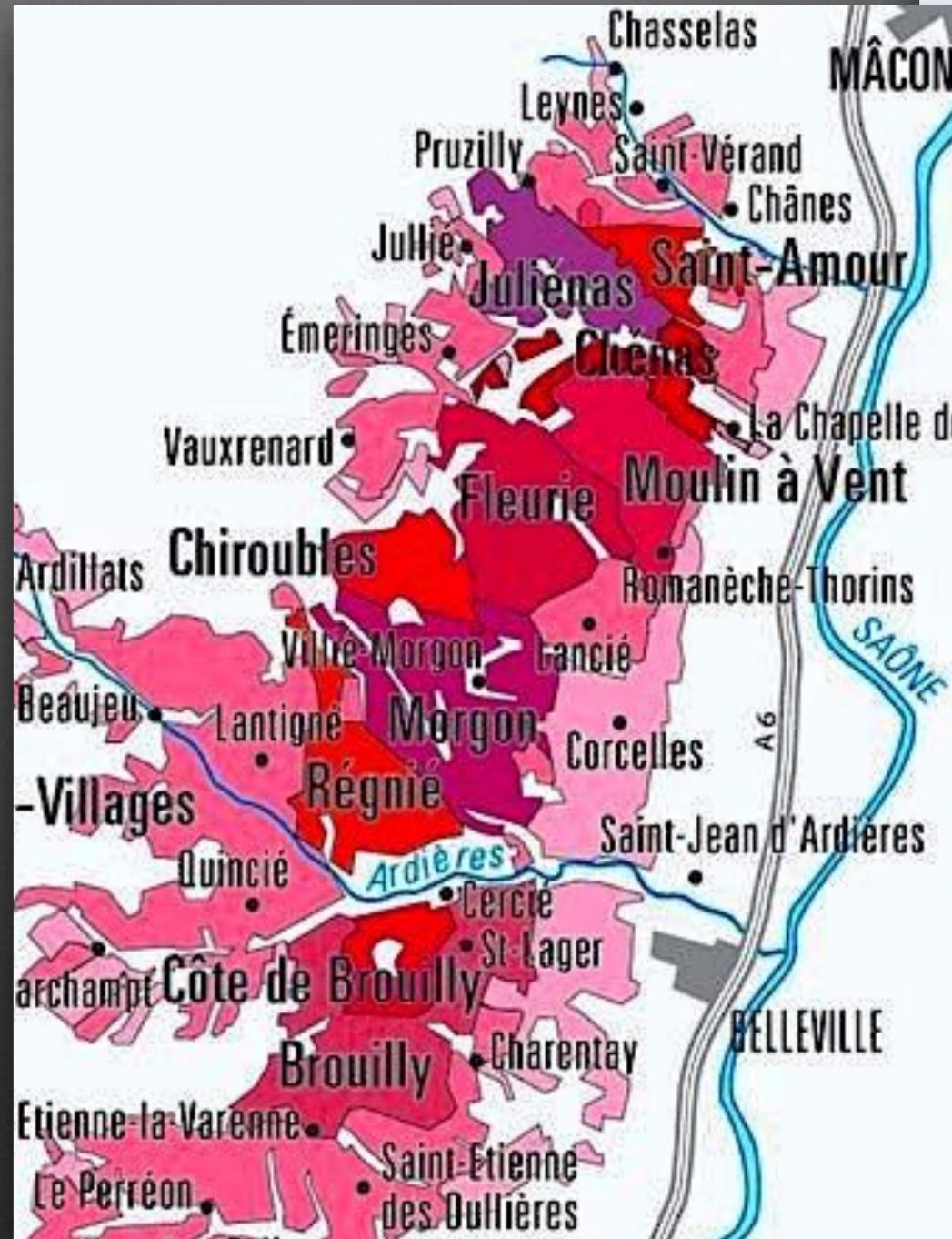


# Zoom sur le vignoble

- Vignoble situé entre les vallées de l'Azergues et de la Saône, sur un peu plus de 50kms

Du nord au sud, les 10 crus:

- Saint-Amour 290 ha
- Juliéna 578 ha
- Chénas 260 ha
- Moulin-à-Vent 645 ha
- Fleurie 818 ha
- Chiroubles 349 ha
- Morgon 890 ha
- Régnié 488 ha
- Brouilly 1161 ha
- Côte-de-Brouilly 288 ha



# Comprendre les appellations

- 13 AOC au total :

- Beaujolais
- Beaujolais Supérieur
- Beaujolais-Villages

+ Les 10 Crus cités juste avant

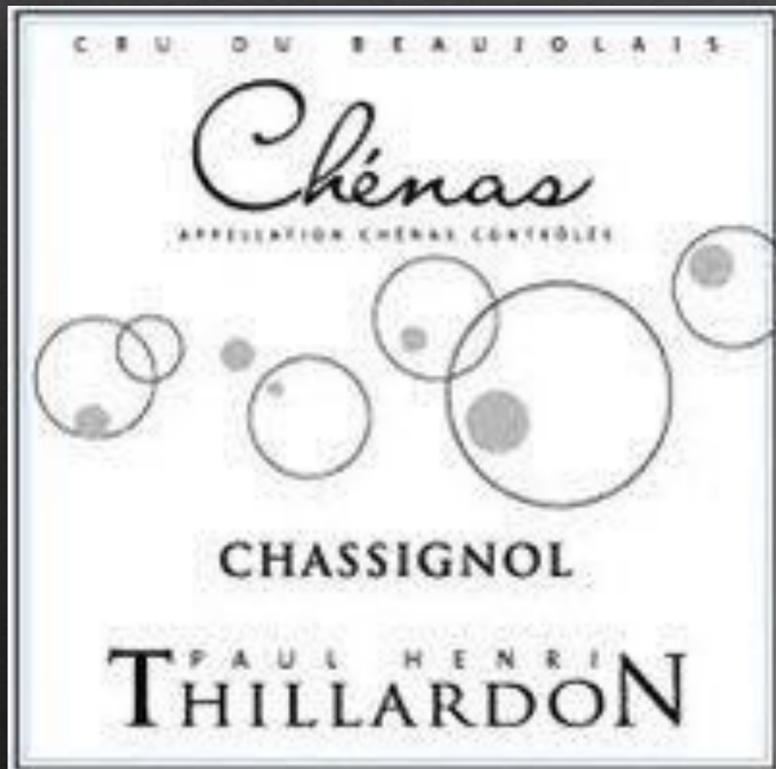




*Chapelle de la Madone*  
*— Fleurie —*



PRODUIT DE FRANCE



JEAN-MARC BURGAUD

RÉGNIÉ VALLIÈRES

APPELLATION RÉGNIÉ PROTÉGÉE

A.C. 13% VOL. 750 ML

MIS EN BOUTEILLE par eaf JEAN-MARC BURGAUD  
VITICULTEUR À MORGON 69910 VILLÉ-MORGON  
CÉLÉBRANT SAINT-PIERRE - PÉCULÉ DE FRANCE



"UNE MAISON DE TRADITION"  
CÔTES DE BROUILLY, œuvre originale zak & landau

CÔTE DE BROUILLY

appellation côte de brouilly contrôlée



DOMAINE CHAINTREUIL



Fleurie La Madone

APPELLATION FLEURIE CONTRÔLÉE

13% VOL.



750 ML

SCEA Domaine Chaintreuil  
Propriétaire - Récoltant à 69820 Fleurie - France  
*Mis en bouteille à la propriété*

L 1102

PRODUIT DE FRANCE

Joseph Drouhin

MOULIN-A-VENT



13% vol.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
MIS EN BOUTEILLE PAR JOSEPH DROUHIN A BEAUNE, FRANCE  
AUX CELLIERS DES ROIS DE FRANCE ET DES DUCS DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE

750 ml

BROUILLY



DOMINIQUE PIRON

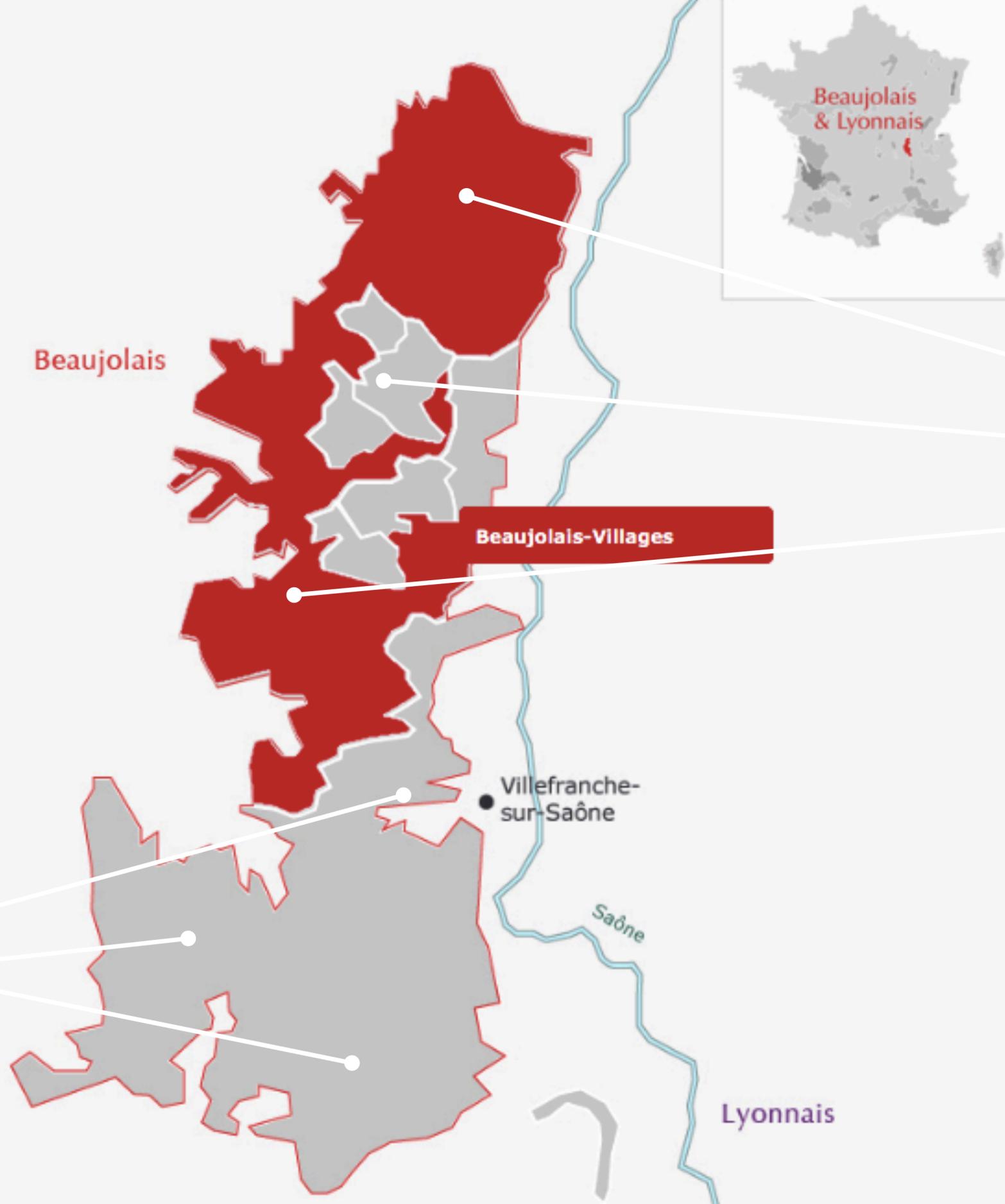
# Un seul cépage, mais plusieurs terroirs

- Le cépage roi, archi dominant sur tout le Beaujolais, c'est le GAMAY NOIR à jus blanc. (cépage précoce)
  - Banni de la Bourgogne en 1395 par Philippe le Hardi
  - Une production confidentielle de vins blancs est également élaborée à partir du Chardonnay (uniquement en AOC Beaujolais)
- Les sols, eux, peuvent varier sensiblement entre le nord et le sud du vignoble:
  - Partie Nord (les crus) constituée de « Gore » = granites altérés
  - Partie Sud : sols plutôt argilo-calcaire



**Le Gamay s'épanouit à merveille sur ces sols de roches éruptives et métamorphiques, ici à CHIROUBLES**





Beaujolais

Beaujolais & Lyonnais

Beaujolais-Villages

Villefranche-sur-Saône

Saône

Lyonnais

sol argile-calcaire

« Gore »  
= sol granitique



*Juliéñas*

# La « Minute Œnologie » : Qu'est-ce que la macération carbonique?



- Fermentation intra-cellulaire anaérobie
- Pratiquée depuis longtemps dans le beaujolais
- Certains cépages (comme le gamay) s'y prêtent parfaitement.

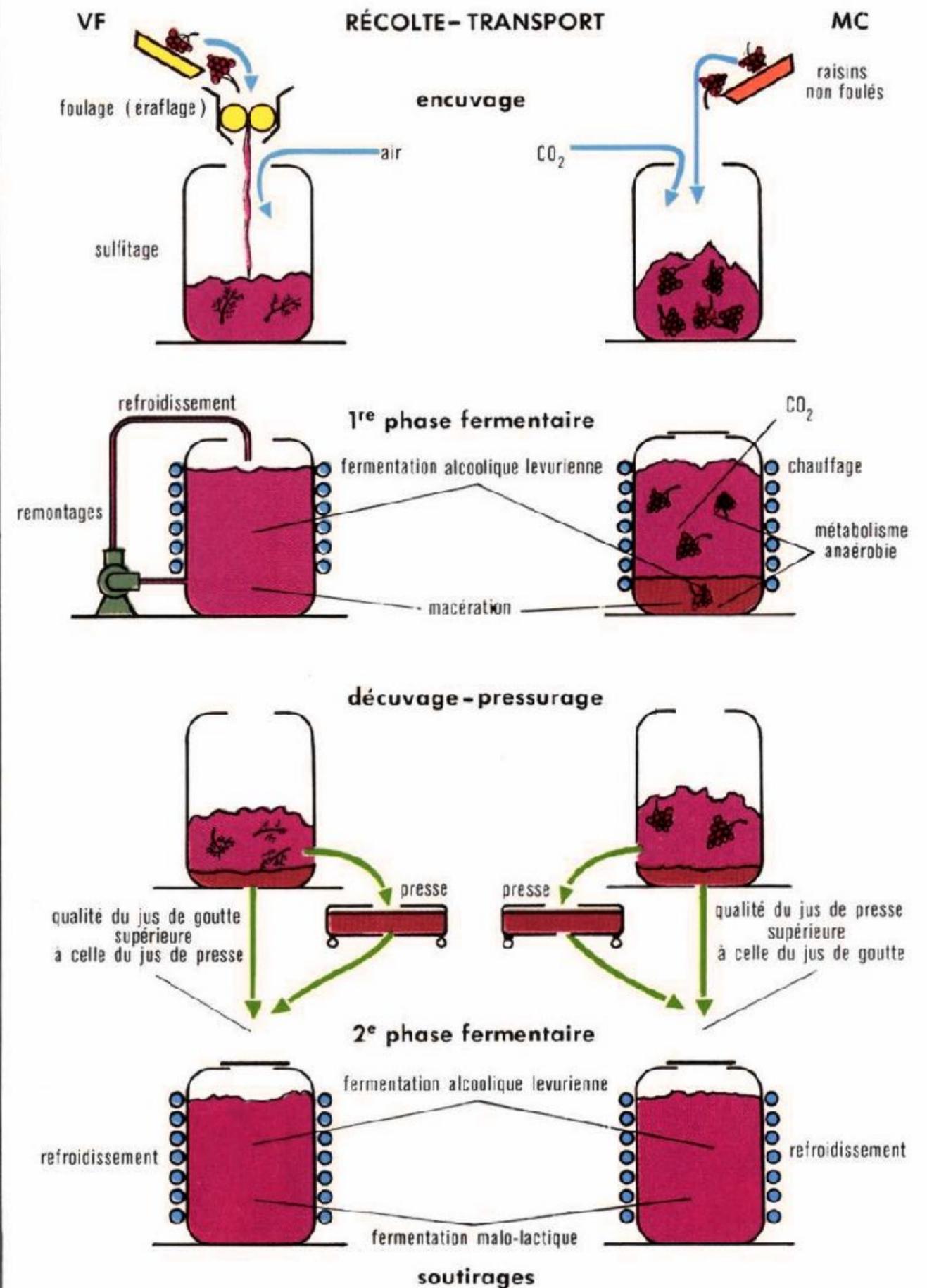
- Appelée parfois aussi méthode beaujolaise
- La MC développe des arômes spécifiques



# La « Minute Œnologie » : Qu'est-ce que la macération carbonique?



Cuve grappes entières





**Merci  
de votre attention**