



Le Vignoble du Beaujolais



Géographie - Appellations

- 14 500 Ha de vignes, sur 55kms environ, du sud de Mâcon au nord de Lyon
- 12 AOC officielles : Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Julié纳斯, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour
- A venir : Lantignié
- AOC régionales au Sud, AOC communales au Nord (lieux-dits)
- 3 couleurs représentées :
 - Blanc (chardonnay : crémant, tranquille)
 - Rosé (gamay)
 - Rouge (gamay)





Histoire

- Traces d'existence de vignobles romains depuis le 2^{ème} siècle, via la voie romaine qui descendait par le Rhône, puis développement par les moines au 7^{ème} siècle
- 14^{ème} siècle : Philippe Hardi (Duc De Bourgogne) retire le cépage Gamay de la région Bourgogne/ Côte d'Or
 - Plantations en Beaujolais, région voisine, avec un sol plus propice (ville de Beaujeu)
- 20^{ème} siècle : essor du vin fruité gouleyant que l'on boit dans sa jeunesse
 - Création du Beaujolais Nouveau en 1951 pour avancer la date de commercialisation officielle des primeurs (15/12) : 3^{ème} jeudi de novembre
- Déclin de l'image du vignoble à cause du Beaujolais Nouveau
- 2000 : nouveaux investisseurs et vigneronns pour le faire renaître
- Redynamisation du vignoble, nouvelles méthodes de vinification « à la bourguignonne »



Terroir – Climat - Cépages

Terroir :

- Formé sur 2 plaques géologiques partagées par la rivière « Nizerand »
- Nord : sols sableux d'origine granitique de 250 millions d'années. Schistes, diorites, ...
- Sud : sols argileux parfois calcaires sur des collines rebondies (200 millions d'années)
- 300 profils de sols différents recensés

Cépages:

- Gamay noir à jus blanc :
 - 97% du vignoble
 - Né du croisement naturel du pinot noir et du gouais blanc
 - Belle couleur rouge, parfums à dominante fruitée (rouge) et parfois poivrée et florale
 - Beaujolais/Beaujolais-Villages : fins et aromatiques
 - 10 crus : plus riches et complexes selon le terroir
- Chardonnay :

Climat :

- Tempéré, marqué par 3 influences majeures :
 - Continental en hiver avec gelées parfois tardives
 - Océanique en intersaison atténuée les écarts de température
 - Méditerranéen en été
- Ceps orientés à l'Est et au Sud :
 - Collines protégées des vents d'ouest
 - Bel ensoleillement du printemps à l'automne



Méthode de vinification du vin rouge

Classer par ordre chronologique

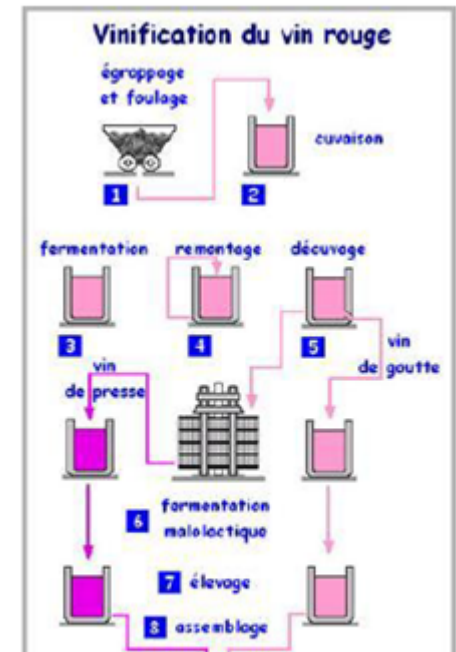
- | | |
|--------------------------------|---|
| a) Pressurage | x |
| b) Egrappage (érafflage) | x |
| c) La Macération | x |
| d) La Cuvaision / Fermentation | x |
| e) Elevage | x |
| f) Ecoulage | x |
| g) Assemblage | x |
| h) Pressurage | x |



Méthode de vinification du vin rouge les classer par ordre

- a) Pressurage
- b) Egrappage (érafflage)
- c) La Macération
- d) La Cuvaion / Fermentation
- e) Elevage
- f) Ecoulage
- g) Assemblage
- h) Pressurage

- Egrappage (érafflage)
- Pressurage
- La Cuvaion / Fermentation
- La Macération
- Ecoulage
- Pressurage
- Elevage
- Assemblage





Méthode de vinification du vin rouge - Procédés Employés

- 1. Thermovinification** (vin sans potentiel de garde):
 - Chauffage de la vendange au delà de 60°C (pour extraire des anthocyanes et tanins).
 - Pressage et ensemencement avec des levures du commerces.
 -
- 2. Macération semi-carbonique** (vin pourvu d'une bonne structure et demandant du temps pour être apprécié)
 - Pas d'érafflage
 - Foulage plus ou moins intense pour extraire les polyphénols des peaux et des rafles lors de la cuvaison
 - Pigeage, remontage et délestage pour déstructurer le chapeau et favoriser l'extraction
 - Durée et température de cuvaison variable jusqu'à 30jrs à des températures entre 20 à 30°C
- 3. Macération carbonique** (vin très fruité avec très peu de tanins)
 - Pas de foulage (pour conserver la vendange la plus intacte possible)
 - Fermentation réalisée à l'intérieur des baies de raisin sous atmosphère de dioxyde de carbone (durée d'une dizaine de jours)
 - Pressage du moût puis fin de fermentation après passage en presse
- 4. Vinification à la Bourguignone** (vin soyeux plus faciles à boire jeunes)
 - Egrappage de 100% de la vendange
 - Temps de macération allongé (1 mois)

Beaujolais AOC Classic Chardonnay 2021 – Domaine des Terres Dorées Jean-Paul BRUN

Appellation :

- La plus vaste du vignoble, avec 72 communes productrices, mais principalement située au sud. Existe depuis 1937
- Surface 3930 Ha dont 300 pour l'AOC Beaujolais Blanc, surtout au nord.
- Terroir : granit rose, pierres bleues, calcaires, argiles, dépôts de piémonts
- Vins équilibrés aux notes florales et minérales

Domaine :

- Basé à Charnay-en-Beaujolais, repris par JPB depuis 1979
- Passé de 4 à 50Ha au fil du temps
- Cépages : gamay, chardonnay, pinot meunier, roussanne
- AOC : Beaujolais, Fleurie, Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent
- Labour à la charrue, pas de produits phytosanitaires utilisés, levures indigènes
- Vinification à la bourguignonne (raisins égrappés, pressés puis vinifiés en longues macérations et plusieurs pigeages) -> vins faciles à déguster mais avec un beau potentiel de garde

Cuvée :

- 100% chardonnay
- Vignes plus de 30 ans
- Terroir : exposition sud-ouest, sur sols argilo-calcaire
- Vendange manuelle, vinification bourguignonne en cuves inox et ciment à basse température, avec bâtonnage
- Elevage en cuves inox

Dégustation :

- Robe : jaune pâle à doré
- Nez : expressif, fruité (pomme, poire, citron), minéral, brioché
- Bouche : fraîcheur, notes minérales et salines

Accord mets-vins :

- Apéritif, poisson d'eau douce, fruits de mer, volailles



Beaujolais Nouveau 2022

Domaine Frédéric BERNE

Appellation :

- Vinification en grappes entières à haute température pour accélérer la fermentation alcoolique puis ajout de levures pour la macération malolactique
→ « goût de banane »
- Représente 20% de la production du vignoble. A causé le déclin du vignoble
- Vins séduisants, frais, fruités, croquants, à boire dans l'année

Domaine :

- Enfant du Beaujolais, installé depuis 2014 au Château des Vergers (1604)
- Sa devise : « faire des vins de plaisir sans nuire à l'avenir de nos enfants »
- Adeptes de l'agroécologie : agriculture biologique + biodynamie + agroforesterie
- Cépage : gamay
- AOC : Beaujolais, Morgon, Chiroubles, Régnié
- Vendanges manuelles, vinification traditionnelle

Cuvée :

- 100% gamay
- Vignes 15-25 ans
- Terroir : granite rose, pierres bleues
- Vendange manuelle, macération carbonique sans thermovinification (à l'ancienne) sans remontage pendant 4-5 jours, pressurage après 1^{ère} fermentation puis fermentation alcoolique.
- Élevage en cuve inox 30 jours puis mise en bouteille 1^{ère} semaine de novembre.

Dégustation :

- Robe : rouge claire mais intense
- Nez : fruits rouges (framboise mûre), bonbon anglais
- Bouche : gourmande sur des notes de cerise, tanins souples et onctueux

Accord mets-vins :

- Tripes à la lyonnaise, charcuterie, ...
- Garde : 1-2 ans



Morgon Vieilles Vignes 2015

Domaine Michel Guignier

Appellation :

- Dominé par la Côte du Py, c'est la plus étendue des crus du Beaujolais
- Terroir : granites, pierres bleues, piémonts
- 10 lieux-dits la composent
- Tanins fins et délicats, vin de caractère et puissant, vieillissement optimal

Domaine :

- Basé à Morgon depuis 1989
- Passé de 3 à 11Ha au fil du temps, Agriculture Biologique depuis 2006, biodynamie
- Cépages : gamay, chardonnay
- AOC : Beaujolais, Fleurie, Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour, Macon Villages
- Sa devise : faire le lien entre le terroir, le ciel et le vigneron
- Vinification à la beaujolaise avec pressoir vertical
- Elevage en fûts de chêne sur lies

Cuvée :

- 100% gamay
- Vignes plus de 70 ans
- Terroir : granit décomposé au pied de la Côte du Py
- Vendange manuelle, vinification beaujolaise en grappes entières en foudre
- Elevage en fûts de chêne sur lies fines

Dégustation :

- Robe : rouge grenat aux reflets violacés
- Nez : prunes, cerise griotte/kirsch, eau-de-vie, champignon
- Bouche : puissant, charnu, fruits rouges, épices (poivre blanc), chocolat

Accord mets-vins :

- Plat mijoté épicé (dinde au chorizo), fromage
- Garde : 7 ans



Julié纳斯 Les Capitans 2017

Domaine Trénel

Appellation :

- Altitude 330 mètres, surface 575 Ha, excellent ensoleillement
- Terroir : pierres bleues (42%), piémonts (29%), schistes (14%), granites (3%)
- 10 lieux-dits la composent
- Expressif, frais, charnu, discrètement épicé, vin de caractère, potentiel de garde

Domaine :

- Familial depuis 1928, repris par Michel Chapoutier depuis peu
- Cépages : gamay, chardonnay
- AOC : Beaujolais, Fleurie, Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour, Macon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré-Clessé,...

Cuvée :

- 100% gamay
- Vignes plus de 60 ans, exposition sud
- Terroir : granite, roches pourries, schistes, ...
- Vendange manuelle, éraflage à 50%, levures indigènes, macération de 26 jours avec maîtrise des températures autour de 30° C.
- Élevage de douze mois pour moitié en demi-muids (500L) de 3 à 7 ans et pour moitié en cuve. Pas de collage. Filtration légère.

Dégustation :

- Robe : rouge grenat sombre
- Nez : fruits noirs, tabac, réglisse
- Bouche : puissante avec tanins assouplis par un long élevage, touche de fraîcheur

Accord mets-vins :

- Poulet rôti, épaule d'agneau, confit de canard, Mont d'Or rôti
- Garde : 8 ans



Moulin-à-Vent Cuvée vieilles vignes 2013

Domaine Bourdon

Appellation :

- Anciennement appelé « Vin des Thorins ». AOC Moulin-à-Vent depuis 1936, selon l'emblème du moulin surplombant le vignoble et non le nom d'une commune.
- Surnommé le « Seigneur du Beaujolais », vin d'exception
- Altitude 255 mètres, surface 640 Ha, situé à cheval sur 2 communes
- Terroir : granites (53%), piémonts (37%), quelques calcaires, marnes et grès
- 10 lieux-dits la composent
- Vins élégants, complexes, puissants, potentiel de garde exceptionnel

Domaine :

- Familial, sur 17 Ha. Situé à Fleurie.
- Certifié HQVE depuis 2019, culture raisonnée
- Cépage : gamay
- AOC : Fleurie, Moulin-à-Vent, et Vin de France Gamay Aromatique
- Nombreuses récompenses sur ses cuvées

Cuvée :

- 100% gamay, parcellaire
- Vignes plus de 60 ans
- Terroir : granite principalement, argile, sableux
- Vendange manuelle, grappes entières, macération semi-carbonique, sans soufre
- Élevage de 56 mois minimum en fûts. Pas de collage

Dégustation :

- Robe : rubis profond, sombre
- Nez : fruits noirs mûrs (cassis), réglisse, rose fanée
- Bouche : charpentée et complexe, vanille, épices

Accord mets-vins :

- Viandes rouges et blanches, cuisinées ou grillées, légumes (aubergines), lasagnes
- Garde : 15 ans minimum

