

02 septembre 2016

**MILLÉSIME 2016  
POINT MATURATION EN BEAUJOLAIS**



En Beaujolais comme ailleurs en France, le printemps a compliqué le démarrage de la vigne avec un état sanitaire délicat impliquant une vigilance accrue dans les vignes. La chaleur et le vent de ces dernières semaines ont assaini les grappes. Dans les vignes épargnées par les épisodes de grêle qui ont traversé la France en avril, mai et juin, les raisins sont très beaux !

**A ce jour, tous les voyants sont au vert en Beaujolais avec un bon état sanitaire et des conditions climatiques favorables.** La qualité finale des raisins se faisant sur les dernières semaines avant la récolte, **le millésime 2016 se présente sous les meilleurs auspices !**

Comme dans la plupart des vignobles français, le millésime 2016 s'annonce tardif par rapport à la moyenne des 25 dernières années. Qu'on se rassure, **le retard** (tout relatif si l'on compare aux années 80 et 90) **du cycle végétatif de la vigne n'entache en rien le potentiel qualitatif du millésime à venir.** En 1983, pour mémoire, on débutait les vendanges le 19 septembre en Beaujolais et l'excellente qualité de ce millésime ainsi que son potentiel de garde restent gravés dans les mémoires. Et plus récemment le millésime 2013 !

La **maturation continue à progresser de manière régulière.** Les journées chaudes et ensoleillées du mois d'août ont favorisé une belle progression du degré. Ces conditions climatiques idéales ont facilité le contrôle et la gestion de l'état sanitaire du vignoble et la météo clémente annoncée pour les prochains jours devrait permettre de conserver ce bon état sanitaire jusqu'aux vendanges. Dans les secteurs plus tardifs, les vignerons pourront ainsi attendre sereinement et vendanger des raisins à maturité optimale.

A ce jour, le poids des baies se situe dans la moyenne, il est similaire à celui de 2009 à degré égal. Le poids des grappes est lui assez élevé.

**En volume, la récolte devrait être supérieure à la moyenne de ces 5 dernières années** avec des rendements proches des rendements d'appellation. Si ce scénario se confirme, le Beaujolais renouerait enfin avec une récolte « pleine » avoisinant les 800 000 hectolitres.

**L'évolution de la maturation nous permet d'envisager un début de récolte compris entre le 15 et le 20 septembre pour les zones les plus précoces de notre vignoble.**

Les viticulteurs du Beaujolais vont donc continuer à suivre de près l'évolution de leurs parcelles afin de récolter le raisin à sa maturité optimale. Ils pourront s'appuyer sur les données mises à leur disposition par le **Réseau Maturation** qui fête cette année ses 25 ans (voir encadré).

Rendez-vous dans quelques jours pour affiner ces projections et en savoir un peu plus sur cette nouvelle récolte.

---

### **Le Réseau Maturation : un outil unique dont bénéficie le Beaujolais depuis 25 ans**



Cette année, le Réseau Maturation fête ses 25 ans d'existence. Né du partenariat entre plusieurs instances viticoles du Beaujolais (UVB, Inter Beaujolais, SICAREX, Labo du 210, INAO, Chambre d'Agriculture du Rhône), le Réseau a été mis en place en 1992 à partir de l'ancien réseau INAO créé en 1947. Il repose sur la participation volontaire et entièrement bénévole des maisons et domaines du Beaujolais.

Aujourd'hui le réseau compte près de 230 parcelles de Gamay et de Chardonnay prélevées deux fois par semaine du stade 25% véraison jusqu'aux vendanges. Degré, acidité totale, pH, nombre de grappes par cep, poids des grappes, pourcentage de véraison, état sanitaire, mesures de feuillage...autant d'analyses réalisées selon un protocole précis dans les centres maturation (caves coopératives ou cuvages particuliers). Les données récupérées sont ensuite analysées par la Chambre d'Agriculture du Rhône qui peut analyser les évolutions journalières et compiler les résultats dans un bulletin bihebdomadaire mis à disposition gratuitement de l'ensemble des Maisons et Domaines du Beaujolais.

En complément, une quinzaine de parcelles sont suivies par la SICAREX afin de compléter les résultats par des analyses nécessitant un équipement particulier : acides tartrique et malique, potassium, anthocyanes et indice couleur etc.

Outil de suivi des stades phénologiques à la vigne avec comparaison d'années en années, outil d'aide à la décision pour guider les vignerons dans le choix de la date de récolte, outil de connaissance de la vendange pour adapter les vinifications... le Réseau Maturation est devenu au fil des ans un outil collectif de référence pour la gestion qualitative du Beaujolais !

Contact presse : Inter Beaujolais – Mélina Condé Benedic

04 74 02 22 16 / 06 77 70 08 72

[mcondy@beaujolais.com](mailto:mcondy@beaujolais.com)