



BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Collection Automne 2016

Jour J, en 2016 : jeudi 17 novembre, à 00 h 00 précises,
en France et dans le monde.

Dossier de presse

Novembre 2016

Contact-presse et photothèque :

Inter Beaujolais

Méline CONDY

Tél : 04 74 02 22 16 – 06 77 70 08 72

Email : mcondy@beaujolais.com

www.beaujolais.com

SOMMAIRE

MILLÉSIME 2016.....	P.3
LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX : DE LA VIGNE AU VERRE.....	P.4
HISTOIRE.....	P.6
I – Le vin nouveau : de la « serva potio » au vin « loyal et marchand »	
II – Dans le Beaujolais, les Lyonnais renforcent cette tradition du vin nouveau	
III – Le phénomène Beaujolais Nouveau	
A – L’armature du phénomène : un ensemble de textes réglementaires	
B – La magie d’un cépage : le gamay noir à jus blanc	
C – Le rôle des bistrots à vins, des négociants et de l’interprofession	
CAMPAGNE BEAUJOLAIS NOUVEAU 2016 : DANS L’AIR DU TEMPS.....	P.10
ÉCONOMIE.....	P.12
I – En France	
II – Les marchés étrangers	
TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU : UNE RÉFÉRENCE.....	P.14
LES FÊTES A NE PAS MANQUER	P.15
I – En Beaujolais	
II – A Lyon, berceau de la tradition...	
III – Et dans le reste du monde	
L’APRÈS-NOUVEAU.....	P.19
REPÈRES.....	P.20
BIBLIOGRAPHIE.....	P.21

MILLÉSIME 2016 : DES VINS ÉLÉGANTS ET SÉDUISANTS



Le millésime 2016 n'a pas été un long fleuve tranquille, en Beaujolais comme partout en France. La météo capricieuse au printemps a mené la vie dure aux vignerons exigeant une présence accrue dans les vignes et une vigilance de tous les instants. Certains se sont même vu privés d'une partie de leur récolte lors des épisodes de grêle qui ont traversé le Beaujolais au second trimestre.

Le retard (tout relatif) du cycle végétatif de la vigne associé à un contexte météorologique chaotique n'ont cependant eu aucune incidence sur le potentiel qualitatif du millésime 2016 qui s'annonce d'ores et déjà très prometteur.

En effet, l'été était au rendez-vous et avec lui des conditions de maturation idéales. Les semaines précédant les vendanges, le vignoble a ainsi bénéficié d'un temps chaud et sec permettant aux ceps comme aux hommes de retrouver un peu de sérénité.

Une maturation tardive avec des nuits déjà plus fraîches associée à de belles journées ensoleillées et chaudes ont permis à la vendange d'atteindre une maturité idéale tout en conservant une agréable fraîcheur laissant présager d'un très beau millésime.

Les vendanges se sont ensuite déroulées sous le soleil comme si Mère Nature voulait se faire pardonner en offrant au vignoble un bel été indien... et à en juger par la qualité des raisins récoltés il semble qu'elle n'ait pas lésiné sur les moyens.

En bouche, les premières dégustations révèlent un millésime séducteur, avec des tanins fins, souples et de beaux fruits. « Les 2016 misent plus sur l'élégance que sur la puissance et conservent un parfait équilibre entre acidité, fruits et structure...entre fraîcheur et gourmandise », constate Bertrand Chatelet, directeur de la Sicarex (Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais implanté à Villefranche-sur-Saône).

En volume, en dehors des zones grêlées au printemps (environ 2 200 ha touchés à 50% ou plus), la récolte sera supérieure à la moyenne de ces 5 dernières années (+40% environ) permettant au Beaujolais de renouer avec une récolte « classique » située entre 750 et 800 000 hectolitres. En 2016, le Beaujolais fait donc figure d'exception dans un paysage viticole français qui annonce une baisse globale de plus de 10% en volume.

Rendez-vous le 17 novembre (0h00) pour découvrir plus en détails le fruit de la récolte 2016.

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX : DE LA VIGNE AU VERRE

Produire des Beaujolais Nouveaux, c'est maîtriser un ensemble de savoir-faire :

- dans sa cave, le vigneron pratique une macération courte qui exige une grande vigilance.
- dans ses vignes, toute l'année, il taille, ébourgeonne, relève, éclaircit... un cépage, le gamay noir à jus blanc, difficile à conduire.

Si l'on associe spontanément les Beaujolais Nouveaux à une grande fête populaire internationale, unique dans le paysage viticole, ils sont le résultat d'une approche précise et rigoureuse.

Contrairement à la perception de certains consommateurs, les beaujolais nouveaux ne sont pas des vins « industriels » ou « technologiques » mais bien des vins artisanaux.

Un seul cépage, une « vinification beaujolaise » unique en son genre

Pour produire un **vin aromatique et fruité**, le vigneron pratique une macération courte, de **4 à 7 jours maximum**. Cette macération nécessite un **savoir-faire complexe** : si la cuve est soutirée trop tôt, le vin sera trop léger et sans couleur. Au contraire si elle tarde, les tanins seront trop durs. Le vigneron exerce ainsi un véritable travail d'équilibriste.

- **Un seul cépage** : le gamay noir à jus blanc. Le Gamay est propice à la production de vins primeurs car ses arômes s'expriment rapidement.
- Mode de vinification : en **grappes entières majoritairement**, une méthode spécifique au Beaujolais.
- Durée de cuvaison : rapide, elle s'étend de 4 à 7 jours et doit extraire **un maximum d'arômes de fruits**, sans l'astringence de tanins trop présents.

Principales étapes :

- Les vendanges : elles sont majoritairement manuelles. Le Beaujolais est le seul vignoble français, avec la Champagne, où la vendange à la main est généralisée.
- Encuvage.
- Fermentation alcoolique.
- Pressurage.
- Assemblage des jus de tire (jus issu de la cuve) et de presse (jus issu du pressurage) dans une cuve où ils achèvent leur fermentation.
- Fermentation malo-lactique : les bactéries transforment l'acide malique en acide lactique. Le vin s'assouplit. Son acidité diminue. Pour la plupart des vins, cette fermentation permet d'atteindre la stabilité biologique dans le mois qui suit la récolte.

Deux AOC sont productrices de Beaujolais Nouveaux : les Beaujolais et Beaujolais Villages. Elles couvrent près de 10 000 hectares de vignes et donnent naissance non pas à un seul beaujolais nouveau, mais à DES beaujolais nouveaux, dont les caractéristiques varient en fonction des terroirs et de la « patte personnelle » du producteur.

C'est une mention réservée aux vins rouges et aux vins rosés.

L'appellation Beaujolais comprend 72 villages de la partie sud et est du vignoble. Implantée sur des sols argilo-calcaires et granitiques, elle est commercialisée à 57 % en Beaujolais Nouveau ce qui représente plus de 124 000 hl en 2015.

Les **Beaujolais Villages** sont situés sur 38 communes, aux sols granitiques, avec des coteaux escarpés. Ils représentent **plus d'1/3 des vins vendus en « nouveau »** : près de 69 000 hl de Beaujolais Villages ont été commercialisés, en 2015, avec l'étiquette « Beaujolais Villages Nouveau ».

La production des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux est passée de 15 000 hl (à peine 2 millions de bouteilles) dans les années cinquante, où la libération anticipée des vins nouveaux est autorisée par l'administration des contributions indirectes, à **200 000 hl (27 millions de bouteille) en moyenne**. Cet accroissement résulte du succès planétaire de ce vin hors normes autour duquel est né un phénomène de société.

En aparté

Les Beaujolais Nouveaux rosés ont la cote, depuis leur lancement, au Japon, en 2006. Les premières cuvées de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rosés ont été commercialisées au Japon, en 2006. En 2007, les Beaujolais Nouveaux rosés ont fait leur apparition sur les linéaires français. Si leur production est encore confidentielle, ces jolis vins fruités sont de plus en plus nombreux, de millésime en millésime : 2 700 hl, en 2007, 5 449 hl en 2009, 4 600 hl en 2015 répartis entre les deux appellations, Beaujolais (4 500 hl) et Beaujolais Villages (100 hl). Soit un total de près de 615 000 bouteilles.

Le saviez-vous ?

Si les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux se dégustent dès le 3^{ème} jeudi de novembre, n'hésitez pas à oublier quelques bouteilles dans votre cave. Elles seront parfaites sur les tables des **fêtes de fin d'année** ou même lors des **premiers barbecues de printemps** !

HISTOIRE

« Le vin est nouvellement en perce, à pleins pots et à pleines tonnes, vin discret, plein, courant comme écureuil en bois, sans nul goût de pourri ni d'aigre ; il court sur lie, sec et vif, clair comme larme de pêcheur ; vin inséparable de la langue. Voyez comme il mange sa mousse, comme on le voit sauter, étinceler et frire ; tenez-le un peu sur la langue et vous en sentirez le goût passer au cœur » (le Jeu de Saint-Nicolas, Jean Bodel d'Arras, 1200 ; texte dit par le crieur de vin Raoulet annonçant l'arrivée du vin nouveau, dans les rues de Paris).

L'histoire du vin nouveau est bimillénaire. Il a traversé les civilisations.

I – Le vin nouveau : de la « serva potio » au vin « loyal et marchand »

La consommation des vins nouveaux est une coutume plus que traditionnelle : elle date de l'origine de la consommation du vin.

Dans l'Antiquité, la « serva potio », la « lora » ou « boisson des esclaves » était proposée aux vendangeurs, dès le raisin pressé. Elle était obtenue par une deuxième macération du moût délayé dans de l'eau et devait durer jusqu'au solstice d'hiver.

Au Moyen-Age, le vin est mis sur le marché très tôt dans la saison, environ quinze jours après la fin des vendanges, en vertu d'un système qui, à cette époque, présente deux avantages :

- le seigneur, l'évêque ou l'abbé du Monastère, propriétaire viticole, obtient **les meilleurs prix pour ses vins**. Il a le privilège d'être le premier à commercialiser la boisson attendue de tous. Le **banvin** lui donne même **l'exclusivité de la vente** : lorsqu'il est titulaire de ce privilège, il est le seul à avoir le droit de vendre son vin... Le banvin est levé lorsqu'il a écoulé la totalité de sa production. Ses « concurrents » ont alors accès au marché.
- La commercialisation précoce des vins pallie les problèmes liés aux **difficultés de conservation des vins**. Gardé dans des tonneaux de mauvaise qualité, le vin, s'oxydant au contact de l'air, tourne vite au vinaigre et devient imbuvable.

A partir du **XIIIe siècle**, la **bourgeoisie citadine** remplit, elle aussi, ses celliers, souvent avec le vin de ses propres domaines, admis en ville sans droits d'entrée et débité, de même, à domicile, « à huis coupé et pot renversé ». Elle rivalise ainsi avec les taverniers et les aubergistes et se trouve, comme eux, confrontée, dès la fin de l'hiver, à une extrême raréfaction du produit.

Jusqu'au XIXe siècle et à l'essor des vignes en France, le marché viticole est un **marché de la pénurie**. L'offre ne parvient jamais à satisfaire la demande. Historiquement, les premiers vendeurs de vins nouveaux sont le roi, le seigneur et l'église. Son **négoce est primordial** : surveillé par toute une armée de courtiers piqueurs et de jurés, on dit d'ailleurs qu'il est « **loyal et marchand** ».

Lorsque le vin manque, la colère gronde. En 1788, à Lyon, les ouvriers de la soie se révoltent. A Paris, la prise de la Bastille est précédée « d'émeutes de la soif ».

La récolte nouvelle est, donc, chaque année, attendue avec la plus grande impatience. D'autant plus qu'en France, comme dans tous les pays producteurs de

vins, la période suivant les vendanges est faite d'allégresse et de fêtes marquant la fin d'un dur labeur et concluant l'année viticole.

Parmi les fêtes accompagnant la fin des vendanges et les premières dégustations, **la Saint-Martin**, le 11 novembre, est un temps fort, jusqu'à la fin de la première guerre mondiale et la signature de l'armistice. Elle marque, pour les gens de la vigne, le jour du paiement des loyers, l'échéance des contrats d'embauche pour les ouvriers, les apprentis, les domestiques, le règlement des comptes entre vigneron et vendangeurs... C'est aussi à cette date que les viticulteurs offrent les prémices de leur récolte et font traditionnellement goûter le vin nouveau : la dégustation s'appelle « la martinée » et le tirage du vin nouveau « le martinage ». Elle s'accompagne d'un grand dîner au cours duquel l'oie de la Saint-Martin est servie.

II - Dans le Beaujolais, les Lyonnais renforcent cette tradition du vin nouveau

Aux portes du vignoble Beaujolais, les Lyonnais attendent, eux aussi, la récolte nouvelle. Les vins de la récolte ancienne sont aigris ; il faut les remplacer et s'approvisionner au plus vite, avant même la fin de la fermentation.

Les débitants de boisson, les « bouchons », les « épiciers porte-pot » sont les premiers à goûter les vins nouveaux. Dès les vendanges achevées, au début du XX^e siècle, ils viennent dans le vignoble chercher les vins et répondre, ainsi, à la demande de leurs clients en « raflant » les meilleures cuvées.

Le vin achève sa fermentation en pièce (tonneau de 216 litres) pendant le transport cahoteux en voiture à cheval ou en barges en bois sur la Saône jusqu'à Lyon et ses environs.

A l'époque, la commercialisation n'est ni réglementée, ni organisée. La physionomie du vignoble beaujolais n'a rien à voir avec celle d'aujourd'hui. Jusqu'aux lendemains de la seconde guerre mondiale, qui voient se perpétuer la coutume des bistrotiers s'approvisionnant directement « à la source », les vins nouveaux sont majoritairement produits dans la zone centrale du vignoble, sur moins de 2 000 hectares de vignes situées à Blacé, Saint-Etienne-les-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Vaux-en-Beaujolais, le Perréon... Dans les secteurs les plus précoces du Beaujolais, berceau historique des « nouveaux », avant l'essor des zones situées dans l'appellation Beaujolais proprement dite, plus au sud.

La tradition domine. Le Beaujolais Nouveau n'est pas considéré comme un marché spécifique. Il faudra attendre les années 50 pour que naisse le phénomène et la seconde moitié du XX^e pour qu'il s'amplifie, jusqu'à devenir inégalé dans l'univers mondial du vin.

III – Le phénomène Beaujolais Nouveau

Né dans les années 50, le phénomène du Beaujolais Nouveau tient à la conjonction de quatre facteurs :

- une **décision réglementaire**, émanant des Administrations Indirectes, le 13 novembre 1951,
- un **cépage** : le gamay noir à jus blanc, quasi-exclusivement Beaujolais, produisant de merveilleux vins nouveaux,
- **l'énergie de viticulteurs et de négociants** et leur volonté de développer le vignoble,
- **l'engagement de nombreux ambassadeurs**, amoureux du Beaujolais et attachés à la convivialité d'un vin populaire et républicain.

A – L'armature du phénomène : un ensemble de textes réglementaires

L'histoire réglementaire du Beaujolais Nouveau débute le 11 mars 1951, avec la **suppression du principe d'échelonnement des sorties des vins de la propriété**. Jusqu'à cette date, les ventes de vins faisaient l'objet d'un calendrier minutieux fixant le pourcentage de la récolte pouvant être commercialisé et les différentes dates de libération de ces volumes. Objectif : planifier l'approvisionnement en vin des armées. Au printemps 1951, ce calendrier est supprimé. Viennent ensuite, pour le beaujolais nouveau, une succession de **dates-clé** :

- Le **8 septembre 1951**, un arrêté paru au Journal Officiel relatif à la « commercialisation des vins de la récolte 1951 » stipule que « les producteurs ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée qu'à dater du 15 décembre 1951 ».
- **En octobre 1951, les vignerons réunis au sein de l'Union Viticole du Beaujolais demandent la possibilité de commercialiser « de suite les vins du Beaujolais »** en faisant remarquer qu'ils « sont des vins de primeur ». Ils obtiennent rapidement satisfaction.
- Le **13 novembre 1951**, une note de l'Administration des Contributions Indirectes précise « dans quelles conditions certains vins à appellation contrôlée peuvent être commercialisés **dès maintenant**, sans attendre le déblocage général du 15 décembre prochain ». Les vins visés sont : le Beaujolais, les Côtes-du-Rhône, la Bourgogne (vins blancs) et Bourgogne Grand Ordinaire, le Bourgogne Aligoté, le Mâcon (vins blancs), le Gaillac et Gaillac Premières Côtes (vins blancs), le Muscadet. La possibilité de commercialisation immédiate est subordonnée à l'autorisation préalable de l'I.N.A.O (Institut National des Appellations d'Origine). **Cette date marque la naissance officielle du phénomène du Beaujolais Nouveau**. Les volumes commercialisés à cette époque par le vignoble seraient de l'ordre de 15 000 hl (à peine 2 millions de bouteilles).
- **Pendant quinze ans, la date du déblocage du Beaujolais Nouveau n'est pas fixe**. Elle varie de quelques jours, en fonction des millésimes. Le 20 octobre 1952, la date du 3 novembre est avancée pour la libération anticipée du Beaujolais. En 1953, elle tombe le 1^{er} novembre...
- Le **décret du 15 novembre 1967 rationalise le déblocage** en instituant une date fixe : **la date du 15 novembre, à 0 h 00**, est retenue pour commercialiser le beaujolais nouveau, chaque année. Cette règle ne connaîtra qu'une seule exception : en 1977, année particulièrement tardive, le Beaujolais Nouveau est mis en vente le 25 novembre, à 0 h 00. La récolte, produite dans des vignes qui couvrent désormais 20 000 hectares, est alors de 220 000 hl.
- **Nouvel aménagement, en 1985** : pour faciliter la mise sur le marché des 500 000 hl produits cette année-là, un décret fixe au **troisième jeudi de novembre** la date de la mise à la consommation du Beaujolais Nouveau (et des autres primeurs). Cette date du troisième jeudi de novembre est toujours en vigueur aujourd'hui.

B – La magie d'un cépage : le gamay noir à jus blanc

Ancré sur le territoire depuis le début du XVII^e siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Le Gamay a trouvé ici un écrin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. **Cépage quasi-exclusivement Beaujolais**, plus de 50% des 30 000 hectares plantés à travers le monde le sont aujourd'hui en Beaujolais, où il couvre plus de 98 % du vignoble. Ce cépage a l'art de s'adapter à différents types de sols mais c'est en effet en Beaujolais qu'il semble avoir trouvé sa terre d'élection, un vignoble doté d'une exceptionnelle diversité de terroirs.

Rond et compact, le Gamay est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais. D'une grande amplitude, il est capable de produire aussi bien des vins fruités et gourmands dans leur jeunesse que des vins de garde tout en élégance.

Cépage précoce, il produit des vins d'une belle couleur rouge, souvent vive et limpide, et très aromatiques. En adaptant les vinifications, le Gamay peut ainsi donner des vins dont les arômes, à dominante fruitée, s'expriment rapidement ce qui en fait un cépage particulièrement bien adapté aux primeurs.

Le Gamay nécessite un travail minutieux. Les vignerons du Beaujolais l'ont bien compris et ont su nourrir au fil des ans une expérience imparable pour dompter sa fougue naturelle et en faire surgir le meilleur.

C – Le rôle des bistrots à vins, des négociants et de l'interprofession

« Depuis de longues années, le beaujolais a conquis la capitale. Il règne sur la table de bien des restaurants et au comptoir d'excellents cafés qui se sont fait une spécialité de ce vin rouge de gamay, frais et glissant, si bon en primeur, fruité comme un raisin frais » (P. Bréjoux, *Les vins de Bourgogne, in Dictionnaire de la langue du vin*, Martine Coutier).

Les bistrots à vins tiennent un **rôle primordial** dans la promotion des Beaujolais Nouveaux. Parmi eux, véritables locomotives, les lauréats parisiens de la **Coupe du Meilleur Pot**, trophée décerné depuis 1954 par l'Académie Rabelais. Cette académie a été fondée par une joyeuse équipe d'artistes et de journalistes réunis au Château Thivin, au pied du Mont Brouilly, autour de Marcel Grancher et de leur hôte Claude Geoffroy. Grâce à eux et d'autres zélateurs, **le Beaujolais Nouveau cesse d'être un produit purement lyonnais**. Le vin gaillard et friand pousse les portes des bistrots parisiens.

En 1959, l'Union Interprofessionnelle des vins du Beaujolais est créée. Elle initie des opérations de promotion dès 1960. En 2004, elle change de nom et devient Inter Beaujolais.

En 1966, les 250 magasins Nicolas ouverts à Paris organisent, pour la première fois, un événement spécifique au lancement des Beaujolais Nouveaux.

En 1976 – très belle année -, la presse note déjà que les Beaujolais Nouveaux sont les « maîtres de tous les zincs et comptoirs de la capitale » et que « le tout-Paris est mobilisé pour cautionner ces nouveau-nés ».

Le négoce local, intéressé par le produit et ses débouchés, est aussi un excellent vecteur pour le développement des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux. A la fin des années 60, alors que le phénomène prend de l'ampleur, les négociants font une percée sur les marchés étrangers. Après la conquête de l'Europe, vient celle de l'Amérique du Nord, puis l'Australie en 1982, le Japon et l'Italie en 1985, les pays du sud-est asiatique dans les années 90... Puis l'Europe centrale et de l'est après la chute du mur. Et plus récemment la Chine ou encore le Brésil.

« Il est arrivé », quelques mots simples vraisemblablement nés sur une ardoise, accrochée par un patron de bistrot au-dessus de son zinc. S'il s'agit bien d'un rendez-vous incontournable donné aux consommateurs du monde entier chaque troisième jeudi de novembre, il est désormais coutume de dire « ILS sont arrivés » puisqu'**il y a autant de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux que de viticulteurs !**

BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2016 : 2 000 Domaines et Maisons signent le millésime



Inter Beaujolais, l'interprofession des vins du Beaujolais, poursuit sa stratégie de revalorisation d'image en mettant à l'honneur le savoir-faire des 2 000 Domaines et Maisons producteurs de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux. Ce sont en effet leurs signatures qui habillent la bouteille au cœur du visuel de la campagne 2016. Cette année donc ni accessoire, ni univers « parallèle », la campagne 2016 va droit à l'essentiel et se recentre sur les hommes et les femmes qui font les Beaujolais Nouveaux.

Pour ce faire, l'interprofession a une nouvelle fois fait appel à l'**agence TBWA**, pour créer un dispositif de communication puissant et musclé destiné à soutenir la demande en Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux et ce jusqu'à fin novembre.

Un dispositif digital encore plus actif et interactif

Tout est fait pour renforcer la visibilité de l'évènement, notamment à travers le site exclusivement dédié aux Nouveaux www.beaujolaisnouveau.fr. La campagne 2016 frappe fort : nouvelles vidéos, nouvelles chroniques, nouvelles recettes... le site est mis à jour et alimenté régulièrement afin d'apporter du contenu et de l'information par différents moyens mais aussi et surtout faire tomber les idées reçues.

Et dans cette **opération de séduction**, les « Nouveaux » 2016 se donnent les moyens de réussir : **une web TV**, **un social wall**, **un jeu connecté**... ils ne se refusent rien !

Précurseurs, les Beaujolais Nouveaux 2016 ont même créé **une web Radio éphémère** à déguster sans modération à l'occasion de ce nouveau millésime ! Lancée dans les premiers jours de novembre, elle proposera au choix un flux de contenus informatifs (interviews, articles...) ou un flux musical pour célébrer la sortie des Nouveaux selon ses envies.

Une stratégie digitale qui passe inévitablement par **une animation constante des réseaux sociaux** ainsi que par **une campagne d'achat d'espaces** en fil rouge. Le nombre de « fans » des Beaujolais Nouveaux ne cessant de s'accroître, un dispositif complet et minuté, basé sur un calendrier de l'avent interactif, permettra de contenir leur impatience, égrenant les informations, les surprises mais aussi les cadeaux !

[Compte Google / Facebook / Twitter / LinkedIn / Pinterest / YouTube « Les Beaujolais Nouveaux »](#)

Les « Nouveaux » 2016 prolongent le plaisir en radio

Cette année encore, les Beaujolais Nouveaux font durer le plaisir avec la diffusion d'un message percutant en **amont, pendant et après** leur sortie sur quatre radios leader : **RMC, Europe1, RTL, Virgin Radio** (+ de 32 millions de contacts).

Un évènement Beaujolais Nouveaux à Paris le jour J : pour renouer avec leur histoire, une **délégation de vigneron** « montera » à Paris le **jeudi 17 novembre** pour présenter ce nouveau millésime et créer le buzz. A bord d'un bus à impériale et d'un cortège de 2CV habillés aux couleurs de la campagne, ils feront plusieurs haltes

au cœur de la capitale accompagnés d'un groupe de musique. Les Parisiens et touristes seront invités à dédicacer une bulle géante.

En parallèle et comme chaque année, **une opération d'information et de sensibilisation** est menée **auprès des principaux acteurs de la distribution française** via des campagnes e-mailing régulières. Ces derniers ont ainsi reçu dès le début de l'année plusieurs contenus éditoriaux agrémentés de vidéos et ont été ensuite informés tout au long de la maturation et jusqu'aux vendanges.

Depuis fin septembre, **le matériel promotionnel** (affiches, guirlandes, banderoles, sets de table, polos, tabliers, canotiers...) est proposé par Inter Beaujolais aux nombreux partenaires associés au lancement du nectar le plus attendu de la fin d'année. En 2015, l'interprofession a ainsi diffusé 554 000 chevalets, 303 000 sets de table, 402 000 affiches, 122 100 ballons etc.

En outre, **un calendrier de l'avent** sera envoyé aux cavistes de France pour afficher le décompte jusqu'au jour J dans leur vitrine.

Avec cette campagne de communication multicanale, impossible de passer à côté des Nouveaux 2016 ! Et cela tombe bien, car les Nouveaux, en parfaits ambassadeurs, permettront au plus grand nombre de découvrir un millésime qui s'annonce d'ores et déjà de très grande qualité en Beaujolais.

**Pour rappel, en 2015, le vignoble beaujolais a commercialisé 193 000 hl de Beaujolais Nouveaux, soit plus de 25,7 millions de bouteilles, en France et à l'export. Premier marché à l'étranger : le Japon, suivi par les Etats-Unis et le Royaume Uni.*

ÉCONOMIE

Le vignoble beaujolais regroupe plus de 2 700 exploitations (toutes appellations confondues), 12 coopératives, 150 négociants (Beaujolais, Mâconnais, Bourgogne, reste de la France et Etrangers).

Les volumes **de beaujolais nouveau mis sur le marché, en 2015, s'élevaient à 193 000 hl**, soit plus de **25,7 millions de bouteilles**. Cela représente **1/3 de la production totale du vignoble beaujolais**. Les 2/3 restants sont constitués par les beaujolais et beaujolais villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais (brouilly, chiroubles, chénas, côte de brouilly, fleurie, juliéna, morgon, moulin-à-vent, régnié, saint-amour).

Avec près de 92 000 hl de beaujolais nouveau exportés dans 111 pays en 2015, représentant 48 % des volumes mis en marché, le Beaujolais se place parmi les leaders des vignobles français à l'export (en pourcentage).

I – En France

101 000 hl de beaujolais nouveau ont été commercialisés en France, en 2015. Au total, la grande distribution absorbe plus de 50 000 hl, soit près de 7 millions de bouteilles. 51 000 hl sont commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

En tête des ventes françaises de beaujolais nouveau, pour la grande distribution, la région parisienne, avec 8 400 hl (soit plus de 1,1 million de bouteilles).

Viennent ensuite, par ordre décroissant :

La région **Est** (Strasbourg, Nancy, Metz...) : 7 400 hl (soit 986 700 bouteilles)

La région **Nord** (Lille, Amiens...) : 6 500 hl (soit 866 700 bouteilles)

La région **Centre-Est** (Besançon, Dijon, Lyon, Grenoble...) : 6 400 hl (soit 853 300 bouteilles)

La région **Sud Est** (Nice, Marseille, Montpellier...) : 5 400 hl (soit 720 000 bouteilles)

La région **Ouest Nord** (Rouen, Caen, Rennes...) : 5 300 hl (soit 706 700 bouteilles)

La région **Ouest Sud** (Poitiers, Nantes...) : 4 000 hl (soit 533 300 bouteilles)

La région **Centre Ouest** (Orléans, Limoges, Clermont-Ferrand...) : 3 800 hl (soit 506 700 bouteilles)

La région **Sud-Ouest** (Toulouse, Bordeaux...) : 3 300 hl (soit 440 000 bouteilles)

(source : Iri Secodip)

II – Les marchés étrangers

92 000 hl de beaujolais nouveau ont été vendus à l'export, en 2015 soit 12.3 millions de bouteilles, dans 111 pays.

En 2015, les 10 premiers marchés importateurs de beaujolais nouveau sont par ordre décroissant :

Japon : 50 300 hl (soit 6.7 millions de bouteilles)

Etats-Unis : 12 400 hl (soit 1,7 millions de bouteilles)

Royaume-Uni : 7 600 hl (soit 1 million de bouteilles)

Canada : 2 800 hl (soit 373 300 bouteilles)

Allemagne : 2 700 hl (soit 360 000 de bouteilles)

Chine : 2 300 hl (soit 306 700 bouteilles)

Belgique : 1 800 hl (soit 240 000 bouteilles)

Suisse : 1 300 hl (soit 173 300 bouteilles)

Pays-Bas : 1 300 hl (soit 173 300 bouteilles)

Italie : 1 300 hl (soit 173 300 bouteilles)

Total Union Européenne : 18 900 hl (soit 2,5 millions de bouteilles)

(source : Ubifrance)

TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU : UNE RÉFÉRENCE

Les Œnologues de France de la région Bourgogne Centre-Est organisent, en partenariat avec Inter Beaujolais et le soutien de la ville de Lyon et de la région Rhône-Alpes, **la 16ème édition du Trophée Lyon-Beaujolais Nouveau, le dimanche 13 novembre à Lyon.**

Quatre jours avant l'arrivée des Beaujolais nouveaux, en France et à l'étranger, une centaine d'experts du monde entier, se réunissent dans une ambiance particulièrement studieuse pour goûter, analyser et noter plusieurs centaines d'échantillons de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges et rosés.

L'édition 2016 du Trophée Lyon-Beaujolais Nouveau se déroulera dans la salle de la Corbeille du Palais de la Bourse à Lyon.

100 professionnels du vin – œnologues, sommeliers, restaurateurs, cavistes... français et étrangers – se retrouveront pour une dégustation à l'aveugle des cuvées de Beaujolais Nouveaux 2016 candidates à l'épreuve. Mission des **20 jurys de dégustateurs** : commenter et **noter plus de 400 échantillons de vins afin d'attribuer médailles d'or « Grand Prix du Trophée », médailles d'or et médailles d'argent** aux Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux les mieux réussis en 2016. Les domaines et maisons lauréats pourront ensuite afficher le **macaron du Trophée** sur leurs bouteilles et la **plaque du Trophée** dans leur cave.

Objectif de l'événement : récompenser les meilleures cuvées du millésime, bien sûr, mais aussi guider le consommateur dans ses choix, mettre en valeur la diversité du vignoble, et apporter aux producteurs et aux maisons de vins un argument supplémentaire dans leur commercialisation. Le Trophée est le seul concours officiel des Beaujolais Nouveaux. Agréé par la DGCCRF depuis 2003, il est devenu une référence et un outil très important pour la promotion des Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux en France et dans le monde.

Les **résultats du Trophée** seront diffusés sur www.trophee-beaujolais.com et www.beaujolais.com **dès le lundi 14 novembre.**

La presse est conviée à **la remise officielle des diplômes** qui aura lieu **mardi 15 novembre** à partir de 12 heures au 210 boulevard Victor Vermorel à Villefranche-sur-Saône, en présence des partenaires.

Une dégustation des Grandes Médailles d'Or 2016 aura lieu lors de cette cérémonie.

Le Trophée fait aujourd'hui partie des temps forts de la mise en marché du Beaujolais Nouveau. A noter, la notoriété grandissante du Trophée sur les marchés asiatiques, en particulier au Japon.

LES FÊTES A NE PAS MANQUER

I – De la 28^{ème} édition des Sarmettes au « Beaujolais Gourmand », en passant par un marathon et un festival de la jeune chanson française, le Beaujolais fête son vin !

L'accueil et la fête sont en effet les maîtres-mots de ce 3^{ème} jeudi de novembre : près de 100 fêtes en tous genres sont répertoriées, dans le Beaujolais. De cave en cave, le visiteur peut déguster les premiers vins de l'année en toute convivialité. Et pour compléter sa balade, après avoir profité des merveilleux paysages du vignoble beaujolais, il a le choix entre **plusieurs grands rendez-vous festifs**, incontournables pour qui veut célébrer, dans la tradition et « au pays », l'arrivée des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux.

- Du 16 au 20 novembre 2016 : « les Sarmettes » de Beaujeu.

C'est LA fête à ne pas manquer dans le vignoble, un rendez-vous international qui marque l'arrivée du Beaujolais Nouveau. C'est ainsi à Beaujeu, cœur historique du vignoble, qu'est fêtée chaque année, l'arrivée du nouveau millésime. Le mercredi, les festivités commencent avec le lâcher de ballons, les intronisations puis le parcours de dégustation. A 19h, les convives, venus de 20 à 25 pays étrangers, rejoignent l'immense chapiteau magnifiquement décoré pour la soirée prestige animée par Tex et Sylvain Bonnardot. Dès la fin du repas, le traditionnel défilé aux flambeaux sous une voûte laser emmènera découvrir, à minuit, la spectaculaire mise en perce et son feu d'artifice. Après avoir dégusté les premiers verres de Beaujolais Nouveau, l'orchestre Newzik sous le grand chapiteau fera danser les plus courageux jusqu'à l'aube. La fête continue jusqu'au dimanche 20 novembre avec le repas-spectacle de clôture « Les Sarmettes en Famille » où magie et illusion surprendront petits et grands. 2016 annonce une nouvelle animation : un petit voyage commenté d'une heure, au cœur du Beaujolais, à bord de la mythique 2CV Citroën.

Renseignements complémentaires : www.sarmettes.com ou 04 74 69 26 98.

Fêter en toute sécurité et à sa source même, le Beaujolais Nouveau, (c'est ce que propose **Ontours** en mettant à disposition **des cars au départ de Belleville, Lyon et de Villefranche pour se rendre à la fête des Sarmettes à Beaujeu** (à partir de 19 € (pack bus et pack bus express). Les cars partiront pour Beaujeu le mercredi 16 novembre de la place Bellecour à Lyon, de Villefranche et de Belleville. Le retour aura lieu au départ de Beaujeu vers 01h. La réservation est obligatoire.

Renseignements au 09 72 31 81 49 ou sur <http://www.ontours.fr>

- Du 16 au 20 novembre, « La Fête du Beaujolais gourmand », à Tarare.

« La Fête du Beaujolais Gourmand » fête ces 20 ans. Les deux dîners-spectacle des 16 et 20 novembre auront lieu à Tarare. Portes ouvertes au Domaine de la Revol à Dareizé toute la journée. Un **marché gourmand** est également prévu samedi 19 novembre, à Tarare, en matinée, en même temps que la foire annuelle : défilé des confréries, dégustation de tarandouille, de grappillette, vins et fromages... Les caves proposent quant à elles visites et dégustations le dimanche 20 novembre.

Renseignements complémentaires et inscriptions : 04 74 63 06 65 / ot.tarare@wanadoo.fr ou www.beaujolaisgourmand.com.

A noter que, partout dans le monde, les Compagnons du Beaujolais, à travers les « Devoirs », **vont également se mobiliser à l'occasion du Beaujolais Nouveau** en

organisant cocktails, repas de gala, dégustations, conférences, soirées de présentation du Beaujolais Nouveau, croisières, déjeuners dansants etc.

Plus d'informations sur les festivités des autres devoirs sur www.compagnons-du-beaujolais.com.

Les villes et les villages du Beaujolais célèbrent, chacun à leur manière, l'arrivée du nouveau millésime. Quelques exemples donnent le ton :

- **A Villefranche**

- Pour les sportifs, la 12^{ème} édition du **marathon du beaujolais nouveau**, organisée **le samedi 19 novembre**, offre quatre formules : le marathon qui prend son départ à Fleurie et emmène les coureurs jusqu'à Villefranche à travers 15 villages du Beaujolais ; un semi-marathon, le 12 kms et une course de 5kms haute en couleurs, le « Beaujolais Colors » by Color Me Rad intramuros.

Plusieurs points de ravitaillement sont prévus dans des châteaux et cuvages prestigieux qui ouvrent leurs portes aux marathoniens pour l'occasion. Arrivée place des Arts près de l'Hôtel de Ville de Villefranche. Nuit du marathon, à Parcexpo. 10 000 participants sont attendus.

Nouveauté : ballade du dimanche au Hameau du Vin de Georges Duboeuf avec visite du musée, déjeuner et animations.

Plus d'informations et inscriptions sur www.marathondubeaujolais.org

- Sur la scène du **Théâtre de Villefranche**, la 12^{ème} édition du festival « **Les nouvelles voix** » (14-19 novembre) associe le beaujolais nouveau et la jeune chanson française. The Shoes, Grand Blanc, A-WA, Soom T, Ala-NI... et bien d'autres jeunes auteurs, compositeurs et interprètes français sont à l'affiche. Concerts sur scène, à Villefranche, et dans les villages alentours, et apéro concerts au bar du théâtre.

Plus d'informations : www.theatredevillefranche.asso.fr.

- **Mise en perce du beaujolais nouveau, à 18 h 30, sur le parvis de l'hôtel de Ville**, le 19 novembre 2016 (accueil musical dès 18 h). Villefranche fête l'arrivée des Beaujolais Nouveaux avec un spectacle féérique mêlant son, lumière et pyrotechnie, qui célèbre la création du vin primeur, aujourd'hui reconnu dans le monde entier.

- **A Belleville**

Nect'Art nouveau à Belleville, le 17 novembre 2016 avec un spectacle au Théâtre de la Grenette avec le comédien Yves Pignard, les musiciens Serge Folie et Mickaël Paquier et l'illustrateur Dominique Simon pour le spectacle de théâtre musical *Empreinte*, reprenant les récits drôles et poétiques de Michel Aulas sur la terre Beaujolaise. Un temps fort au Caveau de Belleville est organisé avec une dégustation gratuite des primeurs et un repas dansant.

- **A Gleizé**

La Fête des Saveurs à Gleizé, le 18 novembre 2016, de 17 h à minuit, un événement convivial, musical et gourmand avec près de 25 artisans, producteurs locaux et vigneron, un « Bistrot Beaujolais » pour une pause repas en famille ou amis et une ambiance festive et conviviale avec un spectacle musical et la mise en perce du millésime 2016.

Les caves coopératives sont bien évidemment de la fête : elles organisent généralement des portes ouvertes, dès le jeudi et jusqu'à la fin du week-end.

Pour avoir le détail des fêtes, consulter www.beaujolais.com ou www.beaujolaisdays.com.

II – A Lyon, berceau de la tradition...

A 30 kilomètres au sud du Beaujolais, **Lyon est le lieu historique de l'essor des beaujolais nouveaux**, servis dès l'entre-deux guerres dans tous les « bouchons » de la ville à tel point que le Beaujolais fut, un temps, considéré comme « le troisième fleuve » de la cité.

Aujourd'hui, la fête du beaujolais nouveau est toujours célébrée dans les bistrots, notamment ceux qui portent haut les couleurs du Beaujolais : *La Hugonnière* (Lyon 1^{er}), *le Café des Fédérations* (Lyon 1^{er}), *Le Bouchon de l'Opéra* (Lyon 1^{er}), *Chez Mounier* (Lyon 2^{ème}), *le Morgon* (Lyon 6^{ème}), *Le Fleurie* (Lyon 7^{ème}), *le Cap* (Lyon 9^{ème}), *Café Lobut* (Villeurbanne) pour ne citer que quelques lieux. Ou des bars à vins, tels que *l'Harmonie des Vins* (Lyon 2^{ème}) et *La Cave des voyageurs* (Lyon 5^{ème}).

Beaujol'en scène aux Terreaux !

Les Jeunes Agriculteurs du Rhône, associés aux jeunes viticulteurs, célèbrent l'arrivée du Beaujolais Nouveau 2016, dans une humeur festive et conviviale pour la 20^{ème} année ! Le rendez-vous est donné **Place des Terreaux, les 16 et 17 novembre 2016**. Un groupe pop rock rythmera la soirée sur le thème disco en attendant le roulé de tonneaux, le show laser puis la mise en perce du Beaujolais Nouveau 2016, le mercredi 16 à minuit ! Le jeudi, les viticulteurs seront également présents sur la Place des Terreaux, de 16h à 22h, pour une découverte de terroirs et des 12 AOC du Beaujolais, une dégustation/vente et une animation œnotouristique et route des vins du Beaujolais. Un rendez-vous lyonnais incontournable ! Plus d'infos et inscriptions : 04.78.19.62.20 ou ja69@jarhonealpes.fr ou www.beaujolaisdays.com.

... A Paris, et son « réseau » de Bistrots Beaujolais

Evoquer le beaujolais nouveau conduit inévitablement à donner les adresses de bistrots, ardents défenseurs de ce vin joyeux que l'on partage entre amis, à un comptoir, ou dans la salle d'un troquet où règne en maître un patron « fort en gueule », mais plein de chaleur. A Paris, ces lieux sont innombrables mais, au fil des ans, un véritable « réseau » de bistrots beaujolais s'est constitué, dans tous les quartiers.

Du *Bistrot des Halles* (1^{er}) en passant par le *Gavroche* (Paris 2^{ème}) *Le Mesturet* (2^e), *La Petite périgourdine* (Paris 5^{ème}), *Bistrot Méjac* (Paris 11^e), *Potovin* (Paris 14^{ème}), *La Bonne Franquette* (Paris 18^{ème}), *L'Imprévu* (Vitry-sur-Seine), *O-Caveau* (Maisons-Alfort) ... L'assurance est donnée d'une soirée 100% beaujolaise, idéale pour déguster non pas le beaujolais nouveau, mais les différentes cuvées de beaujolais nouveau proposées par des connaisseurs sélectionnant, chacun, leurs vins avec le plus grand soin.

Consulter le [Guide des Bistrots Beaujolais](#) et obtenir toutes ces « bonnes adresses » qui ne sont bien évidemment pas les seules !

III – Et dans le reste du monde

Impossible de faire le tour de la planète en quelques lignes. **Au Japon, aux Etats-Unis, au Brésil, au Venezuela, en Allemagne, en Espagne et dans bien d'autres endroits de part le monde, on célébrera l'arrivée des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux.**

Comment faire la fête, pour l'arrivée des Beaujolais Nouveaux ?

Le rendez-vous du Beaujolais Nouveau est un rituel, une grande fête païenne et populaire. Universelle, elle s'adapte à tous les pays et à toutes les cultures. Simple et sans prétention, les Beaujolais et Beaujolais Villages nouveaux savent se marier avec la plupart des plats et des cuisines. Ils se partagent entre amis. Comme tous les vins, ils doivent être consommés avec modération.

Pas de « code » pour fêter l'arrivée des Nouveaux, et, pourtant, quelques règles sont cependant incompressibles :

- **Respecter la loi et savoir attendre minuit, quel que soit le fuseau horaire.**
Pas de Beaujolais Nouveau avant le jour J et l'heure dite !
- **Patience en mode Beaujolais !**
Pour attendre les 12 coups de minuit, et débiter la soirée en beauté, partez à la découverte des 12 appellations du vignoble : Beaujolais et Beaujolais Villages de garde mais aussi les 10 crus... Le Beaujolais ne se résume pas à ses vins primeurs !
- **Les Beaujolais et Beaujolais Villages nouveaux sont des vins authentiques à partager, comme la bonne humeur.**
- **Les servir frais, à 10-11°.**
- **Ne surtout pas « se prendre la tête » :** à l'apéritif, sur des entrées, des charcuteries, un fromage de chèvre, des fruits de mer, un tartare de poisson, des huîtres ou des sushis, ils relèvent le défi haut la main. **Chacun peut donner libre cours à son inspiration culinaire.**
- **Choisir le lieu que vous aimez :** une cave de vigneron du Beaujolais si vous avez envie de partager la passion d'un métier unique et la chaleur de gens qui ont véritablement le sens de l'hospitalité, le bistrot le plus proche de chez vous, tenu par un patron fort en gueule, un lieu plus chic, si vous êtes amateur de soirées mondaines, ou tout simplement « à la maison, entre copains... ».

L'APRÈS-NOUVEAU

Les deux A.O.C Beaujolais et Beaujolais Villages ne se résument pas aux vins primeurs, loin de là. Passés l'intense travail de l'automne, jusqu'au jour J du troisième jeudi de novembre, et les fêtes qui accompagnent la commercialisation de la première A.O.C de l'année, le vigneron élève amoureusement ses « vins d'après ». Des vins généralement plus charpentés et structurés, issus de durées de macération plus longues et d'un élevage qui dure jusqu'au printemps.

Lorsque les beaux jours arrivent, et que le fameux jeudi de novembre n'est plus qu'un joyeux souvenir, les vigneronns mettent en bouteilles leurs « vins d'après ».

En moyenne, les A.O.C Beaujolais et Beaujolais Villages produisent chacune près de 130 000 hl de vins dits de garde.

Pour vinifier ses Beaujolais et Beaujolais Villages de garde, le vigneron sélectionne les terroirs qui seront les mieux adaptés. La vinification beaujolaise n'est pas exclusive. Il y a autant de manières d'envisager la vinification que de vigneronns. On observe notamment le développement de l'égrappage intégral ou partiel.

Par rapport aux nouveaux, les durées de macération s'allongent et les méthodes diffèrent : de 6 à 9 jours pour les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde (jusqu'à 20 jours pour les Crus). Il s'agit alors d'extraire le maximum de couleur, substance et tanins. Pour ce faire, le vigneron pratique des pigeages, remontages et des délestages. Puis les vins sont élevés jusqu'au printemps avant d'être mis en bouteilles.

Ces beaujolais de garde se caractérisent par une structure plus présente que celle des vins nouveaux ce qui leur permet d'avoir une plus grande aptitude à la garde.

REPÈRES

Superficie totale du vignoble	15 819 hectares
Cépage	Gamay noir à jus blanc (98 % de la production)
Production en 2015	588 729 hl
Nombre d'appellations	12 Crus du Beaujolais : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour Beaujolais Villages et Beaujolais
Nombre d'exploitations	2 700
Surface moyenne des exploitations	10 hectares
Rendements d'appellation autorisés	52 hl/ha A.O.C crus du Beaujolais 52 hl/ha A.O.C beaujolais-villages 52 hl/ha A.O.C beaujolais
Volumes de Beaujolais Nouveaux commercialisés (chiffres 2015)	193 000 hl, soit 25.7 millions de bouteilles
Beaujolais Nouveaux exportés (chiffres 2015)	92 000 hl, soit 12.3 millions de bouteilles

BIBLIOGRAPHIE

L'étonnante histoire du beaujolais nouveau

Gilbert Garrier/Editions Larousse

Cinquantenaire de l'Union Viticole du Beaujolais

André Rebut

Vigne et vigneron dans la France ancienne

Gilbert Garrier/Editions Horvath

Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et Beaujolais

Georges Durand/Presses Universitaires de Lyon

Paysans du Beaujolais et du Lyonnais (1800-1970)

Gilbert Garrier/Presses Universitaires de Grenoble

Histoire du vin

Jean-François Gautier/Que sais-je ? Presses Universitaires de France

Le Beaujolais, contes, légendes, récits

Jean-Baptiste Martin et Anne-Marie Vurpas/Le Hénaff

Le pays et le vin beaujolais

Léon Foillard et Tony David/Histoire locale