



27 septembre 2018

MILLESIME 2018

Des vins généreux et gourmands, à la fois souples et complexes

A peine les vendanges sont-elles achevées que, déjà, l'enthousiasme et les commentaires élogieux courent, du nord au sud et de cave en cave, dans le vignoble beaujolais : 2018 s'inscrira dans les annales des millésimes d'anthologie, tout comme 2017, 2015 & 2009.

Les conditions de maturation ont été idéales : aucun accident climatique, le soleil, la chaleur... ont permis un mûrissement lent et régulier des baies. Puisant dans les réserves d'eau amassées au printemps, la vigne n'a globalement pas souffert de la sécheresse. L'état sanitaire de la vendange est extraordinaire. Les vigneron, qui ont su prendre leur temps pour commencer à vendanger et bénéficier au maximum de la météo chaude et ensoleillée du mois de septembre, ont récolté des raisins sains, riches en sucre, bien concentrés.

Les premiers vins dégustés dans les caves sont des plus prometteurs. « Ils ont les avantages d'un millésime précoce, sans en avoir aucun des inconvénients », résume Bertrand Chatelet, Directeur de la Sicarex (Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais). « C'est du velours. Les vins vont extraire leur couleur et structure par des macérations longues. Ils sont ronds et soyeux, mais aussi gras et concentrés. Les tanins sont fins et élégants ».

Un sentiment que partage Arnaud Chambost, MOF Sommelier 2000, qui livre ses impressions après de premières dégustations dans les caves : « Les robes sont empourprées, denses, aux reflets violines-fuchsia. Les arômes de fruits noirs charnus, de fleurs (pivoine, lilas), quelques notes d'épices et de réglisse s'exhalent. En bouche, profondeur, complexité, élégance, gourmandise se mêlent. Les tanins, eux aussi, bénéficient d'une belle plénitude, procurant une belle persistance. Les vins reflètent bien les terroirs, non seulement en termes de sol et d'exposition, mais aussi le cépage, le Gamay dont la personnalité se révèle dans des conditions optimales ».

Prochain rendez-vous : le 15 novembre, où l'on pourra déguster le beaujolais nouveau, premier témoin d'un millésime décrit à l'unisson comme « tant attendu et célébré d'avance ».