

## **Point millésime 2020, le mardi 22 septembre 2020** **En Beaujolais, maturité et fraîcheur des vins au rendez-vous**

L'année 2020 aura été inédite pour tous, et dans tous les secteurs, y compris la viticulture. Un "millésime de l'extrême" quand on pense sécheresse et précocité des vendanges (2<sup>ème</sup> millésime le plus précoce après 2003 depuis la mise en place du réseau Maturation en 1992). Comme pour les humains confinés, la vigne a su s'adapter pour affronter cette période délicate. Les vignes du Beaujolais ont ainsi résisté aux fortes sécheresses ; l'état sanitaire était exceptionnel. Le gamay montre une fois de plus son adaptabilité à l'évolution du climat. En cette année de grande précocité, les vignerons du Beaujolais ont dû s'organiser pour préparer leurs cuveries pour qu'elles soient prêtes dès le 20 août, date minimum de début de vendanges fixée en 2020 en Beaujolais : la décision étant propre à chaque vigneron lorsqu'il estime que ses raisins ont atteint leur apogée, en fonction de l'altitude, de l'exposition et de sa propre philosophie du vin. Dans ce contexte inédit, il aura fallu redoubler d'efforts pour accueillir les 25 000 vendangeurs dans les meilleures conditions, le Beaujolais restant le seul vignoble avec la Champagne, où les vendanges manuelles sont majoritaires.

Après un hiver très doux entraînant un débourrement précoce, fin mars, les mois d'avril et mai ont été également chauds, secs et très ensoleillés. Le mois de juin a été plus contrasté en se montrant froid, pluvieux puis caniculaire, sec et très ensoleillé. Le stade début floraison a été atteint à une date très précoce, vers le 20 mai. La fin floraison a été atteinte en moyenne le 30 mai, ce qui explique cette grande précocité. Le stade début véraison a été atteint en moyenne autour du 18 juillet. À ce stade, l'hétérogénéité était déjà bien notable. Le mois de juillet a été relativement chaud, surtout dans la dernière décade, et très sec, avec des précipitations rares et hétérogènes (3<sup>ème</sup> mois de juillet le plus sec depuis 1964). Le mois d'août a été contrasté, chaud voire très chaud les deux premières décades, puis frais à partir du 28 août. Les précipitations ont été très irrégulières, avec une pluviométrie moyenne nettement inférieure à la normale mais très variable d'un secteur à l'autre du vignoble.

« L'année 2020 a été particulière sur tous les aspects. On n'a pas vraiment eu d'hiver, puis nos vignes ont fait face à un manque d'eau, de la sécheresse... Dame Nature est la reine et il faut s'adapter à elle en revoyant notre manière de travailler. Cela passe notamment par le travail des sols pour forcer la vigne à aller chercher au plus profond ses ressources, penser à la surface foliaire, veiller à garder de l'humidité dans les sols... Nous devons prendre conscience du réchauffement climatique ! », ajoute Paul Labruyère, vigneron au Domaine des Cadoles (Moulin-à-Vent, Brouilly, Régnié).



La récolte 2020 est marquée par une hétérogénéité d'une parcelle à l'autre, due à la grande diversité des terroirs du nord au sud, avec une résistance à la sécheresse qui leur est propre (âge des vignes, exposition...), et des quelques pluies tombées ici ou là. Les indicateurs de stress hydrique n'ont jamais été aussi prononcés. Cette grande richesse des terroirs du Beaujolais engendre différentes situations de maturation auxquelles ont dû s'adapter les vignerons.

La plupart ont vendangé des raisins bien mûrs et très beaux à voir, malgré quelques phénomènes de grillure observés sur des raisins suite à l'épisode caniculaire de fin juillet mais aussi aux températures maximales très élevées de la deuxième décennie d'août. Les vendanges ont duré presque un mois et se sont déroulées dans des conditions plutôt favorables : « *Les raisins récoltés avaient atteint une belle maturité phénolique, que nous retrouvons dans les cuves avec de belles structures et des couleurs soutenues pour les gamays, offrant une élégance aromatique plutôt sur les fruits noirs. Cette belle maturité a été excellente pour vinifier des rosés élégants et ronds. Quant aux chardonnays, les vignerons ont dû mettre en exergue leur savoir-faire et leur précision pour récolter à l'équilibre optimum et conserver la fraîcheur. À ce stade, les fermentations alcooliques s'achèvent et les malolactiques débutent. Elles viendront assouplir les vins qui auront quelques semaines pour les Beaujolais de Fête à quelques mois voire années pour les Beaujolais de Caractère et d'Exception pour affirmer leur singularité et offrir une palette diversifiée des Beaujolais, à l'image du millésime.* », ajoute Bertrand Châtelet, directeur de la SICAREX Beaujolais, l'Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais.

Jean-Luc Longère, vigneron au Domaine Longère (Beaujolais-Villages) : « *Les chardonnays ont été généreux suite à une belle floraison. Les grappes étaient belles à voir avec une juste dose d'acidité pour la fraîcheur. Un maître mot cette année : la patience. Il a fallu s'organiser pour la récolte car les raisins avaient besoin de se concentrer pour prendre de beaux reflets dorés presque cuivrés. Les fermentations se sont très bien déroulées et les malolactiques vont bientôt se faire.* »

« *Suite aux épisodes caniculaires qui avaient induit un blocage de la maturité, la pluie du 10 août a permis une évolution dans le bon sens. La patience demandée par notre équipe technique a trouvé écho auprès de nos coopérateurs et a permis d'atteindre une belle maturité. Les vieilles vignes et les sols profonds ont donné de beaux résultats. Côté vinifications, il a fallu s'adapter car chaque zone en fonction de l'altitude, de la profondeur des sols et de l'âge des vignes présentait une caractéristique différente. Les premières dégustations offrent des rouges ronds, avec une couleur très profonde et beaucoup de fruits. Les rosés sont des petites bombes aromatiques. Pour les blancs, nous attendons que les malolactiques soient faites car les vendanges de chardonnays ont été tardives cette année du fait de la sécheresse.* », ajoute Sylvain Flache, président de la cave des Vignerons des Pierres Dorées.



La récolte 2020 se situe quantitativement dans la moyenne basse de ces dernières années. La qualité, quant à elle, est au rendez-vous, avec un bel équilibre et une belle fraîcheur. Les vignerons du Beaujolais ont su mettre en exergue leur savoir-faire en composant avec la nature et en élaborant des vins mono-cépages. Les premiers jus dégustés sont croquants, gourmands, marqués par une belle fraîcheur et maturité.

« *Nous vivons une année atypique à tous points de vue. Heureusement, le travail de la terre et la vie à la campagne nous permettent de garder un peu de bon sens, et les pieds sur terre. Et si c'était le luxe de demain ? Il semble à ce jour que nous nous dirigeons vers un grand millésime en Beaujolais. Le gamay a montré une fois de plus ses capacités à s'adapter à ces variations du climat. C'est rassurant, ce sera un bon point pour demain, et dans cette économie mondiale perturbée à souhait, dominée aujourd'hui par l'incertitude, nous ferons tout pour que le Beaujolais continue son ascension. Les chiffres depuis deux ans nous confirment que nous sommes en chemin.* », conclut Dominique Piron, président d'Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais.

### **Contact presse**

Inter Beaujolais - Laura Pillot, responsable des médias France  
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64 - [lpillot@beaujolais.com](mailto:lpillot@beaujolais.com)

Suivez les vins du Beaujolais



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

#vinsdubeaujolais

Crédits photos : Fabrice Ferrer

Photothèque Beaujolais : <https://extranet.beaujolais.com/phototheque-categories>

### **À propos des vins du Beaujolais**

Situé entre les portes de Lyon et le sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 négociants s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception : les crus 100 % rouges au nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais-Villages au sud, qui se déclinent dans les trois couleurs et en vin nouveau.