



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

LE BEAUJOLAIS,
EXPRESSIONS D'UN VIGNOBLE

LE BEAUJOLAIS, EXPRESSIONS D'UN VIGNOBLE



RÉALISÉ PAR INTER BEAUJOLAIS,
l'Interprofession des vins du Beaujolais :

210 Boulevard Victor Vermorel
69400 Villefranche-sur-Saône
04 74 02 22 10

SUIVEZ LES VINS DU BEAUJOLAIS :

[f](#) vinsdubeaujolais | [i](#) vins_beaujolais | [t](#) vinsbeaujolais

www.beaujolais.com

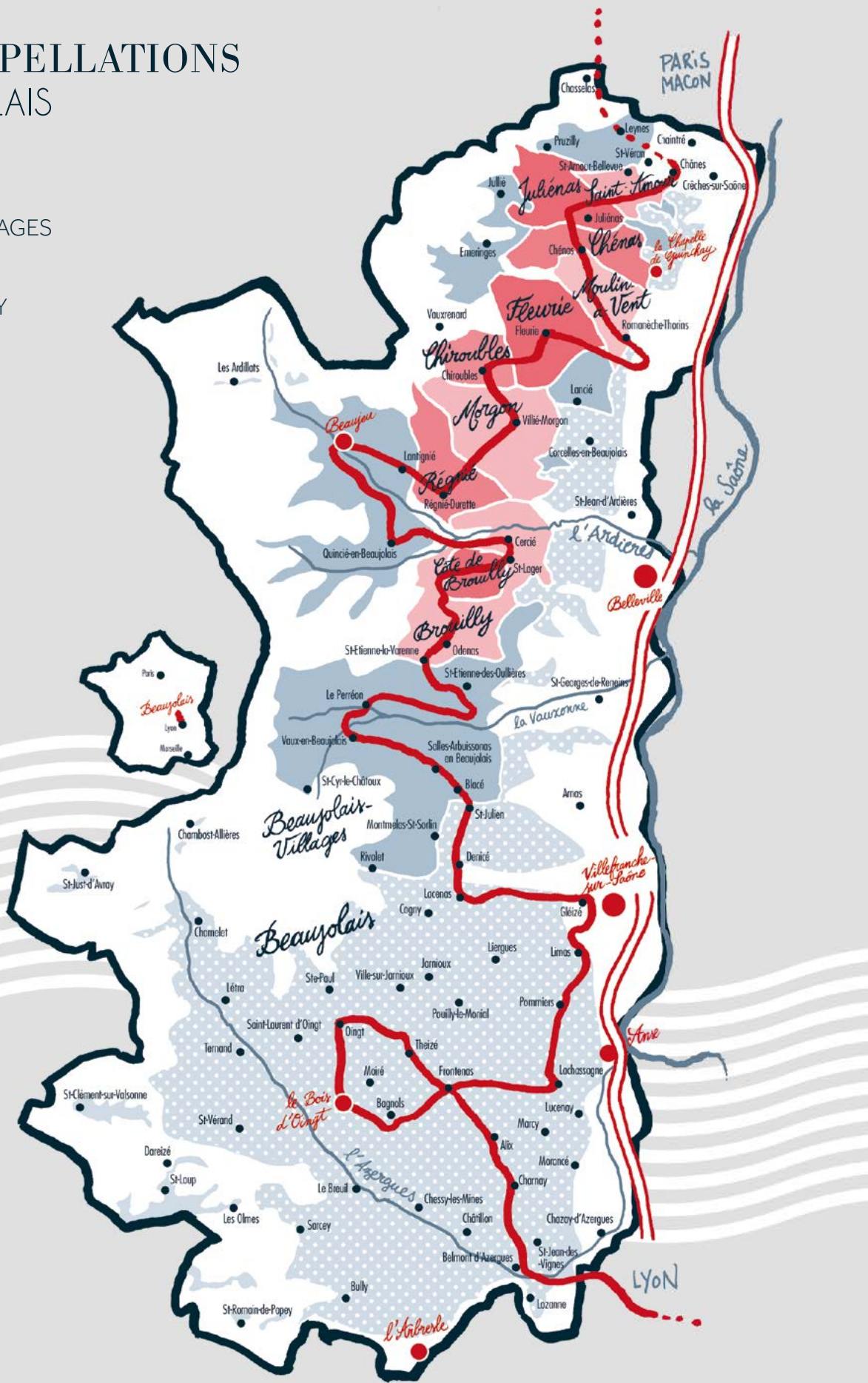


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Création graphique : Arctic Graphic - Illustrations : Romain Renoux
Crédits photos : Étienne Ramousse, Denis Laveur, Fabrice Ferrer, Inter Beaujolais,
Destination Beaujolais, Loïc Terrier, Fraise & Basilic, Château Bellevue - Maison Jean Loron

LES 12 APPELLATIONS DU BEAUJOLAIS

- BEAUJOLAIS
- BEAUJOLAIS-VILLAGES
- BROUILLY
- CÔTE DE BROUILLY
- RÉGNIE
- MORGON
- CHIROUBLES
- FLEURIE
- MOULIN-À-VENT
- CHÉNAS
- JULIÉNAS
- SAINT-AMOUR



Édito



Ce printemps 2020 aussi inédit qu'imprévu, laissera des traces fortes pour longtemps, économiquement et humainement. Il faudra du temps pour en mesurer la portée. En tous cas humainement, nous devrions moins confondre, me semble-t-il, les verbes avoir et être, avec plus de respect entre nous, de sociabilité et de convivialité. Et puis certainement aussi l'envie de vivre une vie plus normale pleine de bon sens, de défendre nos productions régionales, notre territoire, l'endroit où l'on se sent comme à la maison. Comme le disent les philosophes, lorsqu'on a fait le tour de tout, la seule solution est de rentrer chez soi. Et bien nous y sommes ! La célèbre maxime « think global and act local », n'est pas que pour les autres...

Durant ces quelques dernières années, nous avons continué à apprendre le monde certes, mais nous avons surtout pris les devants dans notre vignoble, en remotivant les troupes sous la bannière du Beaujolais, pour toutes nos appellations, et en créant un tryptique où nos vins correspondent à des moments de consommation, de partage et d'émotions. Nous avons des vins de fête et d'événements, avec les Beaujolais Nouveaux, de grands vins d'exception comme tout autre vignoble du monde et entre ces deux univers, un cœur de gamme qui représente les deux tiers de nos volumes : des vins racés et joyeux affirmant le caractère de nos vigneron, de nos cépages et de nos terroirs. Ces trois univers, de fête, de caractère et d'exception, sont un véritable « patchwork » d'appellations et de styles, avec lesquels chaque consommateur trouvera son bonheur.

Si nos vins correspondent aujourd'hui naturellement à la consommation et à la plupart des cuisines du monde, dotés de tanins souples, peu boisés, offrant fruité, rondeur, finesse et élégance, nous devons en interne reconstruire une armée efficace de vigneron et négociants convaincus. L'amateur est de plus en plus intéressé par l'épopée d'un vigneron, que ce soit en cave particulière ou en groupe avec les coopératives, que par les généralités d'appellations et des pseudo hiérarchisations officielles.

Nous sommes en chemin. Différents signes en attestent : des parutions médiatiques nombreuses et flatteuses mettent en avant nos terroirs, la nouvelle génération, et l'esprit Beaujolais. Les démarches HVE deviennent exponentielles, et le Beaujolais est même en passe de devenir un exemple sur le sujet. Et puis, à un moment où la consommation de vins rouges perd du terrain, les vins du Beaujolais ont démontré en 2019 leur capacité de progression avec un excellent score (+ 6 %). Les vins du Beaujolais ont tout simplement montré leur capacité à rassembler les gens, autour des valeurs de la simplicité et de la convivialité, notamment avec le concept de la « **Beujonomie** ».

Avec ces « **Beaujolais Nouvelle Génération** », nous revenons dans notre ADN de la joie de vivre. Le Beaujolais est un des rares vignobles à pouvoir répondre instantanément et légitimement à ce besoin émotionnel et relationnel de la plupart des gens, et ce avec des rapports qualité-prix-plaisir désormais reconnus par tous. De plus, avec l'évolution de la surface du vignoble, nous ne sommes plus dans la démarche volume à tous prix, mais dans un processus de valorisation pour rester un des vignobles AOP parmi les plus attractifs. Nous avons besoin de moderniser notre vignoble, c'est un impératif.

Novembre 2020 sera une fois de plus une belle occasion pour sonner les cloches, comme chaque année, mais cette année de manière un peu plus particulière, pour rappeler au monde les messages d'amitié autour des Beaujolais, qu'ils soient de gamay ou de chardonnay.

Dominique Piron
Président d'Inter Beaujolais,
l'Interprofession des vins du Beaujolais

2 DÉPARTEMENTS

Rhône
&
Saône-et-Loire

2 CÉPAGES

le **gamay noir** à jus blanc, cépage emblématique du Beaujolais qui donne de belles grappes compactes, bardées de feuilles planes et peu découpées, et le **chardonnay** qui offre des vins racés, séduisants et inattendus

12 AOC

dont **deux appellations régionales** (Beaujolais et Beaujolais-Villages) et **dix crus** (Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas et Saint-Amour)

39 VILLAGES

traversés par la route des vins du Beaujolais, qui s'étend de Lyon à la Bourgogne, des contreforts du Massif central aux rives de la Saône

14 500 HA

revendiqués dans les **12 AOC** du Beaujolais

1937

l'année de **naissance des premières AOC** du Beaujolais

1951

l'année correspondant à la première mise en commercialisation des **Beaujolais Nouveaux**

140 KM

la longueur de la **route des vins** du Beaujolais

ACCÈS

en **TGV**, par les gares de Mâcon Loché ou Lyon Part-Dieu
en **avion**, par l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry
en **voiture**, par l'autoroute A6



Chaque année, plus de **2 000** hommes et femmes élaborent des vins du Beaujolais.

— SOMMAIRE —

p. 6

Préambule

Le Beaujolais, la diversité d'un vignoble

p. 10

Le Beaujolais, une harmonie de couleurs

Hommage au gamay

Entrevue avec les rosés et les blancs :
une diversification de l'offre

p. 20

De la vigne à la cave, l'Homme en épicentre

Travail du vigneron et cycle de la vigne

La terre, la vigne, l'Homme

Le vignoble du Beaujolais, engagé dans
les démarches environnementales

« Beaujolais Nouvelle Génération »,
un vignoble ouvert et attractif



p. 40

Fresque

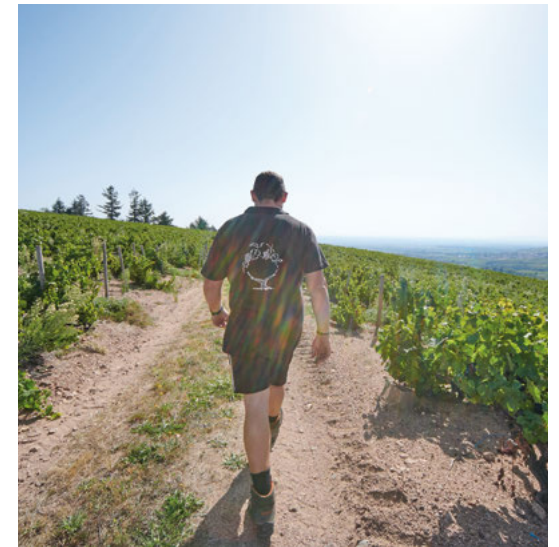
Tour d'horizon historique à travers les dates
marquantes du vignoble

Un vin bien dans son époque

p. 44

La composition du vignoble Beaujolais

Les Beaujolais de Fête, de Caractère
et d'Exception



p. 54

Cartes d'identités des 12 appellations du Beaujolais

Beaujolais et Beaujolais-Villages, déclinaison
en trois couleurs

L'épopée des Beaujolais Nouveaux

Du sud au nord, rencontre avec les 10 crus du Beaujolais

p. 90

Escapades exquises

À chacun son Beaujolais, à chacun son Bistrot Beaujolais

Échappée en Beaujolais, le vignoble aux mille collines

Agenda en Beaujolais, les grands rendez-vous

En savoir plus...

Côté pratique

Édito du président d'Inter Beaujolais

Les chiffres clés du vignoble Beaujolais

Missions d'Inter Beaujolais
et organigramme de l'équipe

PRÉAMBULE



LE BEAUJOLAIS, LA DIVERSITÉ D'UN VIGNOBLE

Le vignoble du Beaujolais déroule ses innombrables collines sur 55 kilomètres du sud au nord, appuyé à l'ouest sur les derniers contreforts du Massif central, et à l'est sur la plaine de la Saône. Il est situé aux portes de Lyon, à moins de 30 minutes de route. Son histoire et son avenir sont indissociables de la capitale gastronomique et le vignoble résonne ici de manière particulière. On l'appelle communément le vignoble lyonnais ou encore le troisième fleuve de Lyon. S'il fallait résumer le Beaujolais en un mot, ce serait sans aucun doute : **diversité**.

Diversité dans ses paysages, tout d'abord, qui se déroulent comme autant de tableaux, avec les crus dans la partie nord, les Beaujolais-Villages au centre et le Beaujolais, dont la majeure partie se trouve au sud ; avec pour fil conducteur le **gamay noir à jus blanc**. Vignoble de coteaux situé dans les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire, le Beaujolais étend sa diversité : forêts, plaines et cols. Le décor est planté, varié, riche, enthousiasmant. Il offre une nature dense, montagneuse au nord, des paysages dignes d'un fantôme toscan au sud où les infinies déclinaisons de la lumière se reflètent sur les pierres dorées qui s'exposent au soleil.

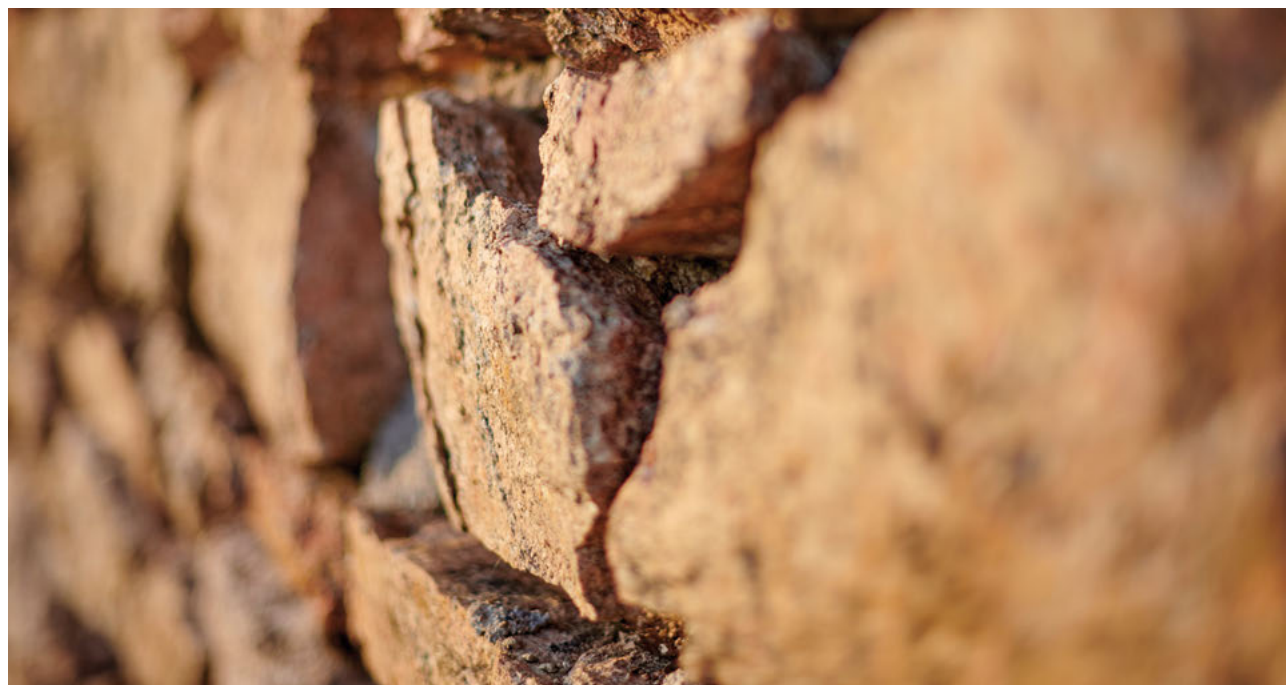
Et bien entendu dans ses vins, qui se révèlent eux aussi d'une surprenante diversité, emprunts de subtilité. Si bien que chacun est à même de trouver SON Beaujolais, en rouge, blanc ou rosé. Les vins du Beaujolais, « mono-cépages », sont majoritairement rouges (95 % de la production), et le gamay noir à jus blanc, qui est LE cépage emblématique du Beaujolais, sert également à produire des Beaujolais et Beaujolais-Villages rosés. Le **chardonnay**, s'épanouit lui aussi sur les terres beaujolaises calcaires ou marneuses pour produire des Beaujolais et Beaujolais-Villages blancs.

Un vignoble emblématique dans le paysage national, encore gorgé de secrets à dénicher. Ici, on côtoie à chaque instant le sens de l'accueil et le partage. Le Beaujolais est sculpté depuis des siècles par les hommes et les femmes qui le façonnent jours après jours, et qui l'incarnent à travers **12 Appellations d'Origines Contrôlée**.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Entre 2009 et 2018, à la demande d'Inter Beaujolais, une étude de **caractérisation des terroirs** a été conduite par SIGALES, un bureau d'étude pédologique. Après plus de 15 000 sondages de sols, près de 1 000 fosses et une cinquantaine de visites commentées, les analyses permettent aujourd'hui d'établir une cartographie du vignoble Beaujolais. Les vignerons et négociants s'approprient cette caractérisation des sols pour les valoriser sous la forme de cuvées parcellaires. Cette géologie remarquable s'est traduite par l'obtention en avril 2018 du label de « **Géoparc mondial UNESCO** ». Le Beaujolais devient ainsi le 7^{ème} Géoparc sur le territoire français.



“LE TERROIR... UNE NOTION QUI FLEURE BON DES VINS BIEN ANCRÉS DANS LEUR RÉGION ET DANS LEURS SOLS.

*Si le Beaujolais viticole n'est pas très étendu géographiquement, il regroupe de façon tout à fait inattendue, **une multitude de sols** différents ; **plus de 300 variantes** sont recensées et décrites. Ces sols se forment sur les roches ou matériaux parentaux qui les portent. À ce titre, notre vignoble est tout à fait remarquable, puisqu'il témoigne d'une histoire géologique vieille de plus de 500 millions d'années dont on retrouve facilement toutes les traces.*

À l'interface de tous les grands événements géologiques de l'histoire, porté sur la bordure est du Massif central, impacté par le phénomène alpin de l'ère tertiaire mais épargné par les glaciers, le Beaujolais viticole a hérité d'une des géologies les plus riches et les plus complexes de France. Le vignoble rassemble sur une petite surface une très grande variété de roches ! »

Nicolas Besset

Conseiller viticulture œnologie
à la chambre d'agriculture du Rhône



LE BEAUJOLAIS, UNE HARMONIE DE COULEURS

En janvier 2017, Inter Beaujolais intitule sa feuille de route décennale « **Beaujolais Nouvelle Génération** » et se fixe comme objectif le repositionnement progressif de l'offre de son vignoble.

Tout d'abord en communiquant sur trois univers de Beaujolais, à la fois distincts et complémentaires :

 **BEAUJOLAIS DE FÊTE :**
un héritage à consolider et revaloriser

 **BEAUJOLAIS DE CARACTÈRE :**
le nouveau socle de positionnement

 **BEAUJOLAIS D'EXCEPTION :**
la nouvelle grande ambition

Mais aussi en appelant à **diversifier la production** du Beaujolais (rouge à plus de 95 %) au sein de chacun de ces trois univers, via le développement de **Beaujolais Rosés de Fête et de Caractère** (enjeu à court terme), mais aussi de **Beaujolais Blancs de Caractère et d'Exception** (enjeu à moyen et long terme).





HOMMAGE AU GAMAY

Ancré sur le territoire depuis le début du XVII^e siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Il a trouvé ici un écrin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. Visuellement, ses grappes à la peau fine noire violette, sont cylindriques et compactes, bordées de feuilles planes et peu découpées. Les sols granitiques sont a priori sa terre d'élection mais il a l'art de s'adapter. Historiquement, avant le phylloxera, le cépage était très répandu en France. On estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares. Aujourd'hui, la moitié des 30 000 hectares de gamay plantés à travers le monde le sont en Beaujolais, où il couvre 98 % des surfaces qui produisent du Beaujolais. Né d'un croisement naturel de pinot noir et de gouais blanc, le cépage **gamay noir à jus blanc** permet l'élaboration de vins au fruité **multifacette** : d'un « fruité joyeux » pour les Beaujolais de Fête et donc le « Nouveau », jusqu'à un « fruité complexe » pour les Beaujolais d'Exception, en passant par un « fruité racé » pour les Beaujolais de Caractère.

D'une grande amplitude, il est capable de produire aussi bien des vins très élégants dans leur jeunesse que des vins de garde. Résolument moderne, il permet d'élaborer des vins peu alcoolisés, fruités et souples. Cépage précoce, il offre des vins d'une belle couleur rouge, souvent vive et éclatante, avec des parfums à dominante fruitée (framboise, fraise des bois, mûre, cerise noire) ou parfois, poivrées et florales. 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.

Depuis 2010, Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais promeut le gamay en organisant le **Concours International du Gamay**. Un rendez-vous destiné à renforcer l'image et la notoriété de ce cépage auprès des consommateurs et des producteurs du monde entier.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le domaine du Château de l'Éclair, propriété de la **SICAREX Beaujolais** (organisme technique au service du Beaujolais) est le laboratoire à ciel ouvert du Beaujolais. Sur près de 20 hectares, ce lieu à la pointe de la recherche continue d'avancer sur les traces de Victor Vermorel (détails ci-après dans le dossier). Depuis 2003, la SICAREX a lancé un vaste programme de prospection, visant à rassembler et conserver la plus grande variété du cépage gamay. Le Conservatoire National du Gamay comprend à ce jour plus de 1 000 accessions.

+ D'INFORMATIONS :

www.chateaudeleclair.com



ENTREVUE AVEC LES ROSÉS ET LES BLANCS : **UNE DIVERSIFICATION** DE L'OFFRE

En moyenne chaque année, près de 1 000 vignerons produisent des blancs et des rosés en Beaujolais. Produits sur des sols argilo-calcaires ou marneux, les Beaujolais et Beaujolais-Villages blancs et rosés sont directement influencés par le terroir du Beaujolais qui présente des caractéristiques propres avec des types de sols différents selon les cépages. Si la région est d'avantage connue pour la production de ses vins rouges, les blancs et les rosés naissent sur ses terres depuis déjà de nombreuses années. Aujourd'hui, les domaines et maisons ont à cœur de faire découvrir et partager leur savoir-faire également autour de ces deux couleurs, qui sont autant d'occasions et de nouveaux instants de consommation pour les amateurs d'ici et d'ailleurs. Les vignerons qui se sont lancés dans l'aventure incarnent le projet « Beaujolais Nouvelle Génération ».



C'est la force du Beaujolais : un vignoble
qui se décline en **3 couleurs**
issues de cépages ancestraux.
De quoi ravir tous les palais !



Les rosés du Beaujolais sont une Appellation d'Origine Contrôlée et sont produits sur les aires des Beaujolais et Beaujolais-Villages. Ils bénéficient d'une **grande diversité de terroirs**. Le climat septentrional est propice à leur élaboration et offre des rosés gourmands d'une grande fraîcheur. Ils sont obtenus à partir du gamay noir à jus blanc, par pressurage direct ou après une macération de quelques heures. Le déroulement de la fermentation alcoolique permet l'éclosion d'une belle palette d'arômes. Deux options s'offrent ensuite aux vinificateurs : la réalisation ou non de la fermentation malolactique. Le choix se fait en fonction du profil recherché, de l'équilibre du millésime et de l'assemblage final. Les **Beaujolais et Beaujolais-Villages rosés** sont dotés d'une robe entre pomelo et pêche (selon le nuancier du Centre du Rosé) et offrent des arômes de fruits rouges acidulés. Le volume des ventes de rosés a augmenté de 35 % ces quatre dernières années. 1,7 millions de bouteilles vendues en 2015 contre près de 2,3 millions en 2019. Selon Inter Beaujolais, le **potentiel** de ventes des Beaujolais rosés sera de 10 millions de bouteilles dans les 5 à 7 ans.

« Aujourd'hui, en Beaujolais, le cépage gamay récolté à une maturité optimale permet de répondre aux attentes des consommateurs de rosé qui veulent du fruit, de la fraîcheur et pas trop d'alcool », ainsi s'exprime Thierry Letortu, directeur général d'Alliance Vignerons Bourgogne Beaujolais.

Sur le plan humain et technique, des compétences mais aussi des équipements dédiés existent dans les exploitations leaders du vignoble, coopératives et domaines.

François Roth, directeur de la cave coopérative Agamy, ajoute : « Au cours des dix dernières années, le vignoble du Beaujolais a gagné sa légitimité sur le marché des rosés en réussissant à montrer les potentiels du gamay dans cette couleur. Aujourd'hui, il offre une alternative gourmande aux revendeurs et amateurs de ce type de vin. Chez Agamy, nous avons beaucoup travaillé nos techniques d'élaboration. Aujourd'hui, nos Beaujolais rosés répondent aux attentes et donnent entière satisfaction. »

Frédéric Berne, vigneron à Lantignié, termine : « Après avoir réalisé un premier rosé, fruité et délicat, portant la mention 'gamay noir' sur son étiquette, j'envisage désormais de monter en gamme en élaborant des rosés issus de terroirs différents (granite rose, pierres bleues, sols siliceux, etc.). »

Au printemps 2019, Inter Beaujolais commande une étude auprès d'IPSOS sur le potentiel de ventes des Beaujolais rosés. Cette étude révèle que le développement de l'offre de Beaujolais rosés en France pourrait contribuer à des ventes additionnelles tant pour le Beaujolais que pour le marché du rosé en général :

✦ 29 %

des Français se disent prêts à consommer du Beaujolais rosé, et ce en plus de leur consommation habituelle de Beaujolais pour 71 % d'entre eux.

✦ 46 %

des consommateurs français de rosés se disent intéressés par du Beaujolais rosé, et ce en plus de leur consommation habituelle de rosé pour 70 % d'entre eux. Mieux, 85 % des consommateurs de rosé considèrent que le Beaujolais rosé devrait davantage être proposé à la vente.

Le **chardonnay**, quant à lui, dévoile de **belles expressions** en territoire Beaujolais. On le trouve à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche-sur-Saône. Il bénéficie d'un écrin en forme de triangle entre Liergues, le Bois d'Oingt et Bully. Au sein des appellations beaujolaises, le chardonnay représente aujourd'hui 2 % du vignoble. De plus en plus de vignerons produisent des blancs, tant ils séduisent les papilles. Ses grappes se présentent en petites baies arrondies dorées à maturité. La diversité des sols du vignoble offre à ce cépage la capacité d'exprimer toute sa richesse et sa complexité. En cave, le chardonnay est pressuré dès son arrivée et fermente ensuite pendant une quinzaine de jours en cuve, en fût ou en foudre. Les élevages sur lies sont fréquents. **Les Beaujolais et Beaujolais-Villages blancs** offrent des vins équilibrés avec **fraîcheur, rondeur et finesse**. Les Beaujolais blancs sont dotés d'une belle robe dorée et sont amples, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec une finale agréable. Les Beaujolais-Villages blancs se distinguent quant à eux par leurs notes florales, minérales, et leur belle intensité aromatique. Certains vins peuvent vieillir quelques années en cave pour exprimer leur complexité et leur intensité.



“ SI LA NOTORIÉTÉ DES VINS DU BEAUJOLAIS S'EST CONSTRUITE SUR LES ROUGES TOUJOURS MAJORITAIRES EN PRODUCTION VOIR EXCLUSIFS POUR LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS, **L'ÉLABORATION DE BLANCS ET DE ROSÉS** EN BEAUJOLAIS N'EN N'EST PAS MOINS ANCIENNE.

L'évolution vers plus de blancs et de rosés pour le Beaujolais est à l'image du chemin empreinté par d'autres vignobles en réponse aux demandes des consommateurs. Les vignerons du Beaujolais, curieux et innovants, développant la vente directe et à l'écoute de leurs clients, élargissent leur gamme par des vins différents et complémentaires.

Mais en plus de l'adaptation aux marchés, ils doivent relever le défi de la modernisation du vignoble pour s'adapter au changement climatique et à la transition agroécologique. »



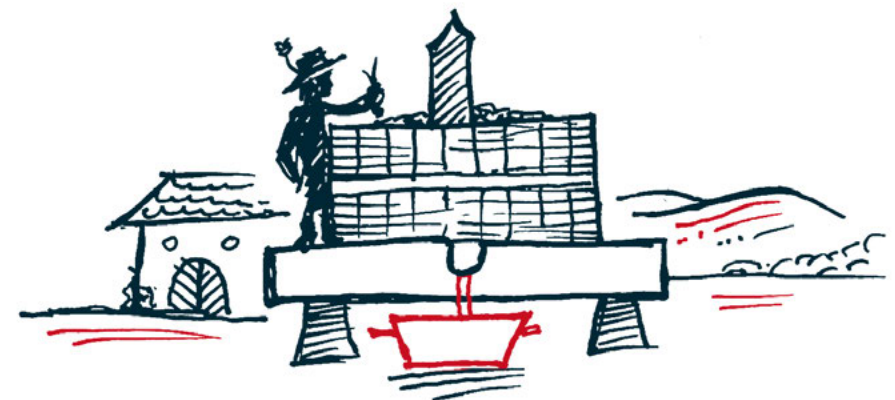
Bertrand Chatelet
Directeur de la SICAREX Beaujolais



DE LA VIGNE À LA CAVE, L'HOMME EN ÉPICENTRE

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est bien en Beaujolais que coule le « **Paradis** » ! Il s'agit du nom donné au premier jus de presse des raisins entiers. Un jus très fruité et peu tannique qui est dignement fêté chaque année au début du mois d'octobre. La Fête du Paradis est l'occasion de goûter cette spécialité dans une ambiance festive et conviviale, sous le soleil d'automne, où les amateurs peuvent échanger avec les vignerons sur leur savoir-faire.



AU PRINTEMPS, RÉVEIL DE LA VIGNE

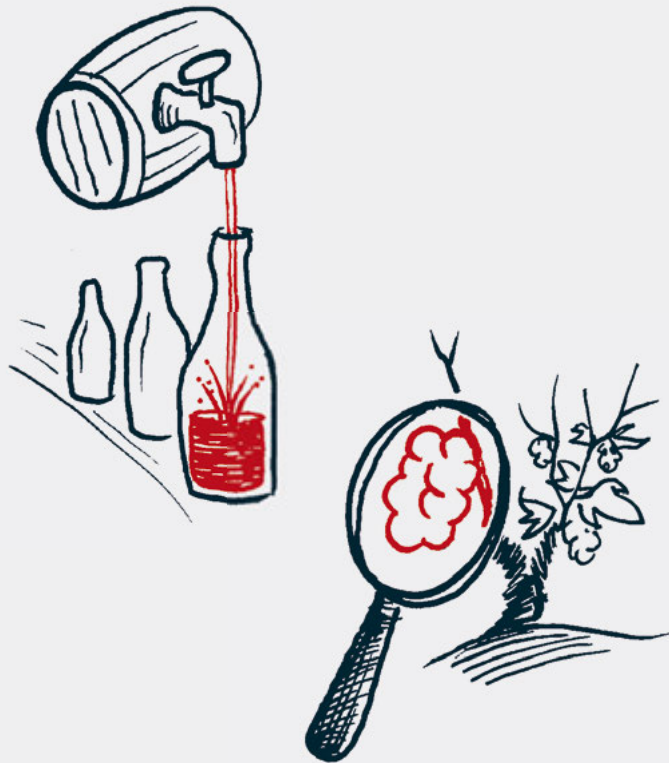


CYCLE DE LA VIGNE

- ✧ **Réveil de la vigne :**
elle débute un nouveau cycle végétatif.
- ✧ **Débourrement :**
les bourgeons font leur apparition et commencent à gonfler.
- ✧ **Croissance végétative :**
de petites pointes vertes commencent à apparaître, constituées de jeunes pousses porteuses des feuilles qui s'étalent et grandissent progressivement. Les futures grappes sont déjà visibles à la base des rameaux. On les appelle alors inflorescences.
- ✧ **La floraison :**
c'est l'épanouissement de la fleur à la fin du printemps. Cette période dure 10 à 15 jours. Chaque bouton de l'inflorescence se transforme alors en baie de raisin.

TRAVAUX DU VIGNERON

- ✧ **L'ébourgeonnage**
consiste à supprimer certains bourgeons ou jeunes pousses, ce qui permet de diminuer le feuillage et de rediriger la sève vers les rameaux porteurs des futurs raisins.
- ✧ **Dans les caves,**
on élève les vins en foudre, en cuve ou en fût de chêne.
- ✧ **Les mises en bouteille**
du millésime précédant peuvent également avoir lieu juste avant l'été.
- ✧ **Du printemps à la récolte,**
la loupe est le meilleur ami du vigneron ! Il surveille ses vignes avec attention pour prévenir l'apparition de maladies ou d'insectes nuisant le développement de la vigne. Pour cela, il s'appuie sur la faune auxiliaire dont il favorise le développement.



L'ÉTÉ, LE DÉVELOPPEMENT DES GRAPPES

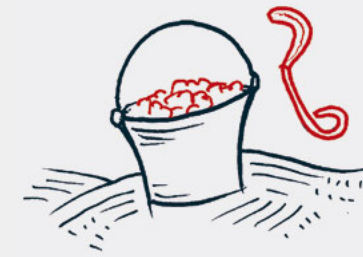


CYCLE DE LA VIGNE

- ✧ **À la fin de la floraison,**
les fleurs pollinisées muent en petites baies vertes : c'est la nouaison. Petit à petit, les baies, futures grumes de raisin, atteignent une taille suffisante pour se toucher : c'est la fermeture de la grappe.
- ✧ **C'est la fin de l'été.**
Les grumes changent de couleur, les rameaux aussi passent du vert au brun. Cela marque le début de la véraison et de la maturation du raisin, ainsi que de l'aoûtement pour les rameaux alors devenus sarments (au vu de se préparer pour l'hiver).

TRAVAUX DU VIGNERON

- ✧ **Entre labour et tonte de l'herbe,**
le vigneron est occupé par le travail du sol.
- ✧ **Parmi les travaux en vert**
que réalisent les vignerons, le rognage consiste à couper la végétation excédentaire pour favoriser la fructification et l'approvisionnement des baies. En améliorant l'ensoleillement et l'aération des grappes, le rognage permet la bonne maturation des raisins. Le palissage ou relevage consiste à relever le feuillage de la vigne pour exposer un maximum de surface au soleil et préserver les grappes de l'humidité du sol.
- ✧ **En cave,**
on s'affaire pour que le cuvage soit prêt à réceptionner la vendange prochaine : on nettoie et on vérifie le matériel de vinification des cuves jusqu'au pressoir.
- ✧ **Vendanges :**
pendant 10 jours ou plus, hotte sur le dos, sécateur dans une main et seau dans l'autre, les vendangeurs arpentent les parcelles du vignoble du Beaujolais pour y récolter les précieuses grappes de raisin qui feront le vin rouge, rosé et blanc de demain et d'après-demain !
- ✧ **Vinification :**
en cave, pendant toutes les vendanges, on reçoit les raisins récoltés dans les vignes un peu plus tôt dans la journée. Vient ensuite la vinification dont les méthodes dépendront des choix du vigneron. Les raisins seront ensuite mis en cuve pour l'étape de la macération.



- ✧ **Vient le temps**
des fermentations alcooliques qui retiennent toute l'attention des vignerons. Ils accompagnent ce procédé en effectuant des remontages, des pigeages et des pressurages, dont l'ensemble de ces techniques visent à favoriser l'extraction des tanins qui apportent structure et capacité de garde. De là, on tire le jus qui s'est accumulé en bas de la cuve, c'est le vin de tire, puis on presse les grappes, ce qui donne le vin de presse. Les deux sont assemblés et finissent leur fermentation ensemble. S'en suit alors la phase d'élevage du vin durant laquelle il va atteindre sa maturité. Les conditions d'élevage dépendent également du vigneron (cuve en matériau inerte ou en bois).



L'AUTOMNE, LA BELLE SAISON EN BEAUJOLAIS !



CYCLE DE LA VIGNE

- ✧ **Les feuilles**
de gamay et de chardonnay arborent leur plus belle parure dorée.
- ✧ **Avant la dormance,**
la plante fait le plein d'énergie en transformant la chlorophylle absorbée par les feuilles de vigne en amidon, acides aminés et éléments minéraux.
- ✧ **Mi-saison,**
ces belles feuilles tombent et la vigne rentre dans sa phase de repos végétatif. C'est la dormance.



TRAVAUX DU VIGNERON

- ✧ **Savourer !**
À la vigne, le devoir est accompli et les vinifications sont en cours. On fait le bilan du millésime réalisé et on se projette vers le prochain millésime.
- ✧ **La complantation ou le rebrochage**
consiste à remplacer les ceps morts sur une parcelle en les supplantant par de jeunes plants.

L'HIVER, LE REPOS DE LA VIGNE



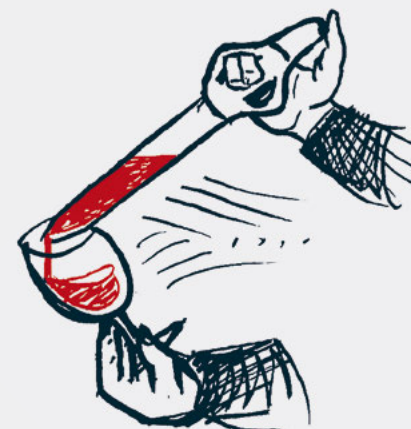
CYCLE DE LA VIGNE

- ✧ **La vigne**
est en repos végétatif.



TRAVAUX DU VIGNERON

- ✧ **La taille,**
réalisée entre novembre et mars, permet de contrôler la qualité et la quantité des fruits produits par chaque pied. Dans le Beaujolais, la taille la plus utilisée est la taille en gobelet. C'est une taille courte qui consiste à donner une forme de couronne au cep. Dans le vignoble, on observe de plus en plus la taille en cordon pour une meilleure adaptation au changement climatique et aux normes environnementales. C'est aussi le moment d'entretenir les parcelles (remplacement des piquets et fils cassés).
- ✧ **En cave,**
les vins poursuivent leur élevage et patienteront au moins jusqu'au printemps. Les vignerons peuvent également choisir de faire vieillir leurs vins plus longtemps pour qu'ils dévoilent alors tout leur potentiel.





LA TERRE, LA VIGNE, **L'HOMME**

Le paysage est le témoin du temps, il est sujet à transformations. Il est le lieu de la conjugaison des conditions locales (sols, climats, végétaux, animaux) et de la sculpture par l'Homme, qui l'envisage comme de multiples conquêtes.

Ici, il se structure depuis la large vallée de la Saône, terres de culture et d'élevages, puis viennent les rangs de vignes qui s'étalent en coteaux pour s'achever sur les contreforts des monts du Beaujolais.



UN CLIMAT FAVORABLE

Le Beaujolais est soumis aux trois grandes influences climatiques françaises : les courants continentaux, les mouvements d'airs océaniques et les vents méditerranéens. Le climat est tempéré (11,5°C en moyenne). Les écarts sont importants entre l'hiver et l'été. La présence de la chaîne montagneuse du Haut-Beaujolais, qui culmine à 1 000 mètres d'altitude, joue un rôle protecteur sur le vignoble en le préservant. La Saône, quant à elle, régule les écarts de température. La pluviométrie est moyenne (750 mm). L'ensoleillement des coteaux, principalement orientés à l'est et au sud, donne aux vignes une luminosité optimale.



CONDUITE DES VIGNES

La conduite de la vigne a été entièrement réenvisagée il y a une quinzaine d'années sous l'impulsion de l'Union des Vignerons du Beaujolais, démarche parachevée en 2009 avec l'homologation de nouveaux cahiers des charges, venus remplacer les décrets. Il s'agissait de rendre possible des pratiques viticoles plus respectueuses de l'environnement, de réduire les coûts de production, d'affirmer la qualité des vins et de faciliter la transmission des entreprises.

La taille en gobelet n'est plus omniprésente. On observe la pratique grandissante de la taille en éventail, en cordon, guyot ou en charmet. La densité de plantation minimum est de 5 000 pieds pour les Beaujolais et les Beaujolais-Villages et de 6 000 pieds pour les crus du Beaujolais.

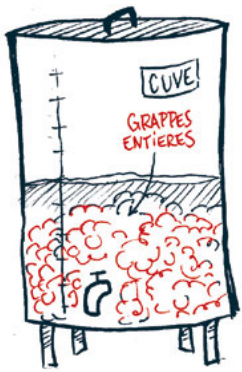




CÔTÉ VENDANGES

Les **vendanges manuelles**, adaptées à la conduite ancestrale du vignoble, aux coteaux nombreux, à la convivialité et à la vinification beaujolaise, restent **majoritaires**. La récolte mécanique possible dans les zones les moins accidentées, apporte sa souplesse dans l'organisation du travail.

Le Beaujolais est une région « mono-cépage » : les vins rouges et rosés sont élaborés à partir du gamay et les blancs à partir du chardonnay. La date des vendanges doit tenir compte de la richesse en sucres et de la maturité phénolique et aromatique des différentes parcelles. Trop tôt, elle conduit à des vins où les arômes végétaux dominant, trop tard elle donne des vins manquant de fraîcheur et trop alcooleux.



SECRETS DE FABRICATION

La vinification traditionnelle dite « Beaujolaise » est singulière et emblématique de la région et offre des vins fruités, aromatiques et croquants. Elle consiste en une macération semi-carbonique. Les grappes sont récoltées à la main puis encuvées entières sans éraflage préalable, afin de préserver l'intégrité des baies, ce qui libère couleur et tanins. Dans le fond de la cuve, le tassement des grappes entraîne la libération de jus et une fermentation alcoolique levurienne se déclenche, de façon spontanée ou dirigée. Cette fermentation alcoolique dégage du gaz carbonique responsable d'une hypoxie de l'atmosphère et qui induit un métabolisme anaérobie dans les baies intactes se trouvant dans le haut de la cuve (fermentation intracellulaire offrant le côté fruité aux vins). En fin de macération, le jus est tiré.

Les raisins fermentés sont pressés. Réunis en cuve, jus de presse et jus de tire achèvent la fermentation alcoolique. Une seconde fermentation dite malolactique transforme l'acide malique en acide lactique, permettant de réduire l'acidité. La durée de cuvaision varie de quelques jours pour les Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux à plusieurs semaines pour les vins de garde, dont certains sont élevés en foudre ou en fût.

Si elle reste traditionnelle, la vinification beaujolaise en grappes entières n'est plus exclusive et des variantes existent. On observe notamment le développement de l'égrappage intégral ou partiel, des modifications au niveau de la durée de macération, de la température de vinification ou d'autres techniques d'extraction. Il y a autant de manières d'envisager la vinification que de vigneron.





LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS, **ENGAGÉ** DANS LES DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Précurseur, le Beaujolais n'a pas attendu les différents plans gouvernementaux pour raisonner ces pratiques. Dès 1989, les premiers groupes de viticulteurs passionnés se sont réunis pour observer leurs vignes afin de raisonner au mieux la protection de la culture.

Des vigneron·nes travaillent de manière collégiale sur une nouvelle vision de l'agriculture : **l'agroécologie**, visant à obtenir un système de production performant, sur les volets environnementaux, économiques et sociaux, tout en préservant les ressources naturelles. Cela se traduit par le maintien ou la réintroduction de biodiversité sur l'ensemble d'une exploitation, de la limitation des intrants, la préservation de la vie des sols et de la qualité des eaux, et par la restauration d'un ensemble paysager varié.





Ce dispositif de certification environnementale est issu du Grenelle de l'environnement. La démarche d'engagement est volontaire et aboutit à la certification de l'exploitation. Elle permet d'identifier et de valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement et porte sur quatre thématiques clés : la biodiversité, l'usage des produits phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et des ressources en eau. En 2020, on dénombre plus de 200 exploitations viticoles certifiées **HVE** (Haute Valeur Environnementale) en Beaujolais, ce qui en fait un des vignobles les plus dynamiques pour cette reconnaissance.



C'est en terre beaujolaise que l'association **Terra Vitis** a vu le jour et ce, dès 1998. Elle fédère des vignerons exigeants, motivés par le respect de la nature et des hommes. Elle rassemble en 2020 une centaine d'adhérents pour le vignoble Beaujolais, de la jeune exploitation aux grands domaines de tradition, autour du choix d'une viticulture saine et durable. La démarche Terra Vitis est une certification de viticulture raisonnée, reconnue à ce jour en France de niveau 2 de la certification environnementale. À compter de 2020, le cahier des charges Terra Vitis intègre également tous les critères du niveau 3 de la certification environnementale (Haute Valeur Environnementale).



Une dizaine de viticulteurs du Beaujolais ont décidé de s'engager dans des **démarches biodynamiques** certifiées Demeter. Cette certification prône l'utilisation des préparations biodynamiques qui vont agir énergétiquement sur l'équilibre de l'écosystème en accord avec les rythmes cosmiques.



Début 2020, on dénombre plus de 150 exploitations viticoles conduites en **Agriculture Biologique** ou en cours de conversion dans le Beaujolais. Cette certification européenne valorise les équilibres de l'écosystème afin d'intervenir le moins possible. Elle proscrit l'utilisation de produits chimiques de synthèse.



La Responsabilité Sociétale des Entreprises est la réponse des entreprises qui s'engagent et agissent pour un développement durable. Elle est définie par une norme internationale (ISO 26 000) : la responsabilité d'une entreprise vis-à-vis de ses impacts et décisions sur l'environnement et la société se traduisant par un comportement éthique et transparent. La RSE prend en compte la question environnementale mais aussi les aspects sociaux (santé et sécurité des travailleurs, des consommateurs, des riverains...) et économiques (pérennité de l'entreprise, relations aux fournisseurs et clients, lien au territoire). L'entreprise responsable connaît ses parties prenantes et agit avec elles pour assurer un développement durable. En Beaujolais, plusieurs entreprises se sont engagées. Certaines, comme le Château de l'Eclair, ont fait reconnaître leur démarche par un évaluateur externe et indépendant, obtenant ainsi le **label Engagé RSE**.



“ SEUL ON VA VITE, ENSEMBLE ON VA LOIN

Voici le message transmis par des vignerons et négociants du Beaujolais, soucieux de leur environnement et du futur de leur vignoble. Ils se regroupent aujourd'hui en collectif afin d'expérimenter et de développer des pratiques agroécologiques dans leurs vignes qui visent à rendre leurs domaines pérennes, performants et respectueux de l'environnement.

Être en groupe leur permet de rencontrer d'autres vignerons de la région et de France qui font de l'agroécologie, puis d'adapter les pratiques au sein de leurs exploitations, en fonction de leurs problématiques et de leurs objectifs. Leur but est de diffuser les résultats de leurs essais à l'ensemble du Beaujolais pour que l'agroécologie se développe et que le vignoble se prépare aux changements climatique et sociétal. »

Florence Hertaut

Conseillère viticulture œnologie
à la chambre d'agriculture du Rhône



LE SAVIEZ-VOUS ?

LE BEAUJOLAIS EST UN VIGNOBLE HÉROÏQUE

Les rangs de vignes en coteaux couvrent les monts du Beaujolais à une altitude moyenne de 300 mètres, avec des sommets qui culminent à plus de 600 mètres d'altitude. Le Beaujolais, aux côtés d'autres vignobles de la Région Auvergne Rhône-Alpes comme celui de Côte-Rôtie mais aussi ceux de Banyuls-Collioure, de la Vallée d'Aoste, du Piémont, du Douro et d'autres régions viticoles mondiales, est adhérent au Centre de Recherches d'Études et de Valorisation de la Viticulture de Montagne et en forte pente (CERVIM).

Ce type de viticulture est qualifié de viticulture héroïque car l'implication et l'effort de l'homme sont accentués par la difficulté imposée par la montagne. Elle se pratique à des altitudes de plus de 500 mètres ou sur des fortes pentes de plus de 30 % (seuil défini par le CERVIM pour caractériser la viticulture dite « héroïque »). Les enjeux sont multiples : culturels, écologiques et paysagers. Le travail du vigneron est ici exalté. 8 900 parcelles en « pentes extrêmes » (plus de 30 %) représentent près de 3 000 hectares au total. Quincié-en-Beaujolais est le village le plus « pentu » avec plus de 90 hectares supérieurs à 30 % et Chiroubles pour les crus, avec près de 60 hectares.





« BEAUJOLAIS NOUVELLE GÉNÉRATION », UN VIGNOBLE OUVERT ET ATTRACTIF

Il s'apparente à un terrain de jeux sans fin pour les « **néo-vignerons** » qui trouvent ici un terroir et deux cépages uniques à travailler, et ce à des prix abordables. Leur regard est tourné vers l'avenir et leurs espoirs reposent sur les terroirs du Beaujolais qu'ils souhaitent préserver au maximum afin de les valoriser au mieux à travers leur implication et leur travail. Le Beaujolais est résolument une **terre d'avenir**. De grandes maisons françaises et étrangères achètent des terrains pour se développer et miser sur le potentiel du vignoble. Cette nouvelle histoire s'écrit avec des personnes du métier, celles qui sont déjà là, prêtes à s'agrandir, et la nouvelle génération qui arrive et y met de l'énergie. Dans les années à venir, de nombreux domaines auront changé de main. Une nouvelle histoire est en train de s'écrire, avec des propriétaires, petits ou plus importants, qui valorisent le terroir du Beaujolais.



TOUR D'HORIZON

HISTORIQUE

À TRAVERS LES DATES MARQUANTES DU VIGNOBLE

L'histoire du vignoble est riche, elle a été marquée par des personnes emblématiques. Les Romains ont été les premiers à développer la viticulture. Le nom du cru Juliéna s serait étroitement lié à l'influence de Jules César. Ce cru est d'ailleurs fréquemment cité comme point de départ historique du vignoble. Au Moyen-Âge, la cité de Beaujeu, nichée au milieu des collines, fief de la seigneurie locale du même nom (la 3^{ème} plus importante au 13^{ème} siècle), a laissé son nom au Beaujolais.

Beaujeu reste aujourd'hui encore la capitale historique du vignoble, Villefranche-sur-Saône possédant désormais le titre officiel. Les Comtes de Mâcon, les Archevêques de Lyon et les Abbés de Cluny possédèrent des terres dans le vignoble et contribuèrent à son développement. Retour sur les dates qui ont marqué l'histoire du vignoble et rencontre avec huit personnes incontournables.

10^e siècle

Près de Villié-Morgon, Beraud, le premier Sire de Beaujeu aurait effectué avec sa femme Vandemode, une donation d'une parcelle de vigne. Malheureusement, pendant presque 450 ans, les Sires de Beaujeu, sans arrêt en conflit avec leurs voisins, n'ont pas su créer le climat de calme et de sérénité que réclame la vigne pour se développer.

17^e siècle

La viticulture évolue. C'est une période qui marque l'essor du vignoble. La proximité de la Saône et du Rhône favorise l'accroissement des villes, l'activité viticole prend son essor et s'oriente vers Lyon. **Le Beaujolais devient le premier fournisseur des Bouchons et tavernes lyonnaises.** Servi en pot, il trône sur toutes les tables.

16^e siècle

La production de vin est encore marginale par rapport aux autres produits agricoles et la consommation demeure locale.

13^e siècle

La seigneurie de Beaujeu a marqué l'histoire de France. Située au nord de Lyon, la capitale historique du vignoble, éponyme, a d'ailleurs légué son nom au Beaujolais.

1938

Naissances des AOC Brouilly, Côte de Brouilly et Juliéna s.

1937

Naissance de l'AOC Beaujolais.

1936

Naissances des AOC Chiroubles, Chénas, Fleurie, Morgon et Moulin-à-Vent.

1927

La première cave coopérative ouvre ses portes en Beaujolais. La cave des producteurs des grands vins de Fleurie.

1946

Naissance de l'AOC Saint-Amour.

1950

Naissance de l'AOC Beaujolais-Villages.

15 novembre 1951

C'est la date de la **première mise en commercialisation des Beaujolais Nouveaux.**

11 juillet 1955

La route du Beaujolais est inaugurée.

1953

Le premier caveau de dégustation et de vente du Beaujolais ouvre ses portes à Morgon. Il se situe dans les caves du Château de Foncrenne, une idée avant-gardiste qui fait de cet endroit une vitrine de toute l'appellation.

1985

Pour faciliter la mise sur le marché des 500 000 hectolitres de Beaujolais Nouveaux, **un décret fixe au 3^{ème} jeudi de novembre la date de leur mise à la consommation.**

1988

Naissance de l'AOC Régnié.

2009

La charte d'accueil « Beaujolais, une terre, des vins, un accueil privilégié », vient labelliser les caveaux de vente et de dégustation.

Lancement de l'étude de la caractérisation des terroirs à l'échelle du Beaujolais.

2010

La route des vins du Beaujolais est repensée afin d'incarner la colonne vertébrale du vignoble.

15 juin 2017

L'étude de la caractérisation des terroirs Beaujolais s'est déroulée sur 8 années : le premier 'coup de tarière' a été donné le 19 octobre 2009 et le dernier le 15 juin 2017. 32 073 hectares potentiellement plantables ont été parcourus et étudiés (40 687 polygones dessinés sur les cartes). Des centaines de cartes, des rapports et des synthèses sont dorénavant disponibles pour une connaissance très fine de la partie « sol » du terroir Beaujolais.

17 avril 2018

L'UNESCO a officiellement labellisé le Beaujolais **« Géoparc mondial de l'UNESCO »**. Même si le Beaujolais est surtout reconnu dans le monde entier pour la qualité de ses vins, dorénavant il le sera aussi pour la richesse, la complexité et l'exceptionnalité de son patrimoine géologique. En effet, ce label reconnaît non seulement le caractère remarquable de la géologie du Beaujolais mais également son projet de territoire axé sur la protection et la valorisation des géo-patrimoines (paysage, biodiversité, architecture, etc.).

UN VIN BIEN DANS SON ÉPOQUE

Parmi
les grands
Hommes
du Beaujolais

◆ BENOÎT RACLET

(1780 Roanne - 1844 Saint-Germain-en-Brionnais)

C'est l'inventeur de l'échaudage de la vigne. Huissier et propriétaire viticole à Romanèche-Thorins, il découvrit le remède pour se débarrasser du « ver coquin », la pyrale, insecte qui dévasta les vignes dans la première moitié du XIX^e siècle. Dans son hameau de La Pierre, la treille verte et vigoureuse était arrosée quotidiennement d'eau de vaisselle chaude venue de la cuisinière des Raclet. Le procédé Raclet fut alors considéré comme le plus économique et le plus efficace. Reconnaisants envers Benoît Raclet, les vignerons du Beaujolais honorent tous les ans sa mémoire en organisant la fête Raclet, à la fin du mois d'octobre.

◆ CLAUDE BERNARD

(1813 Saint-Julien-sous-Montmelas - 1878 Paris)

C'est l'un des pères fondateurs de la médecine expérimentale. Nous lui devons notamment la découverte de la fonction glycogénique du foie.

◆ VICTOR PULLIAT

(1827-1896 - Chiroubles)

Il était ampélographe. Ses recherches contribuèrent à reconstituer le vignoble après le phylloxéra à l'aide de porte-greffes américains.

◆ VICTOR VERMOREL

(1848 Beauregard - 1927 Villefranche-sur-Saône)

Il s'installa dans l'atelier familial de machinisme agricole, à Villefranche-sur-Saône, une station viticole expérimentale de portée mondiale. Ses inventions (injecteur et pulvérisateur) permirent de lutter contre le mildiou à la fin du XIX^e siècle.



◆ MARGUERITE CHABERT

(1899-1992 - Fleurie)

Elle s'immergea très tôt dans la culture vigneronne en conduisant son père, élu président de la cave coopérative de Fleurie en 1932, aux différentes réunions auxquelles il se rendait. C'est tout naturellement qu'elle lui promit de prendre en main les destinées de la cave à sa mort. Elle lui succéda en 1946. Très compétente, Marguerite travailla pendant près de 40 ans sans jamais faillir, au développement de la structure dont elle assumait la responsabilité. Première et seule femme présidente de cave coopérative en France, sa forte personnalité lui permettait d'imposer ses idées dans un milieu essentiellement masculin. En 1975, elle reçut la médaille de la Légion d'Honneur, témoignant de la reconnaissance de la patrie beaujolaise.

◆ LOUIS BRÉCHARD

(1904-2000 - Chamelet)

Parfois surnommé « Papa Bréchard », Louis Bréchard, viticulteur, fut un député et un syndicaliste viticole affirmé. Il présida notamment l'Union Viticole Beaujolaise pendant 20 ans. Il est considéré par certains comme l'un des pères du Beaujolais Nouveau.

◆ JULES CHAUVET

(1907-1989 - Chapelle-de-Guinchay)

Jules Chauvet était un négociant-éleveur de vin, installé à La Chapelle-de-Guinchay. Outre ses qualités de vigneron et de dégustateur, il possédait des compétences de chimiste. Il travailla notamment sur les levures, la fermentation malolactique et la macération carbonique. Pédagogue, spirituel et animé d'une grande force de conviction, il est considéré aujourd'hui comme le père du mouvement des vins naturels. Il laisse une œuvre scientifique sur la chimie du vin et la dégustation uniques au monde.

◆ GEORGES DUBOËUF

(1933 Crêches-sur-Saône - 2020 Romanèche-Thorins)

Parfois surnommé le « pape » ou le « roi » du Beaujolais. Georges Dubœuf, issu d'une longue lignée de vignerons, s'installa en 1964 à Romanèche-Thorins pour fonder son négoce de vin du Beaujolais et du Mâconnais. Fin dégustateur, il avait à cœur de révéler le talent des vignerons et sublimer les grands terroirs. Inlassable ambassadeur de la région, il parcourut le monde entier pour mettre en avant ses vins aux côtés de chefs de renom parmi lesquels Paul Bocuse, Pierre Troisgros ou encore Guy Savoy. Il contribua grandement à la renommée du Beaujolais Nouveau en organisant des événements internationaux d'envergures. Précurseur en matière de communication, il fonda en 1993 le Hameau Dubœuf, véritable musée dédié à la vigne et au vin.

LA COMPOSITION DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS

Les vins du Beaujolais, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, se dégustent à l'apéritif comme à table. Les rosés et les rouges s'associent aussi bien aux spécialités lyonnaises qu'à un poisson ou une cuisine du monde comme celle d'Asie. Les Beaujolais blancs s'invitent tout au long d'un repas, de l'apéritif à une carpe de la Dombes en passant par un chèvre frais.







La nouvelle stratégie du vignoble
du Beaujolais est mise en œuvre
depuis janvier 2018 avec pour signature
« **l'esprit de partage
by Beaujolais** ».

Il y a les **Beaujolais de Fête**. Ce sont les Beaujolais Nouveaux qui suscitent l'intérêt des consommateurs en véhiculant l'esprit de fête, celle du 3^{ème} jeudi de novembre. Le vignoble du Beaujolais perpétue ici son ADN originel : celui de la célébration ; cible les nouveaux consommateurs : plus jeunes et sans a priori ; monte en gamme via de nouveaux rapports qualité-prix-packaging. Les Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux représentent plus de 20 millions de bouteilles.



Puis, il y a les **Beaujolais de Caractère**. Ce sont les Beaujolais qui aujourd'hui visent notamment la restauration tendance (bars à vins, caves à manger, bistronomie). On parle alors de Beaujonomie : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistronomique chic et décontractée. Leur potentiel est de 30 à 50 millions de bouteilles. Ces Beaujolais se caractérisent par un excellent rapport qualité-prix.

La **Beaujonomie**, c'est plus qu'un concept, c'est une philosophie, un état d'esprit, qui prône l'esprit de partage, l'échange, la découverte et la redécouverte du vignoble. Associées au Beaujolais, les valeurs de la Beaujonomie sont universelles et résonnent aujourd'hui particulièrement auprès des contemporains, lesquels recherchent, au-delà du virtuel, de la sociabilité concrète.

Beaujonomie BY BEAUJOLAIS



La nouvelle bistronomie,
le vrai goût du **partage.**



LE PARTAGE DE LA TABLE

Grande table ou table d'hôte dans un décor simple et chic à la fois.

LE PARTAGE DU VIN

Beaujolais de Caractère servi en magnum et accompagné d'un récit sur le vigneron.



LE PARTAGE DU PLAT

Plats à partager entre les convives, servis d'abord par le maître des lieux et dont les invités peuvent ensuite se resservir eux-mêmes.



Enfin, il y a les **Beaujolais d'Exception**. Ce sont les Beaujolais qui ambitionnent le statut de grands vins de terroir. Leur production représente déjà plusieurs millions de bouteilles. Depuis des générations, les vignerons du Beaujolais élaborent de grandes cuvées issues de leurs meilleurs lieux-dits. Des parcelles d'exception reconnues aujourd'hui grâce à l'étude exceptionnelle réalisée par SIGALES sur la caractérisation des terroirs. Les Beaujolais d'Exception naissent ainsi, grâce à cette connaissance très fine de la partie « sol » du Beaujolais et des vignerons pépites qui subliment les spécificités de chaque terroir pour en faire des cuvées haut de gamme. Fruités, complexes et dotés d'une grande aptitude à vieillir, ces Beaujolais d'Exception sont à partager entre grands amis.

Le développement des vins d'exception est donc en marche et les projets de dénominations géographiques complémentaires voient le jour.



Pour chacun de ces Beaujolais, une stratégie de positionnement a été conçue et sera conduite au cours des dix prochaines années, et ce avec un même objectif :
la montée en gamme
 progressive des Beaujolais, qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception.



CARTES D'IDENTITÉS DES 12 APPELLATIONS DU BEAUJOLAIS

Le Beaujolais couvre une vaste zone, du sud de Mâcon jusqu'au nord de Lyon, soit près de 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 AOC du Beaujolais, presque intégralement plantés en gamay (98 %). Les Appellations d'Origine Contrôlée régionales sont plutôt situées dans la partie sud du vignoble, les Appellations d'Origine Contrôlée communales (crus du Beaujolais) sont implantées au nord. Le Beaujolais s'épanouit sur une **diversité de terroirs** : au sud du vignoble, les sols sont souvent argileux parfois calcaires et le paysage est caractérisé par une succession de collines rebondies, tandis qu'au nord, les sols sont souvent sableux d'origine granitique pour moitié. La caractérisation des sols du Beaujolais a permis de mettre en lumière plus de 300 profils de sols qui ont été décrits et commentés par des géologues auprès des vignerons, à partir de cartes de sols tracées pour chacune des 12 appellations. La notoriété, les usages, la qualité des vins, le volet sensoriel, ce qui distingue un lieu-dit d'un autre, sont autant d'éléments qui montrent toute la richesse des terroirs du Beaujolais. Aujourd'hui, les acteurs du vignoble connaissent mieux les sols qui les entourent et qu'ils façonnent au quotidien, et peuvent ainsi mieux les préserver pour les valoriser sur leurs étiquettes.

Découverte des 12 Appellations d'Origine Contrôlée du sud au nord, autour des Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception.

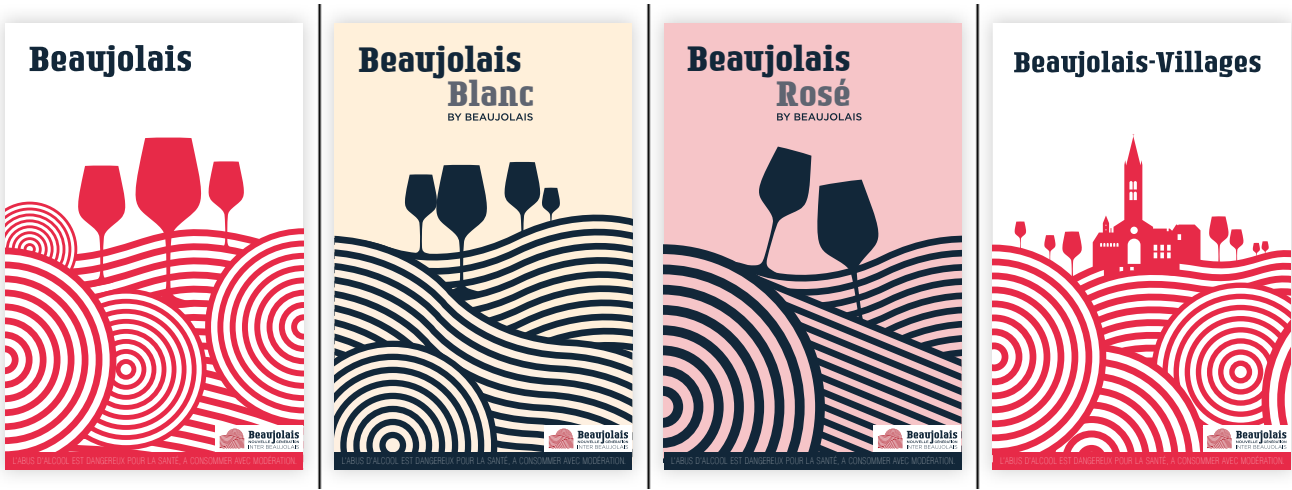




BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS-VILLAGES, DÉCLINAISON EN TROIS COULEURS

Les Beaujolais-Villages sont situés au centre du vignoble et entourent les coteaux des 10 crus. Les Beaujolais quant à eux, peuvent remonter jusqu'à l'extrême nord-est du vignoble mais se situent principalement au sud, dont l'aire d'appellation s'achève aux portes de Lyon.

Gourmands, les Beaujolais et Beaujolais-Villages rouges, blancs et rosés, délivrent des plaisirs immédiats lors de la dégustation et une expression aromatique intense. Ils peuvent également être des vins de garde et patienter en cave lorsqu'ils proviennent de coteaux par exemple.



CARTE D'IDENTITÉ AOC BEAUJOLAIS

UNE PÉPITE RÉGIONALE EN TROIS COULEURS

🍷 **DÉPARTEMENTS** : Rhône et Saône-et-Loire

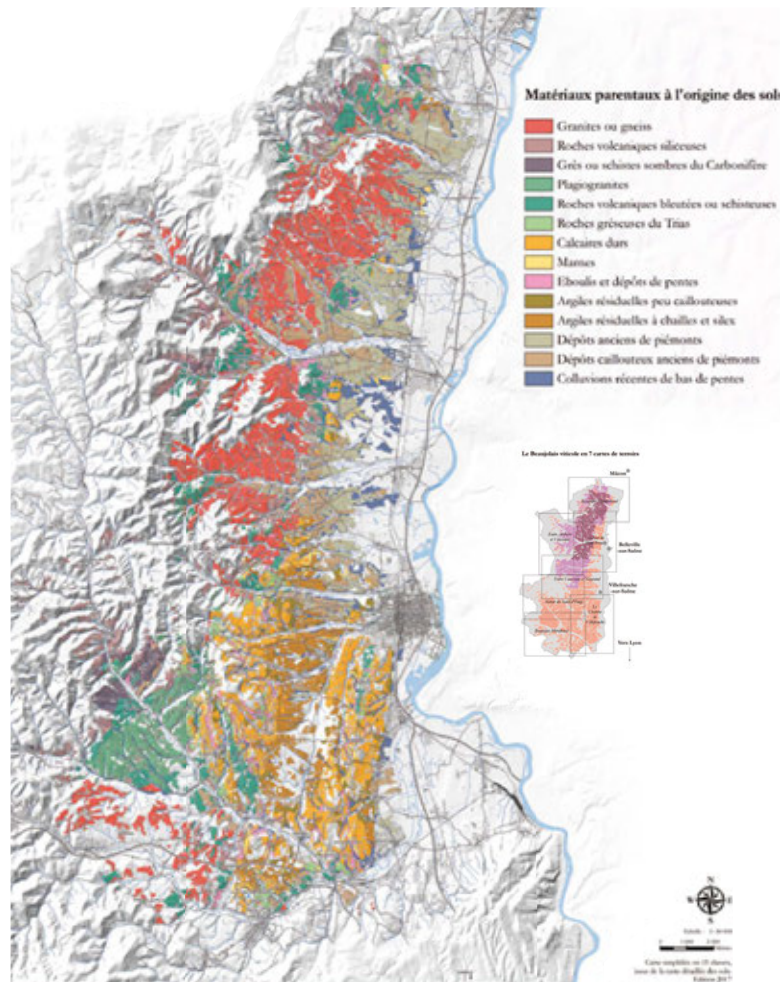
🍷 **SURFACE POTENTIELLE** : 4 800 hectares

🍷 **ALTITUDE MOYENNE** : 318 mètres

🍷 **CÉPAGES** : gamay et chardonnay

🍷 **TERROIR** : dans la partie sud de la plus vaste des AOC beaujolaises, on retrouve des sols typiques issus de marnes ou de calcaires durs de l'ère secondaire (grès, calcaires blancs, calcaires à gryphées, pierres dorées). Plus à l'est, on note la présence de quelques grands îlots volcaniques et schisteux. En bordure est de toute la guirlande des crus et jusqu'à la frontière du Mâconnais, on rencontre des sols de formation ancienne de piémont les plus basses en altitude. Pratiquement tous les matériaux parentaux (roches mères) sont présents sur l'AOC Beaujolais. Les sols sont en moyenne plus profonds que ceux des crus ou des Beaujolais-Villages, mais on constate tout de même que près de 2 000 hectares sont des sols minces ou très minces.

🍷 **SIGNES PARTICULIERS** :
Séduisants. Frais. Croquants.



C'est l'**appellation régionale et la plus vaste des AOC du Beaujolais**. Sa zone de production recouvre l'ensemble du vignoble avec 96 communes productrices. Elle est située principalement au sud du vignoble entre l'Arbresle et Belleville. À l'est, quelques parcelles longent les coteaux des crus du Beaujolais quasiment jusqu'à Saint-Amour. Plus de 300 hectares sont consacrés à la production de l'AOC Beaujolais blanc. Les parcelles de chardonnay sont principalement situées à l'extrême nord du vignoble et dans le sud, autour des communes de Liergues, Le Bois d'Oingt et Bully.

LES ROUGES

Aussi classiques que séduisants, croquants et aromatiques, ils possèdent une robe d'un rouge carmin. Les arômes évoquent les petits fruits rouges et les épices, et sont gourmands, accessibles, gouleyants. Ils constituent l'essentiel de la production en AOC Beaujolais. Ce sont des vins que l'on peut boire toute l'année et en toute occasion pour profiter pleinement de leur puissance aromatique et de leur bouquet soutenu, à tendance florale et fruitée.

LES ROSÉS

Charmeurs, fins et gouleyants, ils dévoilent une belle couleur brillante. Au nez, ils offrent de l'intensité, une belle gamme aromatique avec des notes de fruits rouges et d'agrumes, avec de la fraîcheur. Ce sont des vins de plaisir.

LES BLANCS

Fruités et salins, leur robe balance avec le temps du cristallin au doré. Leur nez exprime de jolis arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes type pomélos, et leur bouche est ample avec une finale agréable. Tout en fraîcheur, gourmands à souhait.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **territoire des Pierres Dorées**, ou comme on le surnomme « **la petite Toscane française** » grâce à ses ressemblances avec le val d'Orcia (province de Sienne) pour ses collines argilo-calcaires, ambitionne de devenir une dénomination géographique complémentaire de l'appellation Beaujolais. La mention « Pierres Dorées » viendrait ainsi s'accoler à l'appellation existante d'une partie des 50 communes, ce qui représente une superficie d'environ 1 500 hectares (entre un quart et un tiers de l'AOC Beaujolais), comprise entre Rivolet à l'ouest, la Saône à l'est, l'Arbresle au sud et Saint-Julien au nord. Le dossier de reconnaissance à l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité), délimitant les zones et conditions de production, est en cours d'instruction. On peut d'ores et déjà déguster des « Beaujolais Pierres Dorées » où de nombreux domaines et maisons du Beaujolais proposent une gamme en distinguant leur Beaujolais « Pierres Dorées » de leur Beaujolais.

Le projet « Beaujolais Pierres Dorées » est né il y a une quinzaine d'années de la volonté d'un petit groupe de vignerons installés dans le secteur des « Pierres Dorées », de mettre en avant l'identité de ce territoire et de ses vins. Aujourd'hui, près de 70 vignerons revendiquent la mention « Pierres Dorées ». Ici, le relief collinaire est bien marqué puisque les altitudes des vignes varient entre 170 et 600 mètres.

Regroupant 45 communes en appellation Beaujolais, l'aire géographique des Pierres Dorées se compose de quatre grands secteurs géologiques. Au sud-ouest, des roches grenues donnent des sols assez homogènes à dominante de sables grossiers. Il s'agit du granite (emblématique des crus du Beaujolais) daté de 320 millions d'années et des gneiss, les plus anciennes roches du Beaujolais (plus de 500 millions d'années). Dans la vallée de l'Azergues, un cortège de roches variées magmatiques et métamorphiques, donne des sols tout aussi variés, plus sableux quand ils sont issus de plagiogranites, plus limono-sableux sur les roches volcaniques bleutées. Plus à l'amont dans la vallée, ces formations laissent place à des grès, des schistes sombres et des tufs volcaniques du Carbonifère. Les roches sédimentaires de l'ère secondaire (Trias et Lias) occupent la moitié est des Pierres Dorées. Calcaires à gryphées, à entroques (pierre dorée), du Cret, à oolithes (pierre de Lucenay) s'intercalent avec des marnes et des grès. Les larges plateaux à l'ouest du chaînon calcaire de Pommiers sont couverts de sols d'argiles résiduels à chailles (issues de la lente dissolution des calcaires) ou, dans une moindre proportion, de sols évolués d'alluvions anciennes. La complexité des terroirs des Pierres Dorées donne l'occasion de déguster des rouges, blancs et rosés aux grandes diversités aromatiques. Ce sont des vins résolument tournés vers la garde.

CARTE D'IDENTITÉ AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES

À TERROIRS DIVERS, VINS PLURIELS

🍷 **DÉPARTEMENTS** : Rhône et Saône-et-Loire

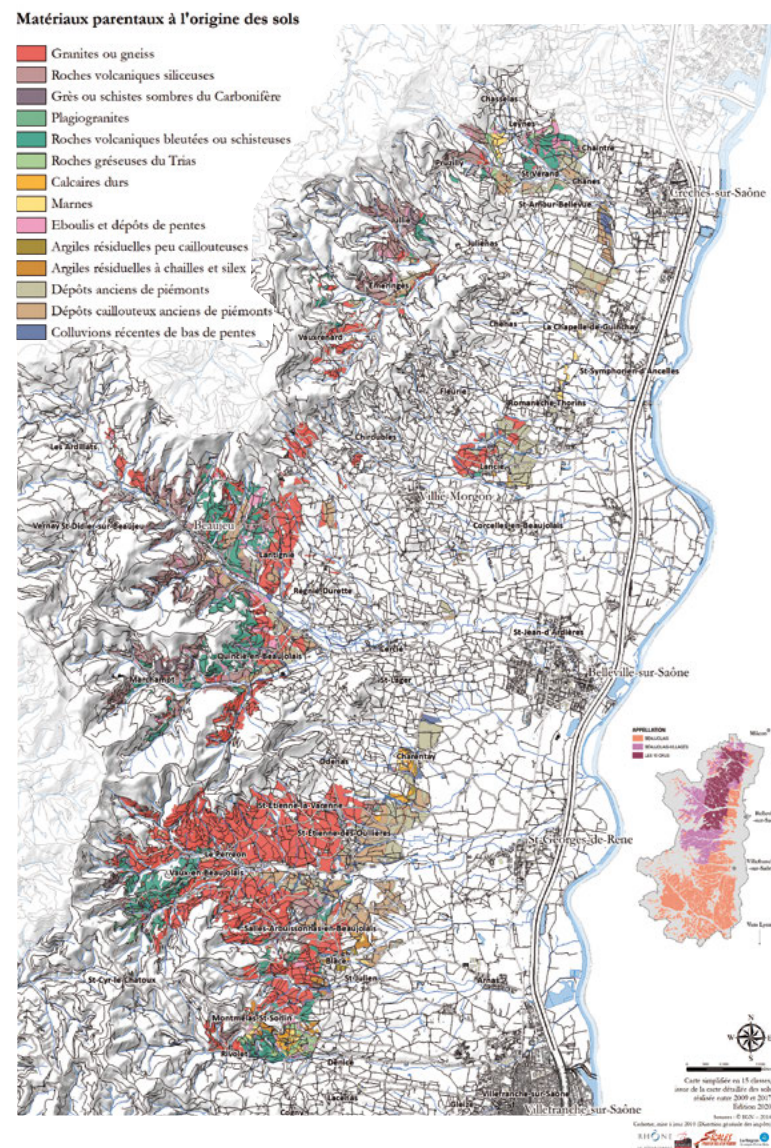
🍷 **SURFACE POTENTIELLE** : 3 900 hectares

🍷 **ALTITUDE MOYENNE** : 332 mètres

🍷 **CÉPAGES** : gamay et chardonnay

🍷 **TERROIR** : les terrains sont escarpés (parfois jusqu'à 50 % de pentes) à flanc de coteaux. Ils sont exposés est-sud-est, sur des sols de granite et de sable ou volcano-sédimentaires. C'est l'appellation qui présente en moyenne les plus fortes pentes. De par sa situation géographique plutôt à l'ouest et en altitude de la plupart des communes en AOC Beaujolais-Villages, les terrains sont essentiellement d'origine primaire (gneiss, cortège des pierres bleues, grès ou schistes sombres du carbonifère, granites...). Ici, on trouve très peu de calcaires, de marnes, de formations d'alluvions anciennes ou colluvions récentes.

🍷 **SIGNES PARTICULIERS** : **Trois zones** (sud - centrale - secteur des crus).
Gourmands. Structurés. Ronds.



Les Beaujolais-Villages se trouvent sur la partie septentrionale du vignoble et sont répartis sur 38 villages. Les **vignes escarpées**, exposées est-sud-est entre 200 et 500 mètres d'altitude, entourent les 10 crus du Beaujolais sur la moitié nord du vignoble, où il y a autant de terroirs que de villages. Cœur de gamme du vignoble entre l'AOC Beaujolais et les crus, on peut les apprécier dans leur jeunesse ou après quelques années de bouteilles. Produits dans la partie sud de l'appellation Beaujolais-Villages, les vins sont gourmands et fruités ; dans la zone centrale, ils sont plus riches et structurés ; et dans le secteur des crus, les vins sont plus charpentés et ronds.

LES ROSÉS

Toniques, sapides et charnus, ils dévoilent une robe d'une couleur limpide et brillante. En bouche, ils sont expressifs et sur le fruit. Intenses, fruités et parfumés, ils offrent rondeur, fraîcheur et souplesse.

LES BLANCS

Confidentiels, frais, délicats et salins, ils offrent une belle intensité aromatique avec des notes florales et minérales. Quelques-uns sont plus intenses et plus complexes et peuvent vieillir quelques années en cave.



(EN APARTÉ)

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est la **première appellation française à avoir utilisé le terme de « villages »**. On peut trouver des **Beaujolais-Villages avec la mention des noms de communes** de provenance des raisins comme Beaujolais Quincié, Beaujolais Lantignié, Beaujolais Leynes, Beaujolais Le Pérréon, Beaujolais Blacé et Beaujolais Lancié.

Le mélange de granit rose et de pierres bleues, caractéristiques des terroirs classés en cru dans le nord du Beaujolais, constitue la signature géologique de Lantignié. En 2015, Frédéric Berne, vigneron à Lantignié, impulse l'idée de se regrouper entre vignerons désireux de valoriser la beauté de leurs terroirs et d'ancrer leurs pratiques dans le respect de l'environnement. L'association « **Vignerons et Terroirs de Lantignié** » est créée en 2017. Elle est ouverte à tous les vignerons locaux qui souhaitent porter plus haut les couleurs de l'appellation Beaujolais. Un dossier « cru » est en cours au sein de l'organisme de défense et de gestion des Beaujolais et Beaujolais-Villages, souhaitant idéalement qu'à terme, l'appellation « Lantignié » voit le jour. Les ambitions du collectif de Lantignié sont multiples : valoriser la terre, doter les vignerons d'un outil à la hauteur de leurs vins leur permettant d'exprimer pleinement leur potentiel, ouvrir la voie à la généralisation des bonnes pratiques agroécologiques au service des terroirs.

L'ÉPOPÉE DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Depuis près de 70 ans, le vignoble du Beaujolais perpétue l'ADN festif originel des Beaujolais Nouveaux, hissant les Beaujolais au rang des vins les plus connus mais aussi les plus **hédonistes et rassembleurs** de tous les temps. L'esprit du 3^{ème} jeudi de novembre trouve notamment ses racines dans la Saint Martin, fête célébrant la fin de l'année viticole et la sortie du « vin nouveau » dans les pays européens.

Ce « **happy day** » lié au vin est devenu moderne et mondial grâce au vignoble Beaujolais, et ce à partir des années 1950. Il faut attendre un décret français de 1985 pour que l'expression du « 3^{ème} jeudi de novembre » devienne la date de mise en marché du « Nouveau », uniquement élaboré par les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages. Après l'Europe de l'Ouest et l'Amérique du Nord, les Beaujolais Nouveaux ont conquis successivement le Japon à partir des années 80, l'Europe de l'Est après la chute du Mur de Berlin, le sud-est asiatique au cours des décennies 90 et plus récemment la Chine.

Le Beaujolais Nouveau reste un succès planétaire et représente aujourd'hui plus de 20 % de la production du vignoble. Chaque année, ce sont plus de 160 000 hl qui sont consommés. Grâce à son fruité joyeux, des dizaines de millions de personnes se réunissent chaque année le troisième jeudi du mois de novembre pour célébrer leur amour de la vie à l'occasion de ce « happy day » mondial.

L'élaboration du « Nouveau » repose sur le talent et le savoir-faire des vignerons et négociants. Si la cuve de macération est soutirée trop tôt, le vin est trop léger et sans couleur. Au contraire si elle tarde, les tanins sont trop durs (vendanges majoritairement manuelles, vinifications en grappes entières principalement pour préserver les arômes et le fruit). Objectif : obtenir un vin de **pur plaisir**, sans astringence, tendre, frais, fruité et friand. Les domaines et maisons du Beaujolais œuvrent depuis des années pour monter en gamme, diversifier et proposer des packagings innovants et esthétiques. De leur côté, les prescripteurs ont décidé de remettre en avant cet événement festif et ce vin plaisir. Ce 3^{ème} jeudi de novembre se transforme petit à petit en **3^{ème} semaine de novembre** pour tous les vins du Beaujolais. Les cavistes et les lieux de vin en profitent pour faire déguster et vendre la gamme complète, le « Nouveau » restant l'élément déclencheur et le premier ambassadeur du nouveau millésime.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux couvrent près de 8 000 hectares de vignes. L'appellation Beaujolais comprend 96 communes de la partie sud et est du vignoble. Implantée sur des sols argilo-calcaires et granitiques, elle est commercialisée à plus de 50 % en Beaujolais Nouveaux rouges et rosés. Les Beaujolais-Villages sont situés sur 38 communes, aux sols granitiques, avec des coteaux escarpés. Ils représentent 40 % des vins vendus en « Nouveau », rouges et rosés.

Les volumes mis sur le marché s'élèvent à plus de 160 000 hectolitres, soit plus de 20 millions de bouteilles chaque année. La grande distribution française absorbe plus de 6 millions de bouteilles et le circuit traditionnel commercialise plus de 5 millions de bouteilles. Près de la moitié des volumes des Beaujolais Nouveaux sont exportés, et ce dans plus de 100 pays à travers le monde.

(EN APARTÉ)

Les premières cuvées médiatisées de **Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux rosés**, élaborées à base de gamay, 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 vins frais, fruités, expressifs et acidulés sont de plus en plus nombreux, de millésime en millésime : plus de 2 500 hl en 2007 à près de 14 000 hl en 2019 répartis entre les deux appellations, Beaujolais et Beaujolais-Villages, soit un total de près de 2 millions de bouteilles.

DU SUD AU NORD, RENCONTRE AVEC **LES 10 CRUS** **DU BEAUJOLAIS**

Les 10 crus du Beaujolais suivent le cours de la Saône. On retrouve tout d'abord Brouilly, Côte de Brouilly, puis Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna, pour s'achever au nord, à la limite du Mâconnais, avec Saint-Amour. Des appellations offrant des vins rouges synonymes de plaisir et de diversité.



(EN APARTÉ)

Terre des Brouilly, association des vignerons des crus Brouilly et Côte de Brouilly. Les vignerons s'unissent ici dans la valorisation de leur territoire et dans la caractérisation des terroirs. Terre des Brouilly invite à fédérer les domaines et maisons de l'AOC autour d'une charte engagée sur les enjeux environnementaux (HVE) dans le but d'unir leurs raisins et produire deux vins d'appellation. Ainsi, la commercialisation des premières bouteilles de Brouilly et Côte de Brouilly a eu lieu au printemps 2020 sous la marque « **484 un vin, ses vignerons** », faisant référence à l'altitude du Mont Brouilly dominant les pentes de Côte de Brouilly et les terroirs uniques de Brouilly. Une initiative solidaire, engagée et humaine qui reflète l'âme du vin sous ses plus belles facettes !



CARTE D'IDENTITÉ AOC BROUILLY

LE CHARME D'UN VIN À LA FRANÇAISE



 **DÉPARTEMENT :** Rhône

 **SURFACE POTENTIELLE :** 1 250 hectares

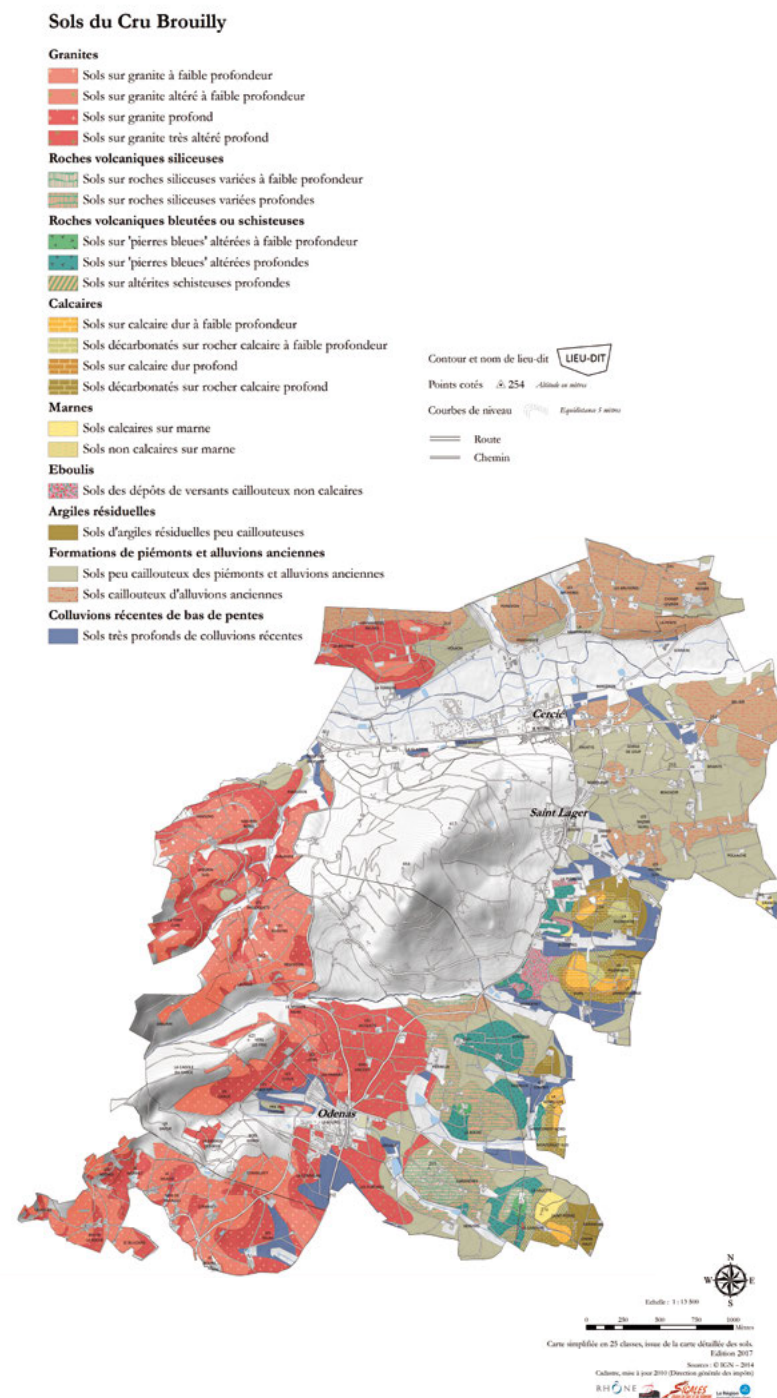
 **ALTITUDE MOYENNE :** 290 mètres

 **CÉPAGES :** 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR :** l'appellation Brouilly forme la plus vaste entité et la plus variée. Tous les sols des crus y sont représentés et sont complexes. Ici, c'est le granite qui représente le substrat majoritaire dans les vignes. Les sols sont moyennement pentus. On trouve 4 ou 5 collines calcaires du Jurassique sur la bordure est de l'AOC entre « La Pilonnière » et « La Garenne », faisceau de failles en lien avec l'effondrement du fossé bressan. On y découvre aussi des marnes très calcaires avec des formations de lacustres calcaires relativement récentes (oligocène vers 25-30 millions d'années) ou quaternaires, ainsi que des pélites bigarrées (schistes colorés) roses et vertes. Les surfaces sont anecdotiques mais ces roches sont plutôt rares dans le Beaujolais viticole.

 **SIGNES PARTICULIERS :**
Fruités. Ronds. Souples.

 **LIEUX-DITS :**
Saburin, Pissevieille, Briante, Pierreux, Combiaty, Les Platures, Les Nazins, La Roche, Les Bruyères, La Terrière...



Brouilly, **le plus méridional et aussi le plus étendu des crus du Beaujolais**, s'étend sur les communes de Quincié-en-Beaujolais, Odenas, Saint-Etienne-la-Varenne, Charentay, Saint-Lager et Cercié. Les vignes se situent entre 195 mètres et 525 mètres d'altitude. L'appellation s'enroule autour du Mont Brouilly et remonte largement vers des collines granitiques.

À l'œil, les vins de Brouilly resplendissent par leur robe rouge rubis, plus violacée dans les terroirs granitiques et plus sombre dans la partie alluvionnaire orientale. Leurs arômes de fruits, où dominent la fraise et la framboise, se retrouvent en bouche avec finesse. Souple et rond, le cru Brouilly rassemble une mosaïque de vins fruités, faciles d'accès et conviviaux. Ce sont des vins plaisants qui s'accordent avec de nombreux mets et qui peuvent se consommer dès le printemps suivant la récolte.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dès l'Antiquité, ce petit mont isolé et indépendant de la chaîne des monts du Beaujolais aurait certainement servi de lieu de culte aux païens. En l'an 100 de notre ère, les Romains y cultivent déjà de la vigne. Un dénommé Brulius, lieutenant de l'armée romaine aurait reçu la colline en récompense de ses nombreuses victoires de guerre. Installé sur le mont, il lui aurait donné son nom. Officier de la légion impériale sous Jules César, Brulius vit sur la colline et décide de profiter de l'ensoleillement exceptionnel du site pour y planter de la vigne en quantité. La longue histoire viticole du **Mont Brouilly** pouvait commencer.

Le Mont Brouilly, fief d'une chapelle et de la statue Notre-Dame au Raisin, en est incontestablement le phare connu de tous. Du haut de ses 484 mètres d'altitude, il domine les vignes des célèbres appellations Brouilly et Côte de Brouilly. Reconnu comme géosite dans le cadre du label **« Géoparc mondial UNESCO »**, un belvédère a été aménagé au sommet du Mont Brouilly afin de présenter la géologie variée de la région. Notons que le Mont Brouilly doit son caractère spécial à l'érosion et n'est pas un ancien volcan !

CARTE D'IDENTITÉ AOC CÔTE DE BROUILLY

LES GRANDS VINS ONT LEUR SOMMET



 **DÉPARTEMENT :** Rhône

 **SURFACE POTENTIELLE :** 320 hectares

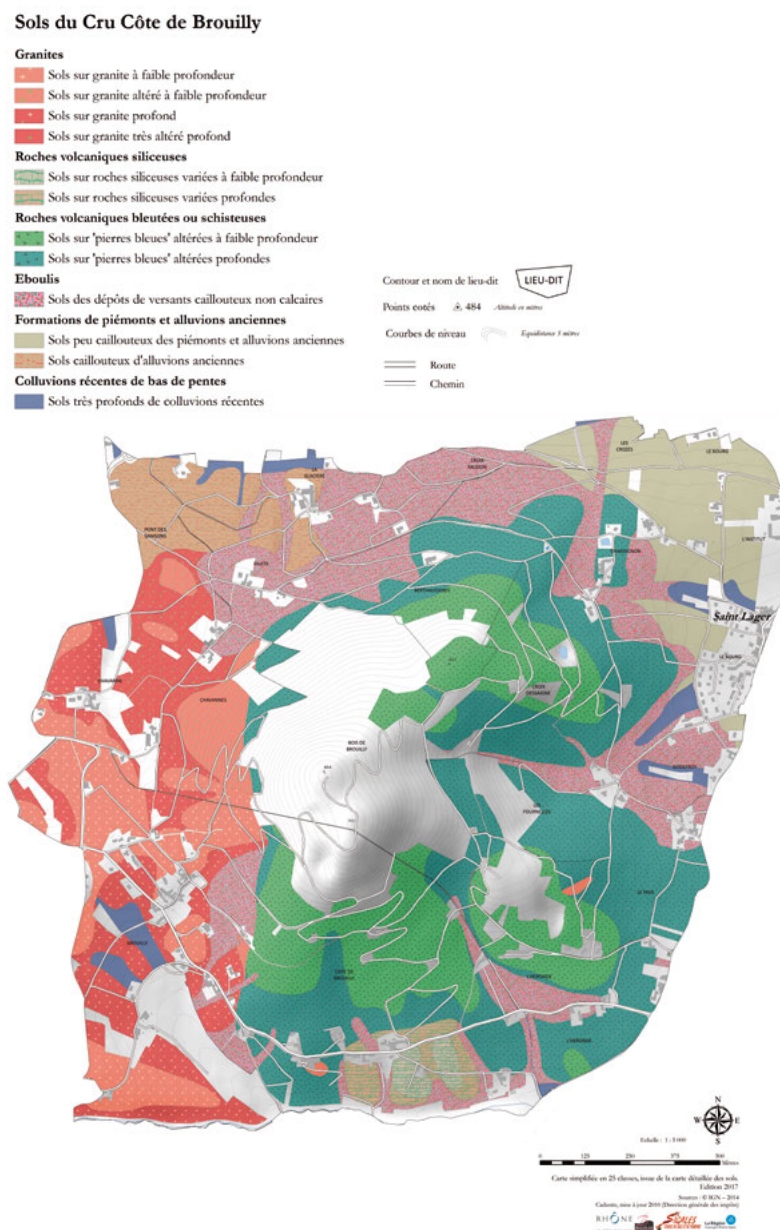
 **ALTITUDE MOYENNE :** 300 mètres

 **CÉPAGES :** 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR :** ils sont majoritairement issus de roches bleutées provenant d'un ancien volcanisme sous-marin, appelées cornes vertes ou, en surface, pierres bleues. L'appellation Côte de Brouilly est le royaume de la **Pierre Bleue**. Bien faillée, cette roche dure permet aux racines de la vigne de descendre en profondeur au cœur du terroir géologique. Près des deux tiers du vignoble de ce cru sont installés sur des sols très pentus recouverts de cailloux. L'AOC présente le plus de proportion de vignes en versant nord.

 **SIGNES PARTICULIERS :**
Expressifs. Déliés. Fougues.

 **LIEUX-DITS :**
Chardignon, L'Héronde, Croix Dessaigne, Brouilly, Chavannes, Le Pavé, Godefroy, Berthaudières, Gilets, Côte de Brouilly...



Au sommet et sur les flancs du Mont Brouilly, véritable emblème de l'appellation, le cru Côte de Brouilly est peu étendu et se situe sur quatre communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Cercié. L'appellation concerne **uniquement les versants du Mont Brouilly**, au cœur de la délimitation de l'appellation Brouilly.

Les vins de Côte de Brouilly, d'un rouge grenat intense, présentent une palette complexe : des arômes de fruits rouges comme de jolies notes de prunes fraîches, de fragrances florales, de notes minérales, poivrées... En bouche, le palais est vif et charpenté : les pierres bleues et l'ensoleillement favorisent le tanin et confèrent aux vins un caractère puissant, minéral et épicé. Après quelques années de garde, les Côte de Brouilly bénéficient d'une savoureuse aptitude au vieillissement, la bouche devenant plus ronde et ample.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Durant des siècles, les hommes continuent de développer la culture de la vigne dans le Beaujolais et particulièrement sur les coteaux du Mont Brouilly qui donnent des vins reconnus et renommés. Au XIX^{ème} siècle, la viticulture, en pleine expansion, est régulièrement soumise à des crises qui freinent son développement et ruinent les viticulteurs. Pour lutter contre ces aléas, les habitants proches de la colline de Brouilly décident d'édifier en son sommet une chapelle qui protégerait leurs vignes. Les grêles, les gelées et l'oïdium auraient particulièrement ravagé les vignes alentours entre 1850 et 1852 et incité les viticulteurs à chercher une solution divine à leurs malheurs.

CARTE D'IDENTITÉ AOC RÉGNIÉ

DE SACRÉS VINS POUR LE CRU AUX DEUX CLOCHERS



DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE POTENTIELLE : 390 hectares

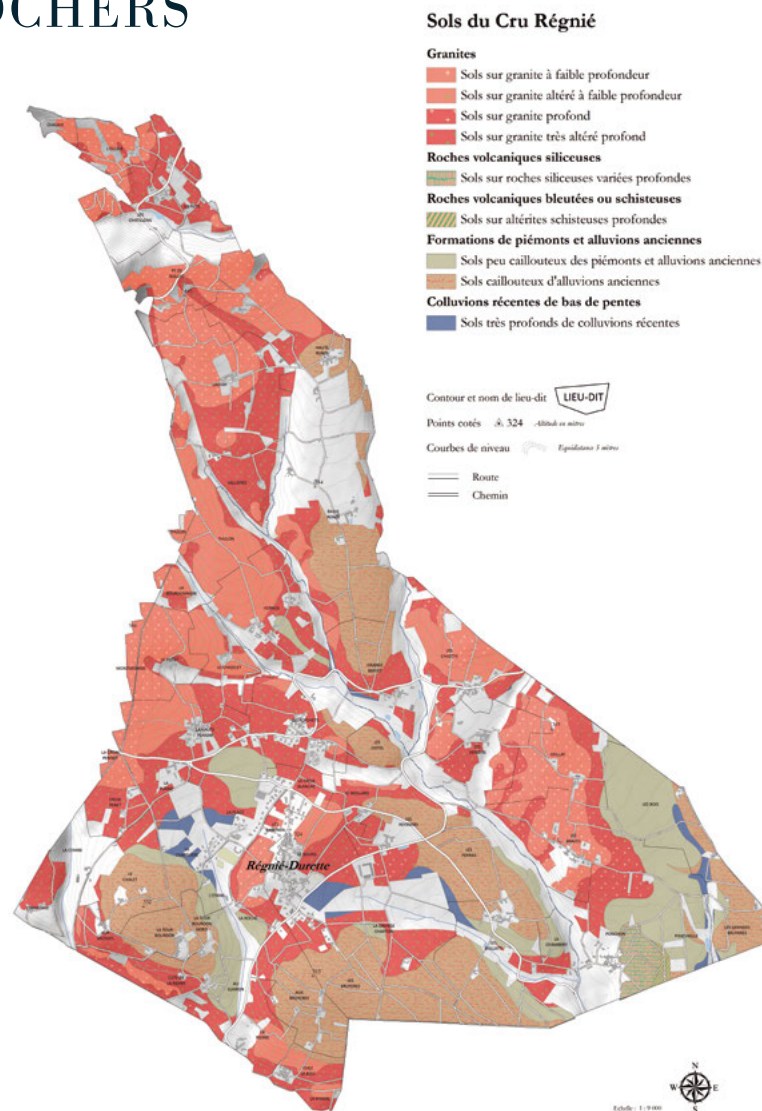
ALTITUDE MOYENNE : 320 mètres

CÉPAGES : 100 % gamay noir à jus blanc

TERROIR : il fait partie des crus les plus granitiques. Les pentes sont assez variées, ce qui permet de rencontrer des sols à différents stades d'évolution. Plusieurs collines sont coiffées de formations superficielles anciennes à cailloutis alors qu'en profondeur, les sols sont plus argileux. Ici, la géologie est principalement composée de deux grandes familles : les roches granitiques et les formations très variées de piémonts. On y trouve quelques particularités géologiques remarquables, comme des formations anciennes caillouteuses à blocs « géants » de grès : la Tour Bourdon et les Bruyères sont des curiosités et témoins des quelques langues glaciaires provenant des englacements de la montagne beaujolaise pendant les périodes glaciaires du quaternaire. On note aussi la présence de Cornéennes micacées et faciès granitiques de bordure, témoins du contact entre le magma granitique et les schistes déjà présents (couleurs particulièrement vives parsemées de fines paillettes de micas argentées) dans le sud de l'appellation.

SIGNES PARTICULIERS : Frais. Éclatants. Structurés.

LIEUX-DITS : Basse Ronze, La Haute Plaigne, Les Chastys, Vallières, La Pierre, Les Reyssiers, Aux Bruyères, Oeillat, Croix Penet, Les Bois...



LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis la plus haute antiquité, la vigne arpente les coteaux de Régnié-Durette. Ce sont les romains qui l'implantèrent en Gaule, en Beaujolais et à Régnié en particulier, comme l'atteste la découverte des vestiges d'une villa gallo-romaine appartenant à Réginus, noble romain qui donna son nom à la commune.

CARTE D'IDENTITÉ AOC MORGON

LA FORCE DES VALEURS SÛRES



DÉPARTEMENT : Rhône

SURFACE POTENTIELLE : 1 100 hectares

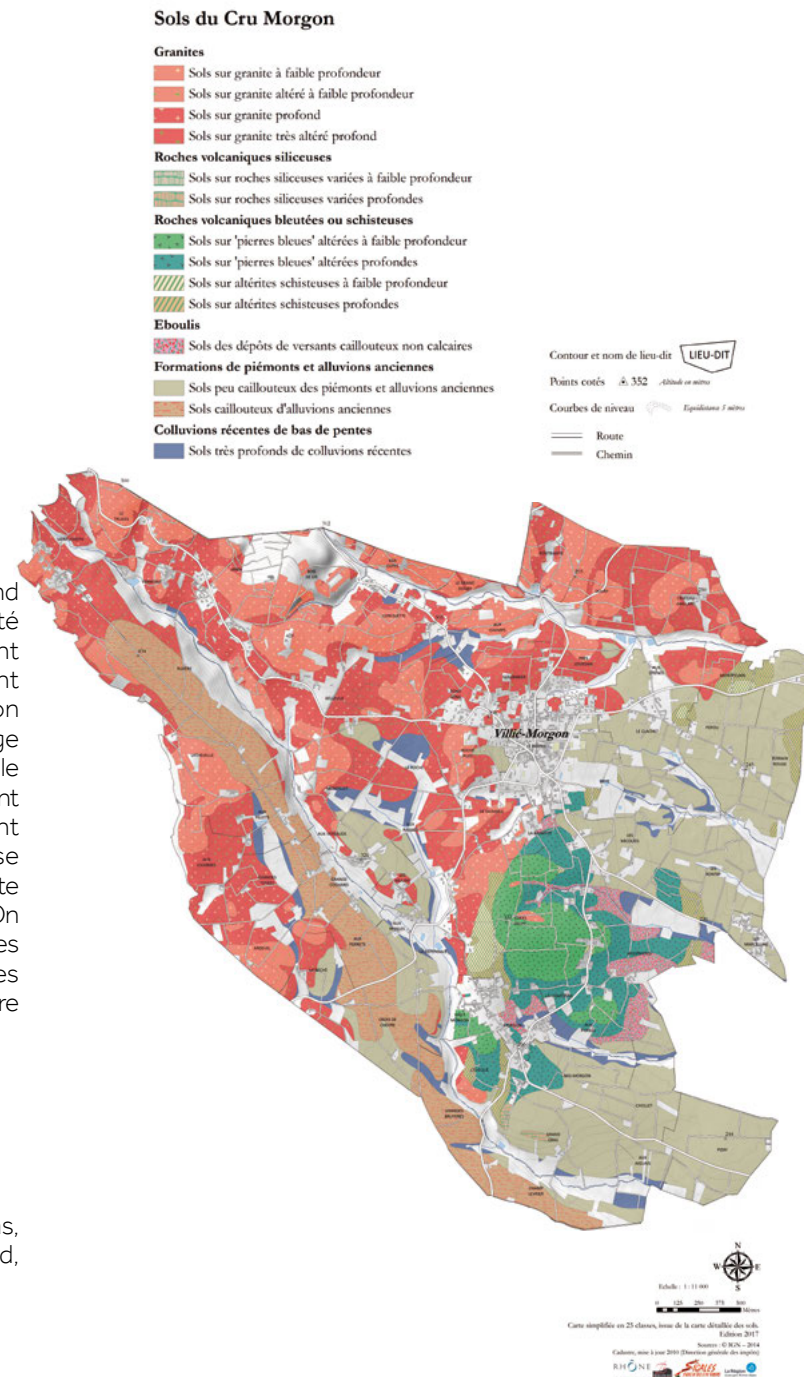
ALTITUDE MOYENNE : 310 mètres

CÉPAGES : 100 % gamay noir à jus blanc

TERROIR : Morgon est un cru étendu, le second en surface après Brouilly, ce qui explique la diversité de ses sols. Les trois terroirs principaux du cru y sont bien organisés. Les sols issus de granites occupent tous les coteaux depuis le bourg de Villié-Morgon jusqu'à Corcelette et St-Joseph. Ceux du « cortège des pierres bleues » sont localisés sur le sommet et le versant est de la Côte du Py et sont très progressivement recouverts vers l'est par des formations de piémont et reprises alluviales anciennes. Enfin, une curieuse « voie » d'argile à blocs masque le granite et serpente tout le long du replat, perché entre Morcille et Douby. On y découvre aussi quelques caractéristiques géologiques remarquables : des schistes pélitiques, de très vieilles argiles transformées en roches à cassure rouge pourpre que l'on nomme « Terrain rouge ».

SIGNES PARTICULIERS :
Charnus. Denses. Puissants.

LIEUX-DITS :
Côte du Py, Aux Charmes, Corcelette, Grands Cras, Douby, Aux Chênes, Javernières, Château Gaillard, Bellevue, Fontriante...



Dominé par le **Mont du Py**, le cru Morgon se situe sur la plus vaste commune viticole du Beaujolais : Villié-Morgon.

L'originalité des Morgon réside dans ses arômes de kirsch, de fruits mûrs à noyaux (cerise, prune, pêche, abricot...) et d'épices singulières. Parfois, quelques notes minérales caractéristiques viennent compléter leurs grandes richesses aromatiques. Les vins de Morgon peuvent s'apprécier dans leur jeunesse mais ce sont des vins riches, charnus et puissants qui se bonifient avec le temps. C'est cette attente qui leur donne cette capacité à « **morgonner** » (avoir les caractères du Morgon).



LE SAVIEZ-VOUS ?

Félix Marmonier est l'inventeur du premier pressoir à vin, dont le brevet fut déposé en 1874. Marmonier est devenu quasiment un nom commun lorsqu'il s'agit de désigner un pressoir à vin. Sa famille a donné le buste du Gaulois au cru Morgon, devenu l'emblème de l'appellation.

CARTE D'IDENTITÉ AOC CHIROUBLES

TERROIR D'ALTITUDE



 **DÉPARTEMENT :** Rhône

 **SURFACE POTENTIELLE :** 320 hectares

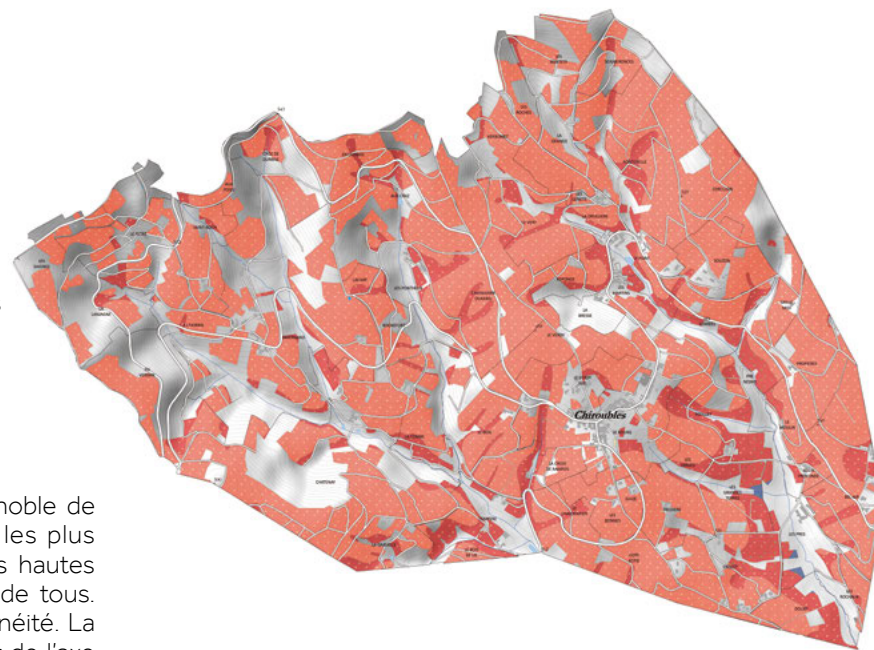
 **ALTITUDE MOYENNE :** 410 mètres

 **CÉPAGES :** 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR :** le gradient d'altitude du vignoble de Chiroubles est très élevé : les parcelles les plus basses se situent à 270 mètres ; les plus hautes à 600 mètres. C'est le cru le plus pentu de tous. L'AOC présente une remarquable homogénéité. La commune entière se trouve en plein cœur de l'axe granitique du nord Beaujolais. Il est vraiment très rare qu'une appellation soit si homogène du point de vue du substrat rocheux et de la profondeur de sol. Cru 100 % granitique avec une présence de très nombreux filons (microgranite, lamprophyre) qui recoupent le granite et qui permettent aux sols de l'AOC, à la différence des autres crus granitiques, d'être très souvent couverts de petits blocs rocheux ou cailloutis de granite durs. Ce granite, âgé de 350 millions d'années s'est petit à petit altéré en saprolite friable localement appelé « gore ». Ici, on trouve les sols les plus minces et les plus sableux qui soient.

 **SIGNES PARTICULIERS :**
Frais. Gourmands. Expressifs.

 **LIEUX-DITS :**
Javernand, Bel-Air, Les Pontheux, Chatenay, Les Roches, Tempère, Fontenelle, Rochefort, Grille Midi, Les Bonnes...



Sols du Cru Chiroubles

Granites
Sols sur granite à faible profondeur
Sols sur granite altéré à faible profondeur
Sols sur granite très altéré profond
Colluvions récentes de bas de pentes
Sols très profonds de colluvions récentes

Contour et nom de lieu-dit 
Points cotés  320 Altitude en mètres
Courbes de niveau  Équidistance 5 mètres
Route 
Chemin 



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chiroubles doit presque tout au granite, cette roche dure corrodée par le temps. Les pierres issues de la dégradation du sous-sol ont été regroupées en tas par les générations successives d'habitants de ce village. En patois local, ces amas de pierres aux arêtes vives s'appellent des « piarris ». En vieux français, ce sont les « chirats ». De chirat à Chiroubles, il n'y a qu'un pas pour expliquer l'origine du nom de cette commune beaujolaise. Cette hypothèse étymologique n'est toutefois pas confirmée.

CARTE D'IDENTITÉ AOC FLEURIE

DES PAYSAGES DIVINS POUR DES VINS QUI FLEURENT BON



CRU FLEURIE

 **DÉPARTEMENT** : Rhône

 **SURFACE POTENTIELLE** : 830 hectares

 **ALTITUDE MOYENNE** : 340 mètres

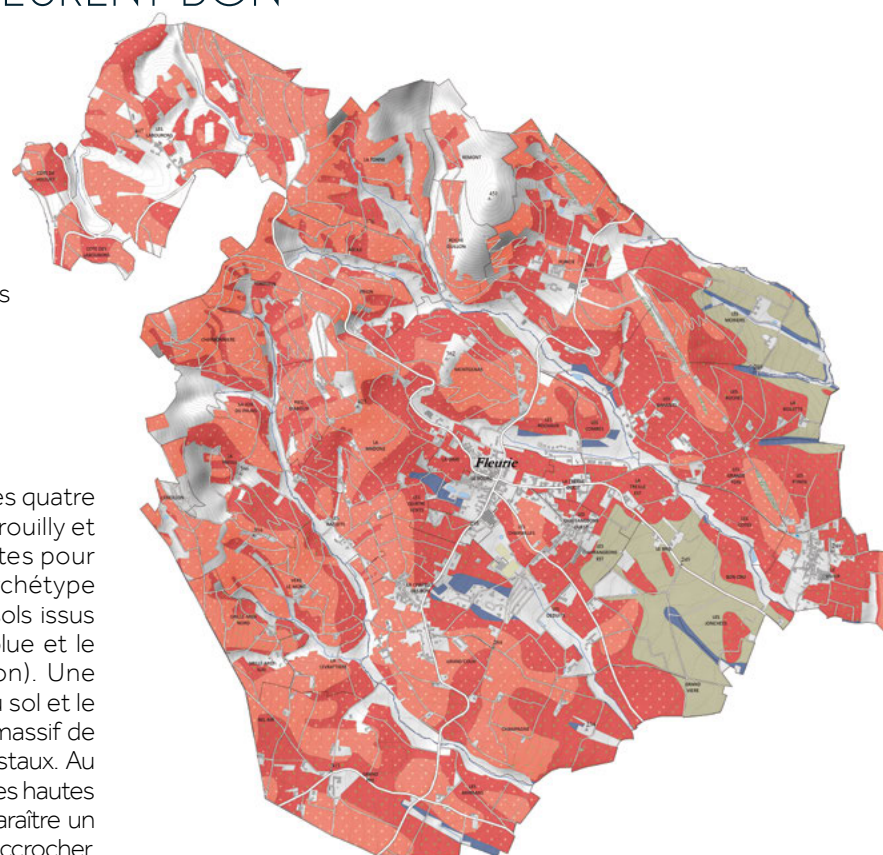
 **CÉPAGES** : 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR** : Fleurie fait partie du groupe des quatre crus très pentus avec Chiroubles, Côte de Brouilly et Juliénas. Les pentes sont moyennes à fortes pour les trois-quarts de l'appellation. C'est l'archétype du cru granitique avec plus de 90 % des sols issus du granite rose (le 1^{er} cru en surface absolue et le deuxième après Chiroubles en proportion). Une homogénéité nuancée par la profondeur du sol et le stade d'évolution de la roche originelle. Le massif de Fleurie est constitué de granites à grands cristaux. Au pied de la chapelle de la Madone, dans les parties hautes et pentues, la roche mère lessivée laisse apparaître un squelette de sol, dans lequel la vigne doit s'accrocher, infiltrant ses racines dans la moindre faille. Là, le sol aréneux, maigre et acide est aride. Au-dessus du bourg, à l'est, les sols enrichis par les alluvions pluviales venues d'en haut s'approfondissent car ils contiennent plus d'argile.

 **SIGNES PARTICULIERS** : Lumineux. Fruités. Fins.

 **LIEUX-DITS** :

La Madone, Grille-Midi, Les Labourons, Les Moriers, Les Garants, La Presle, La Chapelle des Bois, Grand Pré, La Roilette, Champagne...



Sols du Cru Fleurie

Granites

- Sols sur granite à faible profondeur
- Sols sur granite altéré à faible profondeur
- Sols sur granite profond
- Sols sur granite très altéré profond

Roches volcaniques siliceuses

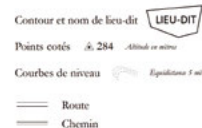
- Sols sur roches siliceuses variées à faible profondeur

Formations de piémonts et alluvions anciennes

- Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Sols très profonds de colluvions récentes



LE SAVIEZ-VOUS ?

La construction de la **Chapelle de la Madone** sur une des collines dominant Fleurie voit le jour au moment de la guerre de 1870. Une version veut que cette chapelle soit construite en 1866 à la suite d'un vœu des habitants fait à la vierge pour lutter contre la maladie de la vigne « l'oïdium ». Mais l'hypothèse la plus vraisemblable est que cet édifice serait apparu après 1870, à la suite d'un vœu pour que les Prussiens n'envahissent pas Fleurie.

CARTE D'IDENTITÉ AOC MOULIN-À-VENT

STRUCTURE ET ÉLÉGANCE



✦ **DÉPARTEMENT** : Rhône et Saône-et-Loire

✦ **SURFACE POTENTIELLE** : 640 hectares

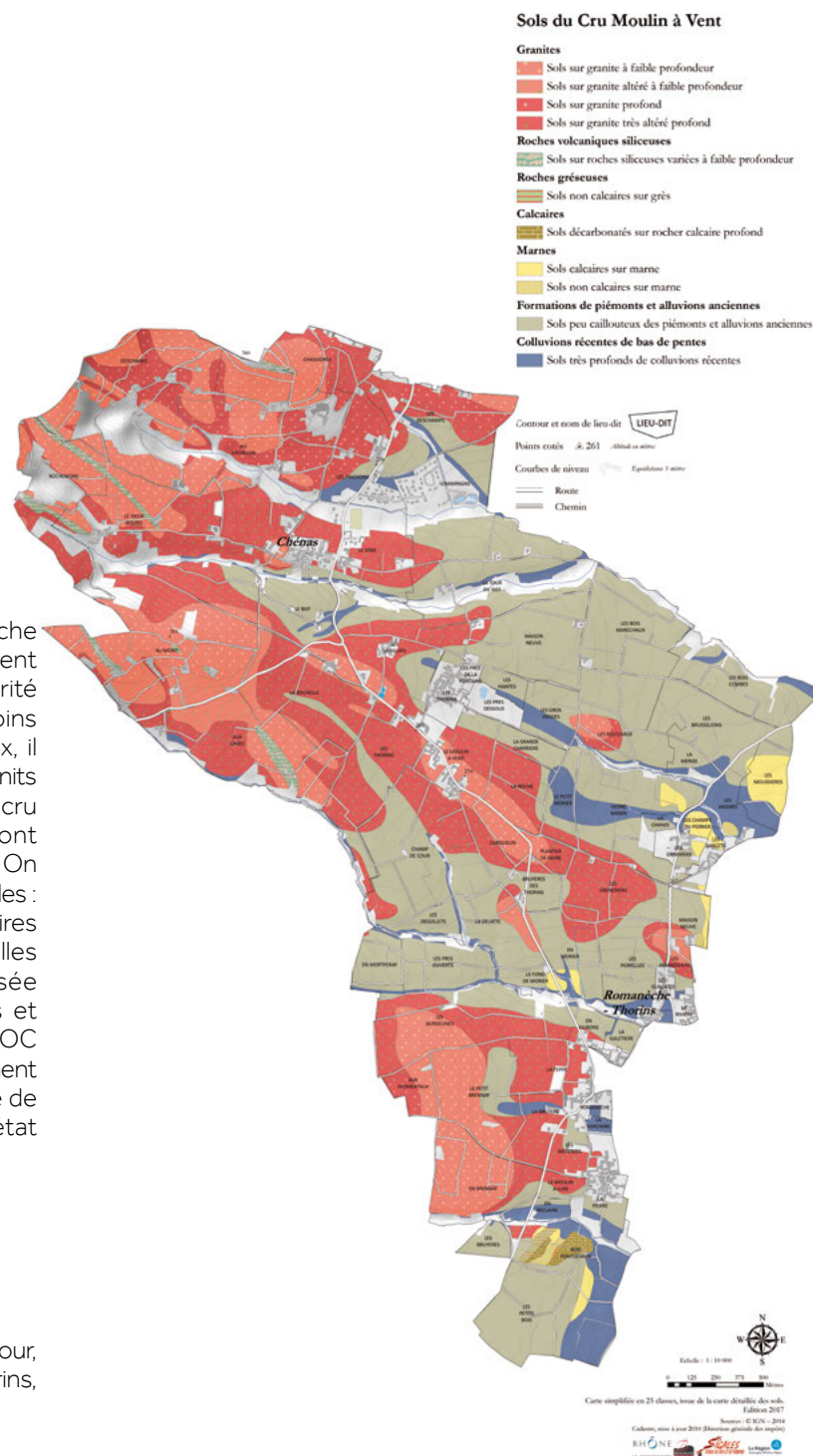
✦ **ALTITUDE MOYENNE** : 255 mètres

✦ **CÉPAGES** : 100 % gamay noir à jus blanc

✦ **TERROIR** : l'appellation Moulin-à-Vent est riche de 71 "lieux-dits" cadastraux, plus communément appelés terroirs. Elle est partagée entre une majorité de versants granitiques sablonneux plus ou moins fins et de piémonts plus argileux. Entre les deux, il existe de grandes plages de transition avec des granits plus ou moins altérés. Toute la bordure ouest du cru et plus particulièrement les hauts versants, sont dominés par le granit rose-rouge à gros cristaux. On note quelques particularités géologiques remarquables : dans l'est de l'appellation, on trouve des sols calcaires issus de marnes et dans le sud, les fameuses « écailles de Moulin-à-Vent », faille sédimentaire composée de grès, calcaires et marnes. Parmi les pentes et les altitudes les plus modérées des 10 crus, l'AOC bénéficie également d'une exposition majoritairement sud-est. La présence du moulin à vent témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un état sanitaire optimal.

✦ **SIGNES PARTICULIERS** :
Éléphants. Complexes. Puissants.

✦ **LIEUX-DITS** :
Aux Caves, Au Michelon, Les Verillats, Champ de Cour, La Rochelle, Rochenoire, Le Moulin à Vent, Les Thorins, La Tour du Bief, Le Dime...



Du haut de ses 278 mètres, le moulin à vent, entouré d'un écrin de vignes, date du XV^{ème} siècle et est classé monument historique. Il représente le prestige et la fierté de l'appellation. Cette dernière, de petite taille, est à cheval sur deux villages : Romanèche-Thorins (71) et Chénas (69).

Le 17 avril 1924, le cru Moulin-à-Vent devient la première appellation afin de se prémunir des fraudes liées à sa notoriété grandissante. Son aire géographique est alors délimitée et il devient **le premier cru du Beaujolais**, douze ans avant sa reconnaissance comme « Appellation d'Origine Contrôlée » en 1936. Cette notoriété est en partie due au grand potentiel de garde des vins (jusqu'à dix ans ou plus en fonction des millésimes). Après quelques années, les vins de Moulin-à-Vent développent des arômes floraux, d'épices, de fruits mûrs et de sous-bois, et offrent des vins complexes et charpentés. Plus jeunes, ils sont floraux et fruités, avec des arômes de violette et de cerise.



(ANECDOTE)

En 1932, Henri Mommessin, à la tête d'une des plus grandes maisons de négoce du Beaujolais, croise un de ses amis : « Tu as l'air bien contrarié, Henri, que se passe-t-il ? – Je reviens de Beaune, où se tenait une vente aux enchères. J'avais dans le collimateur une parcelle de Moulin-à-Vent que je voulais absolument acheter, mais les prix sont montés trop haut et l'affaire m'est passée sous le nez. – Et alors, qu'as-tu fait ? – Comme je n'ai pas pu acheter cette vigne, l'argent que j'avais apporté m'a servi

à acheter le Clos de Tart, qui était proposé au cours de la même vente. » 85 ans plus tard, 1 hectare de Moulin-à-Vent s'échange autour de 100 000€, alors que le Clos de Tart vient d'être vendu plus de 280 millions d'euros pour un peu moins de 8 hectares ! Jusqu'à l'aube de la Seconde Guerre mondiale, une bouteille de Moulin-à-Vent se vendait pourtant le même prix qu'un premier cru de Vosne-Romanée, alors qu'aujourd'hui l'écart va de 1 à 10.

CARTE D'IDENTITÉ AOC CHÉNAS

LES GRANDS VINS ONT LEUR SECRET



ENTREZ DANS LA CONFIDENCE

 **DÉPARTEMENT :** Rhône et Saône-et-Loire

 **SURFACE POTENTIELLE :** 250 hectares

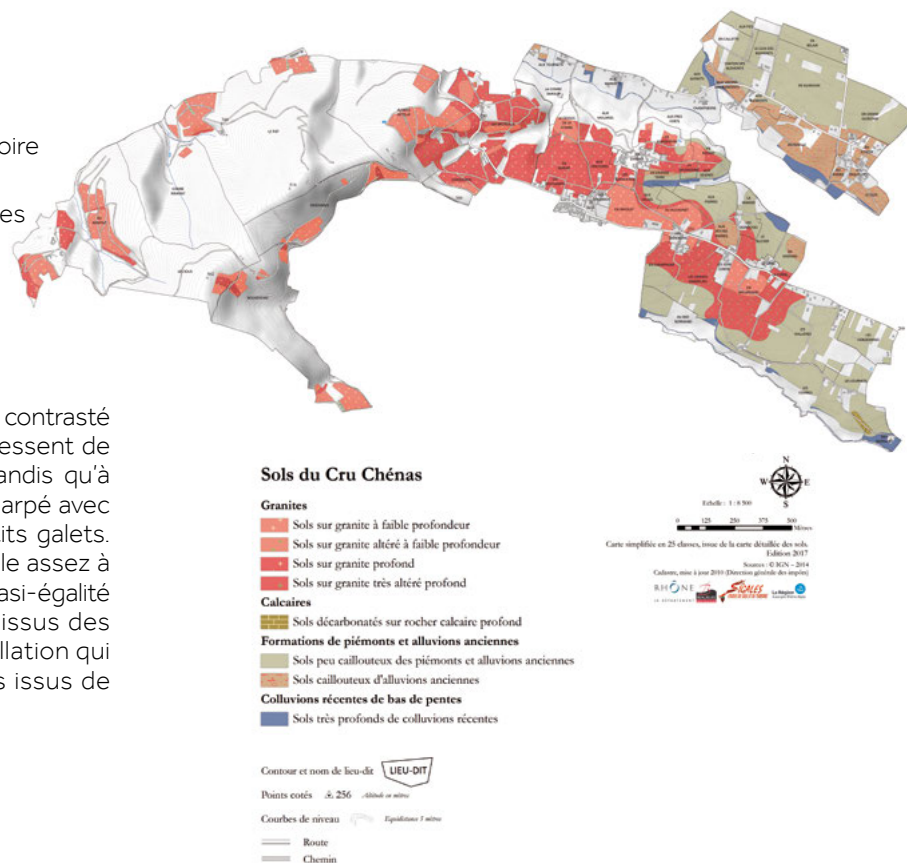
 **ALTITUDE MOYENNE :** 260 mètres

 **CÉPAGES :** 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR :** c'est un cru particulièrement contrasté qui évolue d'ouest en est. À l'ouest, se dressent de hauts coteaux granitiques très pentus tandis qu'à l'est, le paysage est nettement moins escarpé avec des alluvions anciennes à nappes de petits galets. Son profil de répartition des sols ressemble assez à celui de Moulin-à-Vent : on retrouve une quasi-égalité entre les sols issus de granites et ceux issus des dépôts anciens de Piémont. C'est l'appellation qui possède la plus forte proportion de sols issus de dépôts de piémonts après Saint-Amour.

 **SIGNES PARTICULIERS :**
Généreux. Charpentés. Soyeux.

 **LIEUX-DITS :**
Au Bois Retour, Les Brureaux, En Rémont, Les Journets, Les Gandelins, En Melardière, Les Daroux, En Perelle, En Nervat, Aux Blémonts...



Chénas est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Elle se situe sur les communes de La Chapelle-de-Guinchay (71) et de Chénas (69). Elle entoure une bonne partie de l'appellation Moulin-à-Vent. Son nom est lié aux anciennes plantations de chênes de la commune, défrichées par les gallo-romains puis par les ordres monastiques sur ordonnance de Philippe V le Long. La vigne s'étend sur des coteaux vallonnés.

Très courtisé, **le plus « rare » des crus du Beaujolais** s'affirme comme un vin de garde généreux, tendre en bouche. Le gamay laisse ici s'exprimer des notes de petits fruits noirs, de pivoine et d'épices sur des tanins fondus.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On a souvent affirmé que le nom Chénas venait de : « lieu anciennement planté de chênes » ; le vieux nom gaulois de cet arbre étant « cassanus ». Mais ce nom pourrait également provenir du nom d'un gentilice romain appelé « canus ». Quoi qu'il en soit, la forêt primitive existait à Chénas avant les Gallo-Romains, les premiers qui en pratiquèrent le défrichement systématique. Philippe V le Long aurait également ordonné en 1316 l'arrachage des chênes pour laisser place à la vigne. Quelques années plus tard, on retrouve le vin de Chénas dans les caves du roi Louis XIII. C'était, paraît-il, le seul vin qu'il acceptait sur sa table.

Au XVIII^{ème} siècle, Chénas était l'une des trois paroisses du Beaujolais connues pour exporter à grands frais ses vins jusqu'à Paris en 1722. Un tel succès avait suscité depuis très longtemps bien des jalousies et c'est ainsi qu'un long procès (1616-1625) a opposé les échevins de Villefranche-sur-Saône à ceux de Mâcon, déterminés à interdire l'extension du plant gamay aux coteaux granitiques du Mâconnais méridional. Un combat définitivement perdu en 1642 quand l'ouverture du canal de Briare permit d'approvisionner à meilleur prix la capitale et d'autres grandes villes en Chénas, vin réputé de qualité.

CARTE D'IDENTITÉ AOC JULIÉNAS

TOUT LE CARACTÈRE DES LIEUX DANS LE VERRE

Julié纳斯

🍷 **DÉPARTEMENT** : Rhône et Saône-et-Loire

🍷 **SURFACE POTENTIELLE** : 570 hectares

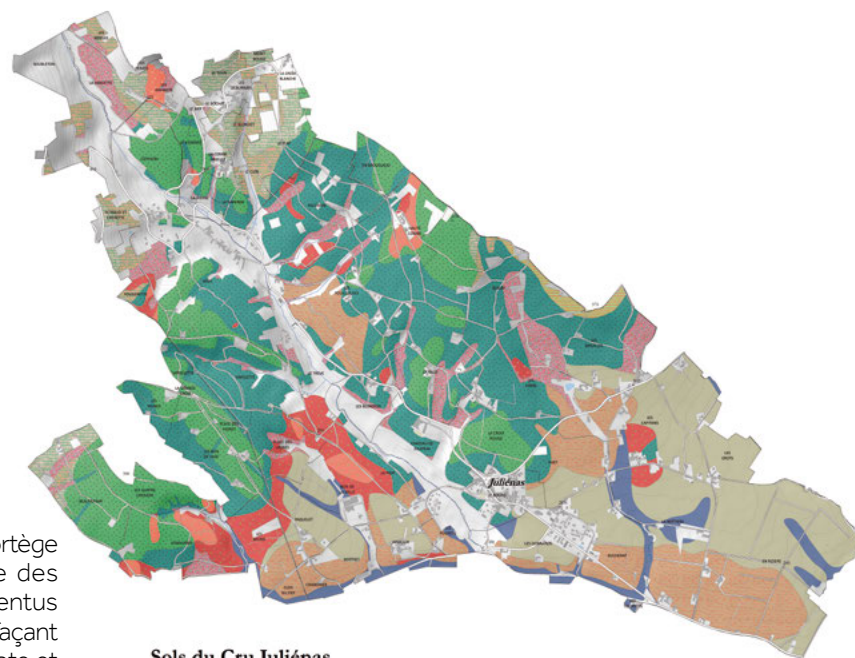
🍷 **ALTITUDE MOYENNE** : 330 mètres

🍷 **CÉPAGES** : 100 % gamay noir à jus blanc

🍷 **TERROIR** : la majorité des sols est issue du cortège des pierres bleues, correspondant à l'alliance des schistes et des diorites. Les coteaux sont très pentus et largement ouverts vers le sud, ces derniers s'effaçant vers l'est au profit d'alluvions anciennes, de replats et de sous-sols argileux. Julié纳斯 est le moins granitique des 10 crus. Diorites, roches dures bleutées à cristaux bien visibles, microdiorites à pâte plus fine, formations sombres et plus schisteuses, sont les principaux matériaux parentaux des sols de l'appellation, à la différence de tous les autres crus.

🍷 **SIGNES PARTICULIERS** : Expressifs. Frais. Charnus.

🍷 **LIEUX-DITS** :
Les Capitans, Les Fouillouses, Les Mouilles, La Bottière, Vayollette, Bessay, En Rizièrre, Beauvernay, Bois de la Salle, Cotoyon...



Sols du Cru Julié纳斯

Granites

- Sols sur granite à faible profondeur
- Sols sur granite altéré à faible profondeur
- Sols sur granite profond
- Sols sur granite très altéré profond

Roches volcaniques siliceuses

- Sols sur roches siliceuses variées à faible profondeur
- Sols sur roches siliceuses variées profondes

Roches volcaniques bleutées ou schisteuses

- Sols sur 'pierres bleues' altérées à faible profondeur
- Sols sur 'pierres bleues' altérées profondes

Roches gréseuses

- Sols non calcaires sur grès

Eboulis

- Sols des dépôts de versants caillouteux non calcaires

Formations de piémonts et alluvions anciennes

- Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes
- Sols caillouteux d'alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Sols très profonds de colluvions récentes



Échelle : 1:7 500

Carte simplifiée en 25 classes, issue de la carte détaillée des sols.
Édition 2017
Sources : IGN, 2014
Calculs, mise à jour 2010 (Direction générale des régions)
RHÔNE
SAÔNE-ET-LOIRE

Contour et nom de lieu-dit

Points cotés : 263 Altitude en mètres

Courbes de niveau : Équidistance 1 mètre

Route

Chemin

Situé sur quatre communes (Julié纳斯, Jullié, Pruzilly et Emeringes) principalement dans le Rhône et pour une petite partie en Saône-et-Loire, le cru Julié纳斯 bénéficie d'un excellent ensoleillement. L'altitude moyenne des vignes varie entre 230 et 430 mètres, à l'extrémité nord-ouest du vignoble. L'AOC bénéficie sans doute de **l'une des diversités de sols les plus importantes du Beaujolais** : schistes, diorites, grès mais aussi argiles.

Les vins de Julié纳斯 révèlent un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Ils s'apprécient aussi bien jeunes qu'après quelques années d'attente en bouteilles.



LE
SAVIEZ-VOUS ?

Julié纳斯 viendrait de Jules César et ses légions romaines qui auraient fait une halte pour se désaltérer pendant la guerre des Gaules. Mais Julié纳斯 pourrait tout aussi bien être un hameau de Jullié, qui se serait développé indépendamment de sa paroisse originelle. En effet, étymologiquement, Julié纳斯 est composé de « Jullié » et de « As » qui signifiait « propriété de ». Le débat est donc ouvert : Jules César, qui fait mention de la région dans sa Guerre des Gaules, a-t-il donné son nom à Jullié, village voisin, ou à Julié纳斯 ?

CARTE D'IDENTITÉ AOC SAINT-AMOUR

LA TENDRESSE DES ROUGES INTENSES



 **DÉPARTEMENT :** Saône-et-Loire

 **SURFACE POTENTIELLE :** 330 hectares

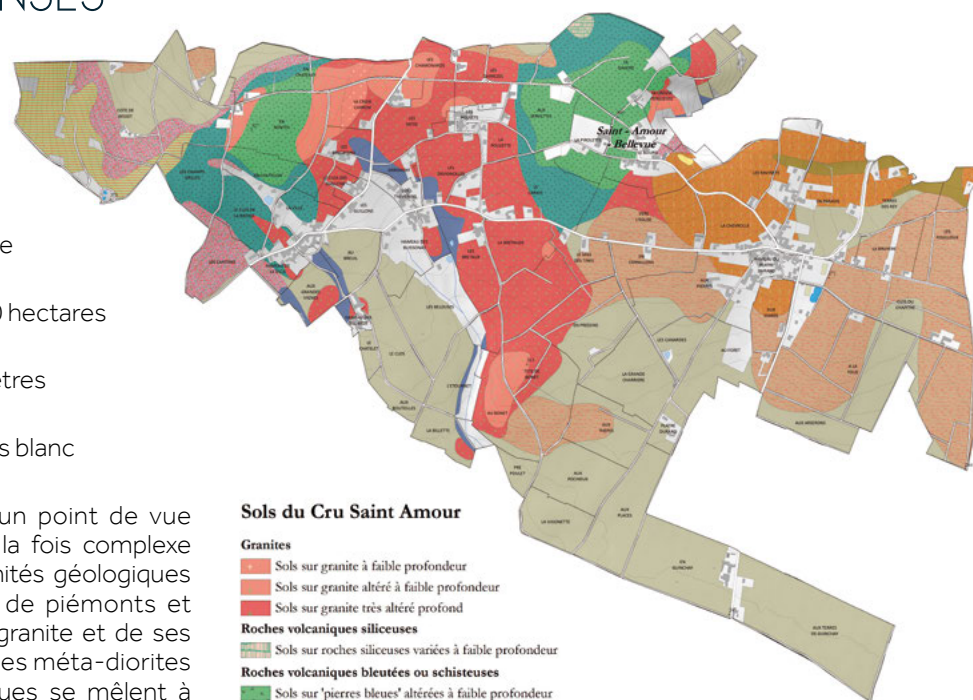
 **ALTITUDE MOYENNE :** 335 mètres

 **CÉPAGES :** 100 % gamay noir à jus blanc

 **TERROIR :** l'appellation est d'un point de vue morphologique et lithologique, à la fois complexe et variée. On y croise plusieurs unités géologiques avant d'atteindre les formations de piémonts et d'alluvions. De part et d'autre du granite et de ses sols sableux, voire sablo-argileux, les méta-diorites et méta-basaltes des pierres bleues se mêlent à d'autres roches d'apparence plus siliceuses grises-rosées. Très hétérogènes, ces terrains ont toutefois une typicité forte. Saint-Amour est le cru où les formations de piémonts et les alluvions anciennes sont les plus représentées en proportion, avec un peu plus de la moitié des surfaces en vignes. Elles sont très variées et souvent très caillouteuses.

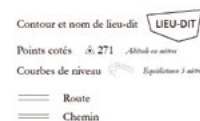
 **SIGNES PARTICULIERS :**
Fruités. Tendres. Harmonieux.

 **LIEUX-DITS :**
En Paradis, À la Folie, Côte de Besset, Les Ravinets, Hameau des Billards, Vers l'Église, Aux Terres de Guinchay, Clos du Chapitre, La Pirolette, Au Breuil...



Sols du Cru Saint Amour

- Granites**
 - Sols sur granite à faible profondeur
 - Sols sur granite altéré à faible profondeur
 - Sols sur granite très altéré profond
- Roches volcaniques siliceuses**
 - Sols sur roches siliceuses variées à faible profondeur
- Roches volcaniques bleutées ou schisteuses**
 - Sols sur 'pierres bleues' altérées à faible profondeur
 - Sols sur 'pierres bleues' altérées profondes
- Roches gréseuses**
 - Sols non calcaires sur grès
- Calcaires**
 - Sols sur calcaire dur profond
 - Sols décarbonatés sur rocher calcaire profond
- Marnes**
 - Sols calcaires sur marne
- Eboullis**
 - Sols des dépôts de versants caillouteux non calcaires
- Argiles résiduelles**
 - Sols d'argiles résiduelles peu caillouteuses
 - Sols d'argiles résiduelles à chailles et silex
- Formations de piémonts et alluvions anciennes**
 - Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes
 - Sols caillouteux d'alluvions anciennes
- Colluvions récentes de bas de pentes**
 - Sols très profonds de colluvions récentes



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nom évocateur de Saint-Amour est hérité de celui du soldat romain Amor converti au christianisme qui, fuyant les massacres du Valais suisse, se réfugia en Gaule. Il fonda un monastère installé sur le piton dominant la vallée de la Saône. La culture de la vigne trouve ses origines au Moyen-âge avec les ordres religieux du Chapitre de Saint-Vincent de Mâcon. À la Révolution, en 1793 exactement, le nom de Saint-Amour disparaît et on l'appelle Bellevue. Cela ne durera que 3 ans, avant que la commune ne retrouve son nom, et devienne Saint-Amour-Belevue.



À CHACUN SON BEAUJOLAIS, À CHACUN SON BISTROT BEAUJOLAIS

Grâce à cette grande palette de vins dans les trois couleurs, le Beaujolais se prête à toutes les occasions de consommation. Une offre riche permettant d'imaginer une infinité d'instantanés vins. De l'apéritif improvisé entre amis, aux repas de famille du dimanche et jusqu'aux grandes occasions : à chacun son Beaujolais !

Les chefs faisant partie du réseau des Bistrots Beaujolais, **fervents défenseurs du Beaujolais en France et dans le monde**, proposent une grande diversité d'accords où les vins du vignoble rythment leur lieu de vie.

À l'origine du réseau des Bistrots Beaujolais, la « Coupe des Meilleurs Pots », née dans les années 50 à Lyon. Elle récompensait les bistrots pour leur convivialité et la qualité de la sélection de leurs Beaujolais. Transposée à Paris, cette coupe devient alors parisienne ; un lauréat est sélectionné chaque année par l'Académie Rabelais. Dès 1986, dans le même esprit, l'association « Tradition du Vin » couronne annuellement un lauréat. En 1995, retour aux sources, à Lyon, avec la création de « La Coupe Lyonnaise des Étonnants Beaujolais », qui récompense les bistrots défenseurs du vignoble. La sélection des lauréats s'effectue après la visite anonyme d'un jury, en fonction de critères précis : convivialité, cadre, cuisine et carte des vins. En 2004, le principe est étendu à Villefranche-sur-Saône puis dans le secteur du pays Beaujolais en 2007.

Depuis, le réseau des Bistrots Beaujolais, créé et géré par Inter Beaujolais, s'est étoffé, structuré, rajeuni et regroupe désormais **plus de 300 établissements à travers le monde**. Ces « bistrots », qu'ils soient « **classic** », « **beaujonomic** » ou « **gastronomic** », sont de véritables ambassadeurs du Beaujolais, une vitrine en France comme à l'étranger des vins du vignoble. Leur mission ? Faire partager leur attachement à la région, faire découvrir leurs plus belles cuvées et susciter intérêt et envie d'en connaître plus sur le Beaujolais.

Dans le vignoble, à Lyon, Paris ou encore Bruxelles, on part à la rencontre de ces chefs et de ces établissements qui font rayonner, chacun à leur manière, le Beaujolais à travers le monde. Une pluralité de lieux, d'ambiances, de cuisines à l'image de la diversité du vignoble, à découvrir sur les tables des Bistrots Beaujolais. Le réseau des Bistrots Beaujolais, c'est aussi le gage de (re)découvrir ou faire découvrir le Beaujolais, ses vins, ses artisans vignerons et ses valeurs, dans le monde, sur des tables traditionnelles autour de spécialités locales ou d'autres mets d'ailleurs. Le plus : une carte des vins toujours choisie avec soin et des événements dédiés aux vins du Beaujolais. Un réseau international qui séduit les amateurs en France comme à l'étranger, et qui s'accorde avec de multiples saveurs !



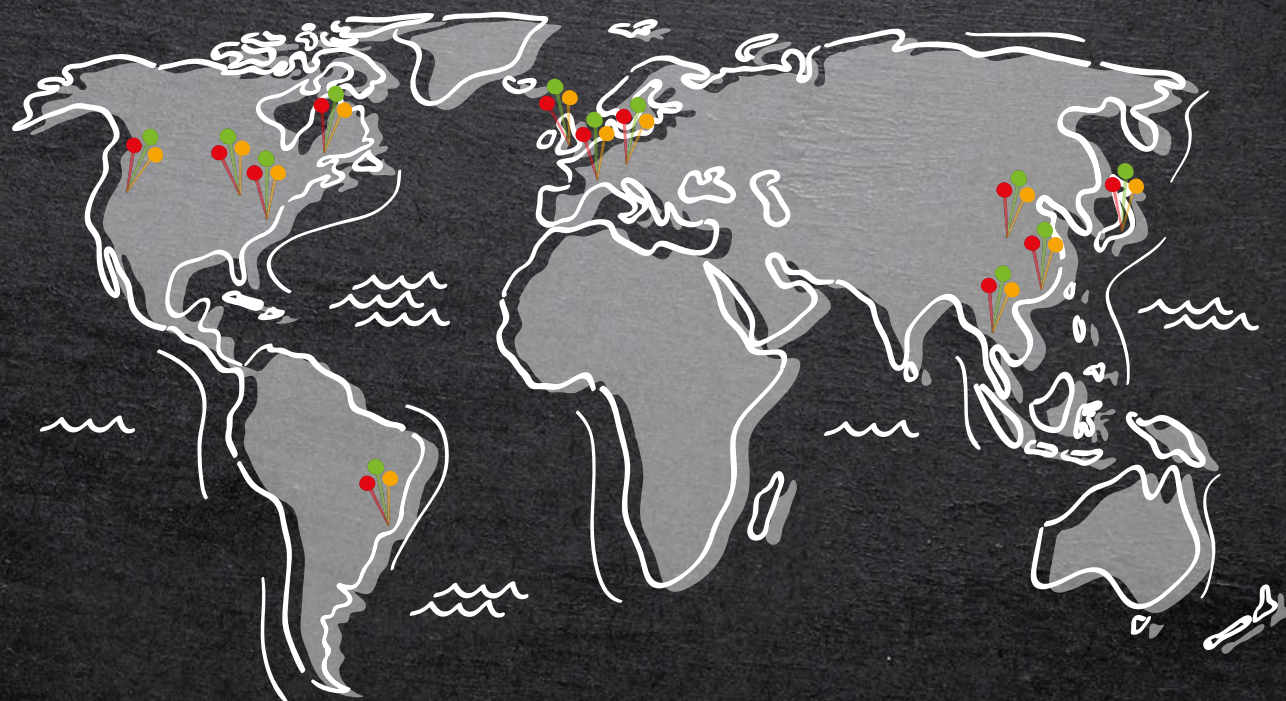
LES BISTROTS BEAUJOLAIS EN QUELQUES CHIFFRES

✦ Plus de **300 établissements**
dans le monde

✦ Présents dans plus de **10 pays**

✦ À chacun sa préférence entre
« **classic** », « **beaujonomic** »
et « **gastronomic** »

✦ De **nouveaux lauréats**
chaque année



SUIVEZ LES BISTROTS BEAUJOLAIS :

📷 @Les Bistrots Beaujolais

📘 @Bistrots Beaujolais

#bistrotsbeaujolais



RETROUVEZ LES BISTROTS BEAUJOLAIS

à l'aide de cette vignette collée
à l'entrée de leur établissement





ÉCHAPPÉE EN BEAUJOLAIS, LE VIGNOBLE AUX MILLE COLLINES

Prenons la **route des vins du Beaujolais** en admirant les **paysages** et en s'arrêtant ici et là, au gré de ses envies. Des portes de Lyon au sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais est un joli fil rouge qui invite à de nombreuses découvertes. Le Beaujolais est une terre d'accueil et compte près de **300 châteaux et demeures bourgeoises**, dont de nombreuses maisons viticoles. Pousser la porte d'un caveau à l'improviste pour découvrir les vins, partager ; associer le vin à la richesse tant naturelle que culturelle du territoire est ici une évidence.

Le pays Beaujolais se déploie sur une cinquantaine de kilomètres au fil de la Saône, entre Lyon et Mâcon et une trentaine de kilomètres d'est en ouest. À partir de Lozanne, au sud du vignoble, la route des vins du Beaujolais s'esquisse sur 140 kilomètres et traverse 39 communes. Véritable colonne vertébrale du vignoble, elle conduit aux principaux sites touristiques, au cœur des 12 appellations. Les voyages à composer sont innombrables et sur-mesure.



*Accès restreint ou aménagement en cours

LES HALTES INCONTOURNABLES

DU SUD AU NORD

Récemment labellisé « **Pays d'art et d'histoire** », le Beaujolais promet la découverte de nombreuses richesses patrimoniales.

Les **Pierres Dorées** possèdent des airs de petite Toscane. Les villages médiévaux aux ruelles sinueuses promettent des nuances de doré tout au long de la journée. Historiquement, chaque village possédait une carrière de pierres tirées d'un sol calcaire et ferreux. La pierre est omniprésente, depuis les murs des maisons jusqu'aux châteaux. Parmi ces villages, on s'attarde à Oingt, classé parmi les plus « Beaux Villages de France ». Perché et fortifié, il offre un voyage hors du temps. De nombreux artistes et artisans d'art ont choisi Oingt pour installer leur atelier et leur boutique. On découvre aussi Lacenas et son incroyable cuvage, les Châteaux de Jarnioux et Bagnols, la source de Ville-sur-Jarnioux, les ruelles aux pierres rousses du village de Pommiers et les fortifications du village de Ternand.

Le long du Val de Saône, **Villefranche-sur-Saône**, première ville du Beaujolais, abrite de nombreux trésors cachés qui sont à découvrir en parcourant le circuit des cours et maisons remarquables, dissimulées de part et d'autre de la rue Nationale.

On en profite ainsi pour faire son shopping dans cette galerie à ciel ouvert et on pénètre dans le très animé marché couvert, véritable spectacle pour les yeux et les papilles.

Perché au cœur du vignoble, **Clochemerle** (de son vrai nom Vaux-en-Beaujolais), plonge dans l'univers folklorique du roman de Gabriel Chevallier. On y découvre les anecdotes du village à travers la fresque murale, le théâtre musical, la pissotière, les jardinières parlantes ou encore la montée au Bal de la Saint-Roch.

Pour comprendre le label « **Géoparc mondial UNESCO** » attribué au Beaujolais en 2018, on gravit le Mont Brouilly. Ce sommet remarquable offre un panorama spectaculaire permettant d'apprécier des contrastes paysagers du territoire et la diversité géologique du Beaujolais. Au cœur des crus, le village viticole de Fleurie charme les touristes. Son circuit d'interprétation à travers les vignes dévoile les secrets de la faune, de la flore et du travail du vigneron. Il conduit ainsi à la Chapelle de la Madone, où l'on profite d'un point de vue remarquable sur les coteaux, le Val de Saône et le Mont Blanc par temps clair.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **label Vignobles & Découvertes** permet de préparer plus facilement ses week-ends et courts séjours dans le vignoble grâce à des prestations et des services soigneusement sélectionnés. Tous les partenaires locaux qui affichent le label Vignobles & Découvertes s'engagent au respect de nombreuses exigences : une qualité d'accueil en français ou dans une langue étrangère, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'authenticité, l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain. Il est ainsi plus facile de trouver un hébergement au cœur des vignes, un restaurant proposant des accords mets et vins ou une carte privilégiant les produits locaux, ou encore des caves prêtes à recevoir. Une sélection de sites patrimoniaux remarquables, d'activités et d'événements est également proposée pour varier les plaisirs et découvrir tous les trésors et savoir-faire locaux.



À LA DÉCOUVERTE DE 5 GÉOSITES IMMANQUABLES

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France. C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le vignoble a été labellisé « **Géoparc mondial UNESCO** ». La diversité du sous-sol du Beaujolais et de ses paysages est née de la convergence de nombreux phénomènes et structures géologiques qui laissent une empreinte marquée dans le cadre de vie des hommes de ce territoire. Cette histoire, vieille de plusieurs centaines de millions d'années, se conjugue ici au présent, dans les activités de l'Homme, l'histoire, le patrimoine, la culture et la vie de cette région.

Une large part de son identité, de son passé et de son devenir émane de sa pierre : dorée, rouge, verte, blanche, grise ou noire ; remarquablement mise en valeur dans l'architecture traditionnelle. Les ressources géologiques et hydrauliques faisaient et font toujours vivre l'industrie et l'artisanat, tout comme elles déterminent la vocation des sols. Granites, schistes, calcaires et argiles des vignes et des vins, volcanites siliceuses des pâturages et de la forêt, alluvions fertiles des cultures de la plaine ; le Beaujolais et son quotidien s'enracinent bel et bien dans le cœur de la terre.

CARRIÈRES DE GLAY

Le visiteur se retrouve ici plongé dans la vie passée des tailleurs et sculpteurs de pierre, qui ont fourni de la pierre de construction dans tout le sud du Beaujolais jusqu'à Lyon. Cette roche calcaire est issue des fonds marins du Jurassique, il y a 175 millions d'années. L'ancienne carrière se situe dans un écrin naturel, où certaines espèces animales et végétales sont protégées.

LE + : présence des sculpteurs sur le site les lundis et jeudis après-midi et le sentier d'interprétation qui permet d'en faire le tour.

MONT BROUILLY

Le Mont Brouilly s'élève majestueusement au milieu du vignoble Beaujolais, et c'est en grande partie grâce à sa géologie. La roche bleue qui compose le mont est l'une des plus anciennes du territoire. Extrêmement dure et résistante à l'érosion, elle conditionne la morphologie de cette colline plantée de vignes. Au sommet, un géoscope invite à découvrir la longue histoire et la diversité géologique du Beaujolais. Deux belvédères permettent d'apprécier les contrastes paysagers du territoire.

LE + : après la visite du mont, descendre à l'Espace des Brouilly pour profiter d'une dégustation privilégiée.



TERRASSE DE CHIROUBLES

Le site offre de superbes panoramas sur la côte viticole et le secteur des crus du Beaujolais. L'appellation Chiroubles est particulière puisque 100 % de ses vignes poussent sur du granit. Cette roche provient des entrailles d'une gigantesque chaîne de montagnes aujourd'hui disparue. Depuis la Terrasse, un sentier permet de découvrir quelques curiosités géologiques de ce massif granitique.

LE + : passage d'un circuit de trail sur le site. Dégustation et produits du terroir au chalet de Chiroubles. Restaurant panoramique.



ESPACE PIERRES FOLLES

Le site constitue une formidable introduction à la géologie du Beaujolais et du secteur des Pierres Dorées. Avec une impressionnante collection de fossiles, le musée permet de remonter au temps du Jurassique, lorsque le Beaujolais avait la tête sous l'eau. La vie dans les mers était alors très développée à cette époque. Le sentier géologique illustre les différents environnements littoraux et marins qui se sont succédé au fil du temps.

LE + : ateliers découverte des fossiles en famille.



MASSIF DU SAINT-RIGAUD

Le Haut-Beaujolais renferme les plus hauts sommets du Beaujolais. Ce secteur est caractérisé par un relief de moyenne montagne et un dense couvert forestier. Grâce à son contexte géologique, le Mont Saint-Rigaud agit comme un véritable château d'eau naturel, donnant naissance à de nombreux cours d'eau et abritant des milieux humides sensibles.

LE + : massif situé sur un itinéraire de grande randonnée (GR7) et les sentiers de Saint-Jacques de Compostelle. Coucher de soleil depuis la Roche d'Ajoux.



AGENDA EN BEAUJOLAIS, LES GRANDS RENDEZ-VOUS



2^{ème} WEEK-END DE JUIN BIENVENUE EN BEAUJONOMIE

Porté par Inter Beaujolais, le festival Bienvenue en Beaujonomie invite les curieux et les amoureux avertis de vin et de gastronomie à (re)découvrir pendant tout un week-end de festivités des Beaujolais de Caractère et d'Exception, qui se déclinent en rouges, blancs et rosés. Le concept : on partage un moment autour de la même table chez un vigneron de son choix pour un repas bistrannique chic et décontracté. Des instants chaleureux mêlant rencontres, belles histoires, vin, cuisine et découvertes du vignoble. Chaque domaine et maison façonne son propre programme en invitant dans sa cuisine un chef (ou en concoctant lui-même le repas si c'est un vrai cordon bleu), et en composant sa propre activité pour faire vivre le temps d'une journée son quotidien à la propriété. Bienvenue en Beaujonomie, c'est aussi des animations off pendant tout le week-end dans les appellations du Beaujolais.

www.bienvenue-en-beaujonomie.fr

JUIN À SEPTEMBRE VISITES PRIVILÈGE

Des caveaux les plus intimistes aux plus beaux châteaux, on part à la rencontre des domaines et maisons du Beaujolais pour (re)découvrir leurs vins. Lors de visites exclusives de leur propriété, ces hommes et femmes font partager leur passion pour ce terroir unique, où on invite à réveiller l'oenologue qui est en soi. On se laisse aussi guider par une dégustation commentée de vins, accompagnée d'un mâchon beaujolais. Un moment privilégié à savourer tout l'été, au cœur du vignoble du Beaujolais.

www.visitesprivilege.com



JUILLET & AOÛT BEAUJOLEZ-VOUS !

« Beaujolez Vous ! », ce sont autant d'idées de sorties gratuites chaque semaine durant l'été (tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis), où ambiance festive avec animations et mise en avant de produits locaux sont au programme. À l'affiche : chaque mardi, Les Temps Danse au port de Belleville ; chaque mercredi, Les Estivales à la Terrasse de Chiroubles ; chaque jeudi, marché nocturne dans le parc de la mairie à Fleurie ; chaque vendredi, Quizz de l'Espace à l'Espace des Brouilly à Saint-Lager ; chaque samedi, Guinguette Village, place de l'hôtel de ville à Beaujeu.

www.beaujolezvous.com



JUILLET & AOÛT ROSÉ, NUITS D'ÉTÉ

En juillet et août, on vibre au rythme d'animations alliant la découverte de vins rosés, de produits locaux et de spectacles en tout genre dans des villages de caractère. Certaines communes du Beaujolais revêtent leur manteau rose tandis que monuments, châteaux et églises s'illuminent à la tombée de la nuit. Un programme riche en animations attend les amateurs avec des grands rendez-vous : les jeudis, apéritifs vigneron ; les vendredis, soirées culturelles ; les samedis, soirées festives et marchés nocturnes ; les dimanches, balades vins et patrimoine. Dégustations, accords mets et vins, découverte du terroir et du patrimoine ou encore cinéma en plein air, marchés nocturnes, concerts et autres spectacles, sont au programme.

www.destination-beaujolais.com



AOÛT FESTIVAL DEZING

Programmation éclectique pour le « Woodstock » du Beaujolais qui se tient en août sur le site de l'aérodrome de Pizay. À l'affiche, reggae, hip hop, électro, en passant par la chanson française et des airs de fanfare. Ici, pas de sodas américains, pas de bières commerciales. Les organisateurs mettent en avant les producteurs de la région dont les nombreux vignerons partenaires qui font goûter leurs bons nectars tandis que les cuistots du coin mijotent une cuisine pleine de saveurs.

www.festival-dezing.com





3^{ème} WEEK-END DE SEPTEMBRE LES VENDANGES MUSICALES

Avec sa programmation de musique éclectique, le festival Les Vendanges Musicales mixe artistes confirmés et artistes en devenir avec une mise en lumière sur les jeunes talents locaux. Au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées dans le village de Charnay, le festival est aussi l'occasion de (re)découvrir la région et de partager un moment convivial sur le parvis du château, un verre de Beaujolais à la main bien sûr !

www.lesvendangesmusicales.fr

FIN DES VENDANGES LA FÊTE DU PARADIS

En Beaujolais, le « paradis » désigne le jus vermeil et sucré qui coule du pressoir à la première pressée. Chaque année en octobre, le village d'Odenas, situé dans l'aire d'appellation Brouilly, fête ainsi la fin des vendanges toute une journée durant (et la nuit aussi) en célébrant les traditions beaujolaises au son des fanfares. Au programme : pressurage à l'ancienne, saucisson cuit au gène, repas champêtre et dégustation de paradis ainsi que de belles cuvées du Beaujolais.

www.feteduparadis.com



3^{ème} WEEK-END D'OCTOBRE LE FASCINANT WEEK-END VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Durant quatre jours, les partenaires labellisés « Vignobles & Découvertes » de la Région Auvergne Rhône-Alpes proposent un programme d'animations riche et varié, mêlant activités insolites et gourmandes : balade en 2CV, initiation à la cuisine beaujolaise, rallye découverte, accords mets et vins... On part ainsi à la découverte des 12 appellations du Beaujolais et ses merveilles, l'occasion de faire le plein d'activités ludiques, insolites et inédites ! Pour ouvrir ce grand week-end, Destination Beaujolais organise une soirée prestige dans un cadre exceptionnel. Cette soirée unique et éphémère promet de savourer des produits 100 % beaujolais, concoctés par des chefs restaurateurs et des vignerons.

www.destination-beaujolais.com

NOVEMBRE LES ÉVÉNEMENTS PHARES DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Chaque année, Beaujolais Days propose huit grandes fêtes : rendez-vous en Beaujolais pour le Marathon International du Beaujolais, « Les Sarmentelles » de Beaujeu, la mise en perce du Beaujolais Nouveau à Villefranche-sur-Saône, le festival « Nouvelles Voix en Beaujolais » sur la scène du théâtre de Villefranche, Beaujolais Gourmand à Tarare, Nect'Art Nouveau à Belleville, la Fête des Saveurs à Gleizé, et à Lyon pour le festival Beaujol'en Scène. Une chose est sûre, Beaujolais Days offre un grand rendez-vous pour cinq jours de fêtes avec un véritable choix culturel, touristique, gastronomique, festif et sportif, pour tous les goûts !

Plus d'informations sur l'association :

www.beaujolaisdays.com

Site officiel : www.beaujolaisnouveau.fr



SE LAISSER GUIDER POUR VENIR EN BEAUJOLAIS

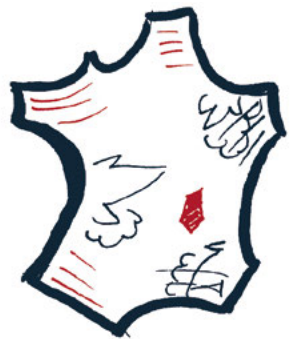
Contact Destination Beaujolais (office de tourisme du Beaujolais)

04 74 07 27 40 - contact@destination-beaujolais.com

www.destination-beaujolais.com

LES CHIFFRES CLÉS 2019

DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS



SITUATION DU VIGNOBLE

Situé aux portes de Lyon au sud ; du Pays Mâconnais au nord ; entre les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire ; et parcourant le long de la Saône à l'est

VENIR EN BEAUJOLAIS, UNE RÉGION PARTICULIÈREMENT BIEN DESSERVIE !

- ✎ En TGV, descendre à Mâcon Loché (1h40 de Paris) ou à Lyon (2h de Paris)
- ✎ En avion, arrivée à l'aéroport Lyon-Saint-Exupéry (à 40 minutes de Villefranche-sur-Saône)
- ✎ En voiture, sorties d'autoroutes A6 du sud au nord : 34 Tarare centre ; 32 Anse ; 31.2 Villefranche-sur-Saône ; 31.1 Arnas ; 30 Belleville ; 29 Mâcon Sud

LES APPELLATIONS

Les **12 appellations** du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception : les Beaujolais et Beaujolais-Villages au sud qui se déclinent dans les trois couleurs et en vin nouveau ; les crus 100 % rouges au nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE

14 200 hectares de vignes revendiqués dans les **12 AOC** du Beaujolais, sur **96 communes** (plus de la moitié des surfaces françaises plantées de gamay noir à jus blanc sont en Beaujolais)



DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 à 10 000 pieds par hectare



LES TAILLES

Gobelet, éventail, cordon, charmet, guyot



SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS



NOMBRE DE DOMAINES ET MAISONS EN BEAUJOLAIS

- ✎ Plus de **2 000** domaines
- ✎ **9** caves coopératives
- ✎ **200** négociants, dont des domaines ayant une activité de négoce



RÉPARTITION DES CÉPAGES

- ✎ **98 %** de gamay noir à jus blanc pour les rouges et les rosés
- ✎ **2 %** de chardonnay pour les blancs



PRODUCTION ANNUELLE TOUTES AOP BEAUJOLAIS & TOUTES COULEURS CONFONDUES

En **2019**, le Beaujolais a produit près de **530 000 hectolitres de vin**, soit plus de **70 millions de bouteilles**



RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

- ✎ **2 %** vins blancs
- ✎ **95 %** vins rouges
- ✎ **3 %** vins rosés



VOLUMES PRODUITS EN 2019

La France reste le principal marché des vins du Beaujolais, **60 %** des vins y sont consommés. Mais ils rayonnent aussi dans près de **150 pays** à travers le monde, l'export représentant aujourd'hui plus de **40 %** des ventes.



- ✎ Rouges : **3 990** ha ; **120 000** hl ; soit **16** millions de bouteilles
- ✎ Rosés : **360** ha ; **10 300** hl ; soit près de **1,4** millions de bouteilles
- ✎ Blancs : **300** ha ; **7 800** hl ; soit plus de **1** millions de bouteilles



- ✎ Rouges : **3 500** ha ; **125 000** hl ; soit **16,5** millions de bouteilles
- ✎ Rosés : **70** ha ; **2 800** hl ; soit plus de **350 000** bouteilles
- ✎ Blancs : **110** ha ; **3 700** hl ; soit près de **500 000** bouteilles



- ✎ Saint-Amour : **325** ha ; **16 000** hl ; soit plus de **2,1** millions de bouteilles
- ✎ Juliéas : **565** ha ; **25 400** hl ; soit près de **3,4** millions de bouteilles
- ✎ Chénas : **225** ha ; **8 000** hl ; soit plus de **1** millions de bouteilles
- ✎ Moulin-à-Vent : **630** ha ; **22 700** hl ; soit plus de **3** millions de bouteilles
- ✎ Fleurie : **790** ha ; **34 000** hl ; soit plus de **4,5** millions de bouteilles
- ✎ Chiroubles : **280** ha ; **13 000** hl ; soit **1,7** millions de bouteilles
- ✎ Morgon : **1 100** ha ; **55 000** hl ; soit **7,3** millions de bouteilles
- ✎ Régnié : **350** ha ; **5 230** hl ; soit plus de **2** millions de bouteilles
- ✎ Côte de Brouilly : **310** ha ; **15 100** hl ; soit plus de **2** millions de bouteilles
- ✎ Brouilly : **1 245** ha ; **55 170** hl ; soit **7,3** millions de bouteilles

LES PREMIERS PAYS À L'EXPORT (PAYS CIBLES)

- ✎ ÉTATS-UNIS : **49 500** hl soit **6,6** millions de bouteilles exportées

- ✎ ROYAUME-UNI : **43 400** hectolitres soit **5,8** millions de bouteilles exportées



- ✎ JAPON : **39 000** hectolitres, soit **5,2** millions de bouteilles exportées

- ✎ CANADA : **24 250** hectolitres soit plus de **3,2** millions de bouteilles exportées

- ✎ BELGIQUE : **13 700** hectolitres soit près de **1,9** millions de bouteilles exportées

- ✎ CHINE + HONG KONG : **4 000** hectolitres soit **535 000** bouteilles exportées

MISSIONS D'INTER BEAUJOLAIS ET ORGANIGRAMME DE L'ÉQUIPE

Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, a été créée à la demande des collèges de la viticulture et du négoce par décret du 25 septembre 1959. Les Interprofessions sont des organismes privés reconnus par l'Etat, regroupant en leur sein les partenaires de l'amont et de l'aval d'une même filière de produits. Le champ d'activités d'Inter Beaujolais couvre les vins produits dans le périmètre de la zone des AOC beaujolaises. Les rôles et missions de l'Interprofession contribuent au développement harmonieux de la filière viticole du Beaujolais. Ses principales missions sont : la promotion des vins sur les marchés par des actions collectives ; la réalisation de travaux de recherche et d'expérimentation ; la transmission et la transparence des informations économiques ; l'organisation et l'harmonisation des pratiques et des relations professionnelles en usage.

- ✎ Délégué général : Cécile Bossan-Redon, 04 74 02 22 11, cbossan@beaujolais.com
- ✎ Médias (presse écrite, audiovisuelle et web) : Laura Pillot, 04 74 02 22 16, lpillot@beaujolais.com
- ✎ Promotion, événementiel, Bistrots Beaujolais & oenotourisme : Marie-Stéphane Courcier, 04 74 02 22 13, mscourcier@beaujolais.com
- ✎ Export : Anne-Laure Ferroir et Anaëlle Joret, 04 74 02 22 10, export@beaujolais.com
- ✎ Digital : Thibault Bertrand, 04 74 02 63 81, tbertrand@beaujolais.com

SUIVEZ LES VINS DU BEAUJOLAIS :

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]