

JOUR J EN 2020

— — — — —  
**JEUDI  
19 NOVEMBRE**

À 00H00 PRÉCISES,  
EN FRANCE  
ET DANS LE MONDE

— — — — —  
**NOUVEAU  
BY Beaujolais**

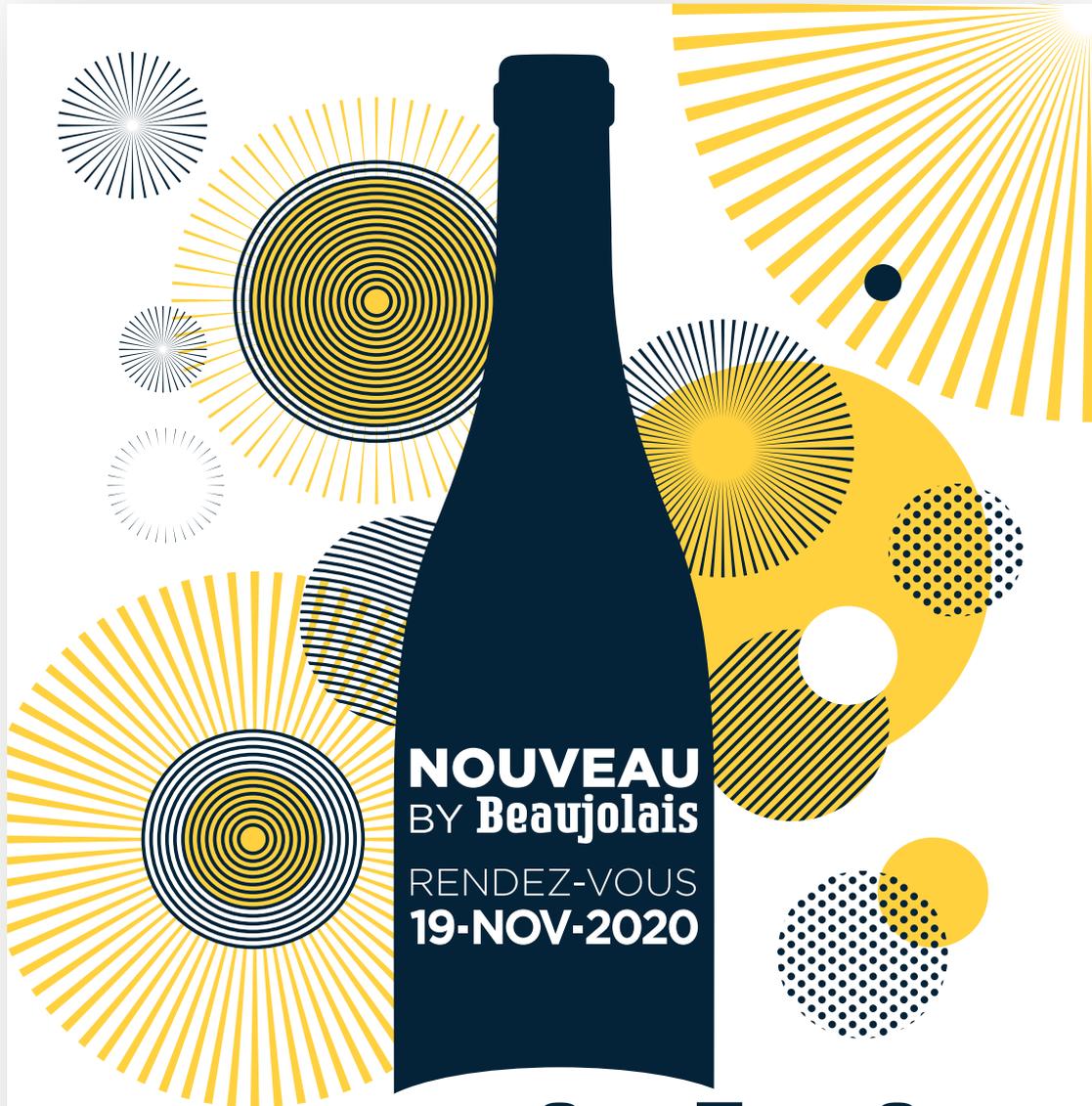
# Beaujolais

*de Fête*

— — — — —  
DOSSIER DE PRESSE 2020



# AFFICHE OFFICIELLE 2020



**NOUVEAU**  
BY **Beaujolais**  
RENDEZ-VOUS  
**19-NOV-2020**

# LES **Beaujolais** **NOUVEAUX** **SONT ARRIVÉS**

[www.beaujolaisnouveau.fr](http://www.beaujolaisnouveau.fr)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ . A CONSOMMER AVEC MODÉRATION





# ÉDITO



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

“ Cette année inédite modifiera singulièrement nos comportements, supprimera forcément les festivités de grande ampleur, mais la plus belle des convivialités est en dehors des foules, en famille ou entre amis. Tous les lieux d'achat (grandes et moyennes surfaces, cavistes...), petits ou grands, auront sélectionné de nombreuses références. Il n'y a plus un “Nouveau”, mais une diversité de “Nouveaux” ; des classiques et traditionnels de maisons et caves reconnues, des “Nouveaux” élaborés par de jeunes vignerons, un peu de bio, des Beaujolais-Villages Nouveaux, une pincée de rosés... ; des plus légers, d'autres plus enveloppés, bref tout un choix pour tous les goûts. En tout cas, les Beaujolais Nouveaux sont des vins joyeux à portée de toutes les générations et de toutes les bourses.

Cette année 2020 très précoce sera excellente, et nous avons déjà commencé à élaborer nos Beaujolais Nouveaux pour le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre. Le jour du Beaujolais Nouveau est devenu au fil du temps la semaine du Beaujolais, pour toutes ses appellations. Grâce au “Nouveau”, nous avons une occasion unique de faire se réunir des personnes une fois par an, dans le monde entier, le même jour, à la même heure, pour notre vignoble. Nous aimons ce moment-là. Cette date nous appartient !

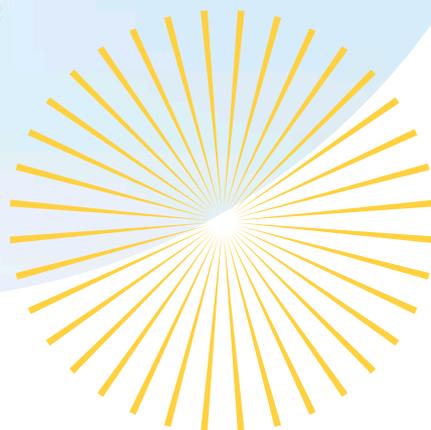
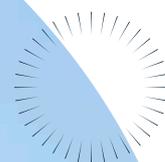
L'arrivée du Beaujolais Nouveau sur le marché, marque la fin d'un cycle de douze mois de travail de la vigne. Sitôt passée cette 3<sup>ème</sup> semaine de novembre, les dernières feuilles sont tombées, une nouvelle année se met en route. Les Beaujolais Nouveaux apparaissent comme de vrais rayons de soleil pendant ce long mois d'hiver souvent morose, en attendant les grandes célébrations hivernales de fin d'année.

Cette année, nous partagerons ces moments festifs en petit comité, auprès de nos amis ou de notre famille. Nous nous connecterons au plus grand nombre grâce aux réseaux sociaux, puis nous passerons chez notre caviste, supermarché, et partagerons un moment convivial dans un restaurant. Les festivités autour des Beaujolais Nouveaux seront singulières, mais le moindre événement, même petit, nous placera dans un état de fête. Gardons cet esprit festif et cette joie de vivre à l'arrivée des Beaujolais Nouveaux et réinventons chacun à notre façon ce moment tant attendu, cet instant de fête !”





**Chaque année,  
700 hommes et femmes  
élaborent des Beaujolais  
et Beaujolais-Villages  
Nouveaux**





# SOMMAIRE



06

## PRÉAMBULE

**2020 :  
MATURITÉ ET FRAÎCHEUR DES VINS AU RENDEZ-VOUS**

**LE GAMAY NOIR À JUS BLANC,  
CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU BEAUJOLAIS**



07

## NOUVEAU BY BEAUJOLAIS

**L'ÉPOPÉE DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX**

**LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX :  
DE LA VIGNE AU VERRE**



09

## LES RENDEZ-VOUS 2020

**RETROUVEZ LES ÉVÉNEMENTS 2020 DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX  
GRÂCE À LA PLATEFORME "LES RENDEZ-VOUS BEAUJOLAIS"**

**UN SITE BEAUJOLAISNOUVEAU.FR REFONDU  
POUR TOUT SAVOIR SUR LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX**



10

## LE TROPHÉE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU, UNE RÉFÉRENCE



11

## EN SAVOIR PLUS...

**LA COMPOSITION DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS :  
LES BEAUJOLAIS DE FÊTE, DE CARACTÈRE ET D'EXCEPTION**

**LES CHIFFRES CLÉS DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS  
ET DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2019**

**MISSIONS D'INTER BEAUJOLAIS,  
L'INTERPROFESSION DES VINS DU BEAUJOLAIS**



# PRÉAMBULE



## 2020 : MATURITÉ ET FRAÎCHEUR DES VINS AU RENDEZ-VOUS

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

La récolte 2020 est marquée par une hétérogénéité d'une parcelle à l'autre, due à la grande diversité des terroirs du nord au sud, avec une résistance à la sécheresse qui leur est propre (âge des vignes, exposition...), et des quelques pluies tombées ici ou là. Les indicateurs de stress hydrique n'ont jamais été aussi prononcés. Cette grande richesse des terroirs du Beaujolais engendre différentes situations de maturation auxquelles ont dû s'adapter les vignerons. La plupart ont vendangé des raisins bien mûrs et très beaux à voir, malgré quelques phénomènes de grillure observés sur des raisins suite à l'épisode caniculaire de fin juillet mais aussi aux températures maximales très élevées de la deuxième décennie d'août. Les vendanges ont duré presque un mois et se sont déroulées dans des conditions plutôt favorables.

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



## LE GAMAY NOIR À JUS BLANC, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU BEAUJOLAIS

Ancré sur le territoire depuis le début du XVII<sup>e</sup> 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 autant 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.



# NOUVEAU BY Beaujolais

## 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 représentait en 2019 près de 30 % de la production du vignoble. 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.

## HOMMAGE À GEORGES DUBOEUF

“ Fils de viticulteur, Georges Duboeuf (1933-2020) s'installe à Romanèche-Thorins en 1964 et devient un célèbre négociant du Beaujolais. Dans les années 50, la tradition des Beaujolais Nouveaux ne dépasse pas les frontières de la région. C'est alors que Georges Duboeuf, amoureux de ces vins gourmands, agréables et friands, décide d'en faire un événement. Une fête annuelle, pour laquelle des personnalités de la France entière viennent célébrer l'arrivée des Beaujolais Nouveaux. Grand pionnier, il part promouvoir ces vins à l'international, et se rend ainsi tous les ans aux Etats-Unis et au Japon notamment, pour ouvrir les premières bouteilles de Beaujolais Nouveaux, chaque troisième jeudi de novembre. Aujourd'hui encore, les partenaires des Vins Georges Duboeuf poursuivent cette belle aventure et portent haut les couleurs du Beaujolais, lors de grandes célébrations, sur tous les continents. ”  
**Les Vins Georges Duboeuf**





# NOUVEAU BY Beaujolais

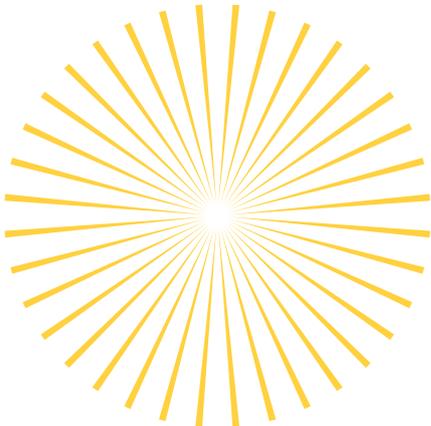


## LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX : DE LA VIGNE AU VERRE

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. Les prescripteurs, quant à eux, ont décidé de remettre en avant cet événement festif et ce vin plaisir. Ce 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre se transforme petit à petit en **3<sup>ème</sup> 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

### "IL EST ARRIVÉ" !

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

## 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.

# LES RENDEZ-VOUS 2020

L'accueil et la convivialité sont les maîtres-mots de ce 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre. Les moments de partage se feront en comité plus réduit cette année. En Beaujolais, les visiteurs pourront, de cave en cave, déguster les premiers vins de l'année et profiter des magnifiques paysages du vignoble. Les amateurs pourront se rendre chez leur caviste pour un apéritif, puis dans un restaurant pour célébrer en petit comité, bien entourés, l'arrivée du nouveau millésime.



Pour choisir le restaurant dans lequel on célébrera l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, n'oublions pas le réseau des **Bistrot Beaujolais**, réseau de fervents défenseurs des vins du Beaujolais, en France, comme à l'étranger. Les tenanciers savent faire partager leur attachement à la région, faire découvrir leurs plus belles cuvées et donner envie d'en connaître un peu plus sur le Beaujolais, de quoi passer de beaux instants de vin.



**RETROUVEZ LES ÉVÉNEMENTS 2020  
DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX  
GRÂCE À LA PLATEFORME  
"LES RENDEZ-VOUS BEAUJOLAIS"**



Les maisons et domaines du Beaujolais, les Bistrot Beaujolais et tous les ambassadeurs du vignoble invitent les amateurs à consulter le site web [www.rendez-vous.beaujolais.com](http://www.rendez-vous.beaujolais.com) pour découvrir les événements qui sont organisés à l'occasion des Beaujolais Nouveaux. Portes-ouvertes, ateliers de dégustation, dîners au restaurant : on découvre sur la plateforme différentes occasions pour célébrer l'arrivée du nouveau millésime. En fonction de ses préférences, il suffit de se rendre sur « Les Rendez-Vous Beaujolais » pour choisir son événement. Nos ambassadeurs, cavistes, restaurateurs ou vigneron sortent le grand jeu le 19 novembre mais pas que, car tout au long de l'année, on retrouve ici les événements dédiés au vignoble du Beaujolais. On vous attend !

**UN SITE BEAUJOLAISNOUVEAU.FR  
REFONDU POUR TOUT SAVOIR  
SUR LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX**

Depuis quand les Beaujolais Nouveaux existent ? Quel cépage on utilise pour les élaborer ? Ils se déclinent seulement en rouge ? Comment on les élabore ? Le site [www.beaujolaisnouveau.fr](http://www.beaujolaisnouveau.fr) répond à toutes les questions que les amateurs n'ont jamais osé poser sur les vins primeurs de la région. Sur le site, on retrouve également des accords mets & vins et des conseils pour déguster les Beaujolais Nouveaux. On peut également découvrir comment les restaurateurs, les cavistes, les bars à vins se préparent à les accueillir pour ce moment si particulier de l'année.





# LE TROPHÉE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU, UNE RÉFÉRENCE



Cinq jours avant l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, en France et à l'étranger, une centaine d'experts se réuniront pour goûter, analyser et noter plusieurs centaines d'échantillons, afin d'attribuer médailles d'or "Grand Prix du Trophée", médailles d'or et médailles d'argent aux Beaujolais et Beaujolais-Villages Nouveaux 2020 rouges et rosés.



Le **Trophée Lyon Beaujolais Nouveau** est organisé par l'Union des Œnologues de France en région Bourgogne Centre-Est, en partenariat avec Inter Beaujolais (l'Interprofession des vins du Beaujolais) depuis 20 ans. Il est l'unique **concours officiel** des Beaujolais Nouveaux. Cette année, la dégustation se tient au Domaine des Communes en Beaujolais des Pierres Dorées, **le dimanche 15 novembre**.

Les **résultats du Trophée** seront dévoilés sur [www.trophee-beaujolais.com](http://www.trophee-beaujolais.com) et [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com) dès le lundi 16 novembre à 12h00.

**Site internet :** [www.trophee-beaujolais.com](http://www.trophee-beaujolais.com) - **Facebook :** @TropheeLyonBeaujolaisNouveau - **Twitter :** @BeaujolaisTroph





# EN SAVOIR PLUS...

## LA COMPOSITION DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS : LES BEAUJOLAIS DE FÊTE, DE CARACTÈRE ET D'EXCEPTION

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).



La nouvelle stratégie du vignoble du Beaujolais est mise en œuvre depuis janvier 2018 avec pour ombrelle “**l’esprit de partage by Beaujolais**”.



### Il y a les **BEAUJOLAIS DE FÊTE**

Ce sont aujourd’hui les Beaujolais Nouveaux, dont le déclencheur d’intérêt et d’achat est la fête, celle du 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre. Le vignoble du Beaujolais perpétue ici son ADN originel : celui de la fête ; 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 vivent notamment la restauration tendance (bars à vins, caves à manger, bistrologie). On parle alors de Beaujonomie : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistrologie chic et décontractée. Leur potentiel est de 30 à 50 millions de bouteilles. Ces Beaujolais se caractérisent par un excellent rapport qualité-prix-récit.





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 tablée 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 illuminent 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.



# LES CHIFFRES CLÉS DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS ET DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2019



## 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



## 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)

## 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

## DENSITÉ DE PLANTATION

- **5 000 À 10 000** pieds par hectare

## RÉPARTITION DES CÉPAGES

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

## TAILLES

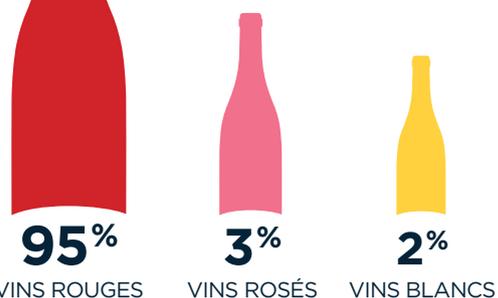
- Gobelet, éventail, cordon, charmet, guyot

## SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

- **12 HECTARES**

## RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

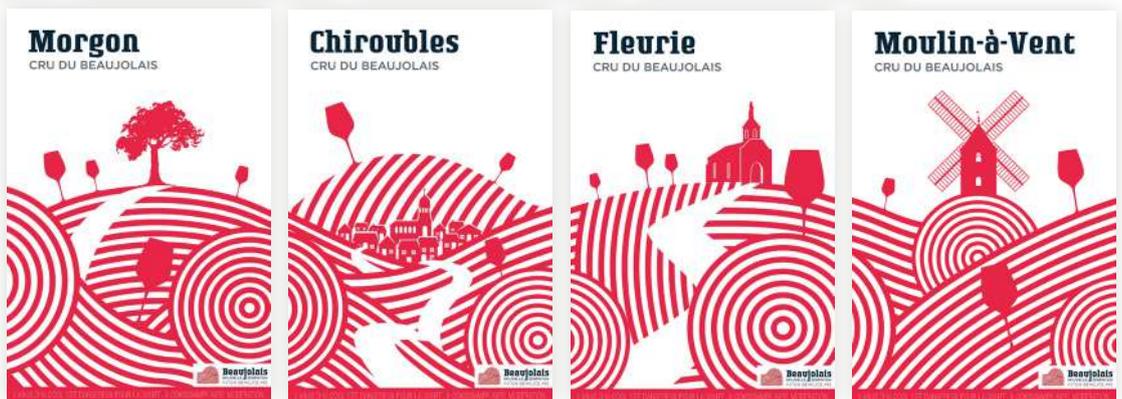
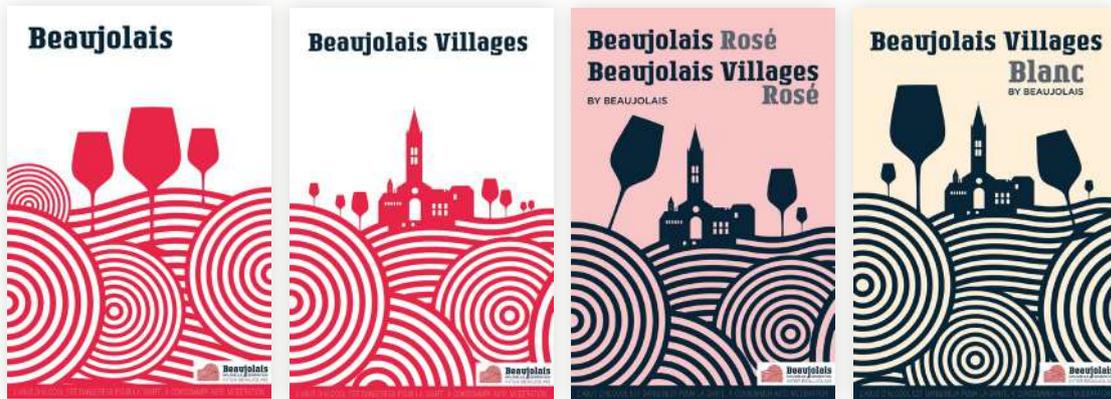
Production annuelle toutes AOP Beaujolais et toutes couleurs confondues. En 2019, le Beaujolais a produit près de 530 000 hectolitres de vin, soit plus de 70 millions de bouteilles





## 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**, **Juliéna**s, **Morgon**, **Moulin-à-Vent**, **Régnié**, **Saint-Amour**.





## PRODUCTION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAUX EN 2019 :

161 000 hl, soit plus de 21 millions de bouteilles. Cela représente près de 30 % de la production totale du vignoble Beaujolais.

Les 70 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais-Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

74 000 hl, soit près de 10 millions de bouteilles de Beaujolais Nouveaux, ont été exportés en 2019 dans plus de 100 pays.

Près de 87 000 hl de Beaujolais Nouveaux ont été commercialisés en France en 2019, soit 11,6 millions de bouteilles.

Au total, il s'est vendu 50 000 hl en grande distribution, soit près de 7 millions de bouteilles.

Près de 37 000 hl ont été commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

### LES PRINCIPAUX PAYS IMPORTATEURS DE BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAUX EN 2019 :

#### JAPON :

**37 000 HECTOLITRES**, soit près de 5 millions de bouteilles

#### ROYAUME-UNI :

**2 000 HECTOLITRES**, soit 270 000 bouteilles

#### RUSSIE + LETTONIE + LITUANIE :

**1 300 HECTOLITRES**, soit 180 000 bouteilles

#### ÉTATS-UNIS :

**12 700 HECTOLITRES**, soit 1,7 millions de bouteilles

#### ALLEMAGNE :

**1 800 HECTOLITRES**, soit 240 000 bouteilles

#### ITALIE :

**1 000 HECTOLITRES**, soit 130 000 bouteilles

#### CANADA :

**4 600 HECTOLITRES**, soit plus de 600 000 bouteilles

#### BELGIQUE :

**1 500 HECTOLITRES**, soit 200 000 bouteilles

#### SUISSE :

**2 100 HECTOLITRES**, soit 280 000 bouteilles

#### CHINE + HONG KONG :

**1 400 HECTOLITRES**, soit près de 200 000 bouteilles



# MISSION D'INTER BEAUJOLAIS, L'INTERPROFESSION DES VINS DU BEAUJOLAIS



**Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais,**  
a été créée à la demande des collègues 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.



## CONTACT PRESSE

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



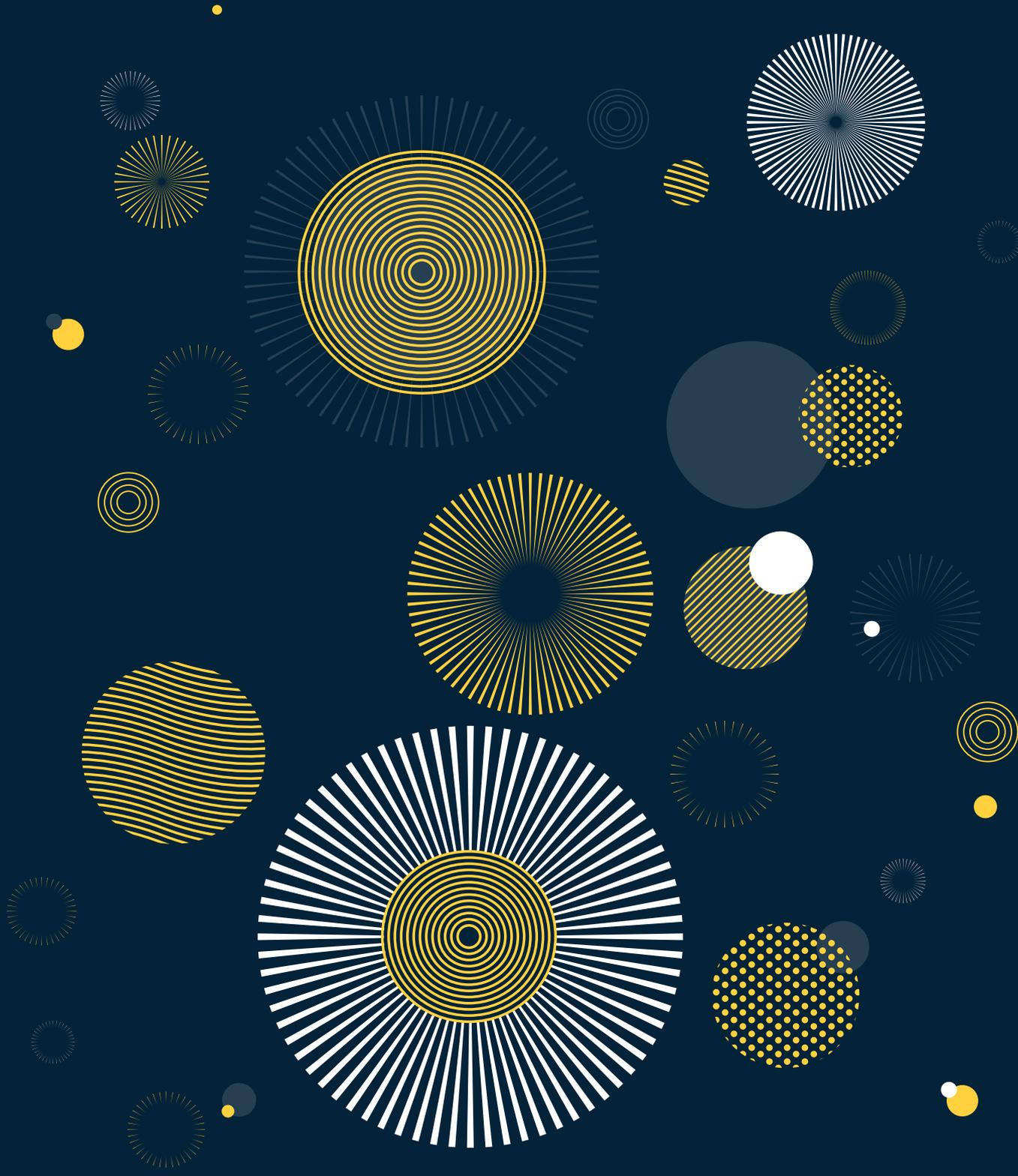
**Photothèque Beaujolais Nouveaux :**

<https://extranet.beaujolais.com/celebrations-la-sortie-des-beaujolais-nouveaux>

Réalisé par Inter Beaujolais : 210 Boulevard Victor Vermorel, 69400 Villefranche-sur-Saône, 04 74 02 22 10 [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

Création et illustrations : New Compact

Crédits photos : Etienne Ramousse, Denis Laveur, Fabrice Ferrer, Inter Beaujolais



SUIVEZ LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX



[www.beaujolaismouveau.fr](http://www.beaujolaismouveau.fr) - [www.nouveaubybeaujolaismouveau.fr](http://www.nouveaubybeaujolaismouveau.fr) - [#ilovebeaujolaismouveau](https://twitter.com/ilovebeaujolaismouveau)

