

DOSSIER de PRESSE 2021

BEAUJOLAIS NOUVEAUX
À PARTIR DU JEUDI 18 NOV
EN FRANCE ET DANS LE MONDE



BEAUJOLAIS
Beau Rendez-vous

NOUVEAU
BY Beaujolais

À PARTIR DU
JEUDI
. 18
NOV
2021

LES
**BEAUJOLAIS
NOUVEAUX**
ARRIVENT

BEAUJOLAIS
Beau Rendez-vous



NOUVEAU
BY Beaujolais*

*Nouveau par Beaujolais

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

→ Affiche 2021

Les Beaujolais Nouveaux ILLUSTRATION 2021

Édito de Daniel Bulliat, président d'Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais

« Ces derniers mois auront modifié singulièrement nos comportements. En 2020, il aura fallu se réinventer, imaginer des instants de convivialité en dehors des foules, en petit comité. Pour fêter l'arrivée du nouveau millésime, les amateurs du monde entier sont partis dénicher des Beaujolais Nouveaux chez leur caviste, commerçant... Nous avons alors vu fleurir de belles initiatives ici et là : les consommateurs ont réinventé leurs modes de consommation tout en conservant cet esprit festif et cette joie de vivre que procure la célébration des Beaujolais Nouveaux.

L'affiche de cette année illustre ce **lien social**, ce lien fort qui même dans les années plus sombres, survit, jaillit et illumine. Cette campagne 2021 symbolise à merveille nos Beaujolais Nouveaux, qui chaque année, rassemblent **le même jour des millions de personnes à travers le monde pour célébrer ensemble l'arrivée du nouveau millésime.**

En arrière-plan de l'affiche, il y a ce flou dans lequel on se trouve depuis de nombreux mois. Devant, les traits pleins qui s'enlacent dessinant une bouteille de Beaujolais Nouveau, incarnent la famille. Celle que nous formons tous et avec laquelle on se bat face à la crise sanitaire, aux aléas climatiques, aux conflits commerciaux mondiaux... Mais qui forment aussi une grande famille plus universelle, dépassant largement notre territoire, et qui a soif de revivre ensemble. Cette grande famille humaine à qui nous donnons rendez-vous le 18 novembre, pour (ré)illuminer les âmes et les cœurs.

Passée donc cette période brumeuse (arrière-plan), le « Nouveau », telle cette bouteille **lumineuse**, arrive avec les premiers froids, coloré et joyeux. La célébration des Beaujolais Nouveaux a quelque chose de magique. Ils marquent la fin de l'année viticole et l'arrivée du nouveau millésime. C'est un « **Beau Rendez-vous** » fait de partage, de fête, un moment où l'on se parle, où l'amitié reprend le dessus.

Derrière leur fruité joyeux se cache un travail méticuleux où chaque année, hommes et femmes artisans de la vigne, adaptent notre savoir-faire pour livrer les « Nouveaux ». Un travail minutieux tout comme celui de l'artiste Jadikan passé maître dans les techniques du light painting, et qui a réalisé cette bouteille de lumière.

Cette bouteille lumineuse, c'est aussi un phare qui illumine. Comme pour le marin dans la brume, c'est une ambition, un but à atteindre. Depuis près de 70 ans, ces vins voyagent et traversent différents cycles. Les « anciens », comme on les appelle ici en Beaujolais, ont passé le flambeau à la nouvelle génération. Des vigneron·nes désireux de rendre hommage à leurs aînés, tout en y ajoutant du leur. **Authenticité et renouveau** donc, un combo parfait !

Il n'y a plus un « Nouveau » mais une diversité de « Nouveaux » : des classiques, traditionnels et éclatants de plaisir élaborés par des maisons et caves reconnues ; des « Nouveaux », brillants, élaborés par de jeunes vigneron·nes ; une pincée de rosés... ; des plus légers et subtils, 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 !

Le visuel de cette campagne 2021 incarne la famille, l'amitié, la fraternité, l'espoir, le partage et la fête.

La lumière émane de nous tous : vigneron·nes, élaborateurs, commerçants, prescripteurs, consommateurs... À votre santé et célébrons ensemble ce « Beau Rendez-vous » ! »



Daniel Bulliat,
Président d'Inter Beaujolais,
l'Interprofession des vins du Beaujolais



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

À PARTIR DU
JEUDI
.18
NOV
2021

UN BEAU RENDEZ-VOUS

Les Beaujolais
Nouveaux sont
arrivés!

Les Beaujolais Nouveaux, un « Beau Rendez-vous » à partir du jeudi 18 novembre.

Chaque Beaujolais Nouveau est un plaisir unique.

Chaque Beaujolais Nouveau est le fruit de l'alliance des sols, du climat et du savoir-faire vigneron.

*Les Beaujolais Nouveaux et les Beaujolais Villages Nouveaux, rouges ou rosés, produits par **plus de 700 hommes et femmes**, ont tous un point commun : **ce sont de véritables vins à partager, résolument croquants, terriblement attachants et toujours au fruité joyeux.***

Cuisine du terroir ? Apéritif dînatoire ? À chaque instant gourmand, son Beaujolais Nouveau !

Les Beaujolais Nouveaux s'expriment dans près de 20 millions de bouteilles. Chaque année, ce sont plus de 100 millions de verres de Beaujolais Nouveaux qui régaleront les papilles des amateurs ici ou là.

SOMMAIRE

P.06

PRÉAMBULE

2021 : un millésime typique et combatif

P.07

« NOUVEAUX BY BEAUJOLAIS »

Le gamay noir à jus blanc, cépage emblématique du Beaujolais.
Les Beaujolais Nouveaux : de la vigne au verre.

P.09

FRESQUE

L'épopée des Beaujolais Nouveaux.
Tour d'horizon historique des dates marquantes
des Beaujolais Nouveaux.

P.12

LES RENDEZ-VOUS 2021

P.15

LE TROPHÉE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU, UNE RÉFÉRENCE

P.16

EN SAVOIR PLUS SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

Des vins pour chaque instant : les Beaujolais de Fête,
de Caractère et d'Exception.
Les chiffres clés 2020 du vignoble beaujolais.
Les chiffres clés 2020 des Beaujolais Nouveaux.





PRÉAMBULE

2021 : UN MILLÉSIME TYPIQUE ET COMBATIF

2021 restera une année compliquée en ce qui concerne les conditions climatiques et les travaux dans les vignes qui se sont accentués pour les vignerons. La deuxième moitié d'août et le mois de septembre ont toutefois permis de conserver la qualité des raisins, même si la quantité n'y est pas.

« Comme souvent, la récolte 2021 est une nouvelle fois marquée par une hétérogénéité d'une parcelle à l'autre, due à la grande diversité des terroirs du nord au sud, avec une sensibilité variable aux différents aléas de l'année, qui se traduit au final par des rendements variables. Cette variabilité de rendement a engendré différentes situations de maturation auxquelles ont dû s'adapter les vignerons. Débutées mi-septembre, les vendanges se sont condensées en une quinzaine de jours. Elles se sont déroulées dans des conditions plutôt fraîches. Cette « fraîcheur » qui caractérise aussi la fin de maturation des raisins, se retrouve dans les vins : **vivacité et expression aromatique sont au rendez-vous**. Les vins sont dans la « modération », plus légers en

alcool et en structure tannique que certains millésimes « chauds » des dernières années. On retrouve **des Beaujolais tendres, fruités et très gouleyants** », résume Bertrand Chatelet, directeur de la SICAREX Beaujolais, l'Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais.





NOUVEAUX BY BEAUJOLAIS

LE GAMAY NOIR À JUS BLANC, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU BEAUJOLAIS

Ancré sur le territoire depuis le début du 17^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 97 % 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.



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^e jeudi de novembre se transforme petit à petit en **3^e semaine de novembre** pour tous les vins du Beaujolais. Les cavistes et les lieux de vin en profitent pour faire découvrir les 12 appellations du Beaujolais, le « Nouveau » restant **l'élément déclencheur** et le **premier ambassadeur du nouveau millésime**.



« 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.

ILS ONT DÉGUSTÉ LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2020, ET EN ONT PARLÉ...



“

- **Jacques Dupont, journaliste dégustateur pour le journal Le Point :**
« Ces Beaujolais Nouveaux-là, dans six mois, dans un an, nous pourrons les déboucher, les savourer, ils n'auront pas pris une ride. L'obsolescence programmée n'est pas au programme. »

- **Dominique Hutin sur France Inter On va déguster :** « Le Beaujolais Nouveau est de retour, franc, frais, porté par de grandes ambitions organoleptiques. »

- **La Provence :** « Un gros travail de la profession sur ses pratiques et la mode des vins légers et sur le fruit, ont remis les jolis gamays du Beaujolais sur le devant de la scène. »

- **L'Est Républicain :** « Le Beaujolais Nouveau est un vin d'exception en raison de l'art de vivre festif qu'il distille autour du partage. »

- **Jérôme Pont, cogérant des établissements Calais Vins à Calais et Olivier Vins et compagnie à Fréthun dans La Voix du Nord :**
« C'est un repère de Madeleine de Proust à laquelle on est attaché. »

- **Vosges Matin :** « L'arrivée du Beaujolais Nouveau est une des seules fêtes liées au vin de niveau national. C'est une fête populaire au bon sens du terme, c'est un moment convivial qui annonce le démarrage des fêtes de fin d'année. »

”



Le saviez-vous ?

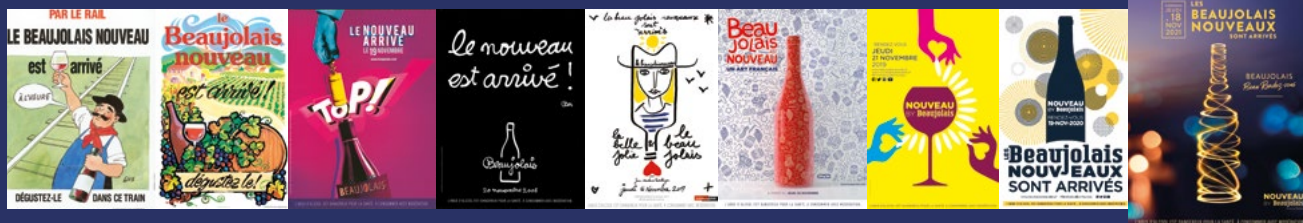
Les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux couvrent 7 500 hectares de vignes. L'appellation Beaujolais comprend 96 communes des parties sud et est du vignoble. Implantée sur des sols argilo-calcaires et granitiques, elle est commercialisée à plus de 50 % en Beaujolais Nouveaux rouges ou rosés. Les Beaujolais Villages sont situés sur 38 communes, aux sols granitiques, avec des coteaux escarpés. Ils représentent 40 % des vins vendus en « Nouveau », rouges ou rosés. Les volumes mis sur le marché en 2020 s'élèvent à 135 000 hectolitres, soit 18 millions de bouteilles. Plus de 6 millions de bouteilles se sont retrouvées en grande distribution française et le circuit traditionnel a commercialisé plus de 3 millions de bouteilles. Près de la moitié des volumes de Beaujolais Nouveaux a été exportée, et ce dans plus de 100 pays à travers le monde.

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 16 000 hl en 2020 répartis entre les deux appellations, Beaujolais et Beaujolais Villages, soit un total de plus de 2 millions de bouteilles.



FRESQUE

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^e 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^e 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.

Voilà donc près de 70 ans que l'on fête l'arrivée des Beaujolais Nouveaux ! Depuis, les amoureux de la vie cochent ce 3^e jeudi de novembre dans leur calendrier comme un moment immanquable de partage. Les Beaujolais Nouveaux se fêtent entre amis, en famille, en amoureux... À ne déguster que bien accompagné !

TOUR D'HORIZON HISTORIQUE DES DATES MARQUANTES DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

L'histoire du vignoble est riche et a été marquée par des personnes emblématiques. Les Romains ont été les premiers à développer la viticulture. Au Moyen-Âge, la cité de Beaujeu, nichée au milieu des collines, fief de la seigneurie locale du même nom (la troisième plus importante au 13^e 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.

Les vins du Beaujolais forment une grande famille qui chaque année en novembre, voit arriver un petit dernier, le « Nouveau ». Il arrive avec les premiers froids, coloré et joyeux. La célébration des Beaujolais Nouveaux a quelque chose de magique. Ils marquent la fin de l'année viticole et l'arrivée du nouveau millésime. C'est un instant de partage, de fête, un moment où l'on se parle, où l'amitié reprend le dessus. Derrière leur fruité joyeux se cache un travail méticuleux, réalisé par des hommes et des femmes qui adaptent chaque année leur savoir-faire à un nouveau millésime.

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 se développe 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.

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.

1945

Après la Seconde Guerre mondiale, les vins du Beaujolais séduisent un grand nombre d'amateurs. L'Union Viticole beaujolaise demande alors de pouvoir commercialiser des vins en primeur, c'est-à-dire avant les dates officiellement prévues pour la sortie des vins.

15 NOVEMBRE 1951

C'est la date de la première mise en commercialisation des Beaujolais Nouveaux. La commercialisation du Beaujolais Nouveau devient mondiale et séduit des amateurs du monde entier. La Chine, le Japon, les États-Unis, et bien d'autres pays du monde attendent sa sortie avec engouement.

1985

Pour faciliter la mise sur le marché des Beaujolais Nouveaux, un décret fixe au 3^e jeudi de novembre la date de leur mise à la consommation.

1989

La commune de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, imagine un événement dédié aux Beaujolais Nouveaux et crée ainsi les « **Sarmentelles** », qui officialisent la commercialisation des Nouveaux. Dès le troisième mercredi de novembre, la ville historique accueille des touristes du monde entier. Dégustation de vins du Beaujolais, intronisations de nouveaux Compagnons du Beaujolais, défilés aux flambeaux, mise en perce à minuit... Le succès et l'effervescence sont de mise !

ANNÉES 90

Les Beaujolais Nouveaux représentent la moitié de la production viticole du Beaujolais. Ici ou ailleurs, l'événement rassemble les foules : journalistes, professionnels et amateurs ne ratent aucune de leur sortie !

LES DERNIÈRES DÉCENNIES

Les volumes de Beaujolais Nouveaux ont diminué et représentent aujourd'hui environ 20 % des vins du vignoble. Les vigneron·nes du Beaujolais ont adapté leur savoir-faire, leur méthode de culture, pour offrir des gamays aux profils variés : des vins de fête, mais également des vins de caractère et d'exception.

Une nouvelle histoire s'écrit sur les racines solides posées par les personnes qui sont déjà là. Fortes de leur savoir-faire, elles accueillent en position de sachants une nouvelle génération de « **néo-vignerons** », pleine d'énergie, fraîchement débarquée dans la viticulture beaujolaise.



Homage 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



“ ... Aujourd'hui encore, les partenaires des Vins Georges Duboeuf poursuivent cette belle aventure et portent haut les couleurs du Beaujolais ... ”



LES RENDEZ-VOUS 2021

RETROUVEZ LES ÉVÉNEMENTS 2021 DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX GRÂCE À LA PLATEFORME « LES RENDEZ-VOUS BEAUJOLAIS » !

Les domaines, caves et maisons du Beaujolais, les Bistrots Beaujolais et tous les ambassadeurs du vignoble invitent les amateurs à consulter le site web www.rendez-vous.beaujolais.com pour s'informer en temps réel de tous les événements organisés autour des vins du Beaujolais, dans le vignoble et partout en France. Rendez-vous sur la plateforme pour préparer sa soirée du jeudi 18 novembre mais aussi **tout au long de l'année !**

DANS LE BEAUJOLAIS

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

Du 17 au 21 novembre « les Sarmentelles » de Beaujeu

Un rendez-vous international qui marque l'arrivée des Beaujolais Nouveaux. C'est ainsi à Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, qu'est fêtée chaque année la sortie du nouveau millésime. Cérémonie d'ouverture, parcours de dégustation, dîner prestige, soirée guinguette, sarmentelles gourmandes, défilé aux flambeaux, mise en perce, fanfare et bandas, salon des vins, marché de la création, salon côté nature et soirées à thème, sont autant d'activités qui rythment ces cinq jours de grande festivité. Nouveauté cette année : le jeudi 18 novembre, un marché gourmand plus grand, un repas beaujolais le midi, et un concert « Sarm'en scène » avec le groupe Brouissai le soir.



INFOS ET RÉSERVATIONS

www.sarmentelles.com

ou 04 74 69 26 98

sarmentelles@orange.fr

Ontours met à disposition des cars au départ de Lyon, Villefranche-sur-Saône et Belleville pour se rendre à la fête des Sarmentelles à Beaujeu. Le retour a lieu au départ de Beaujeu vers 1h. Renseignements et réservation obligatoire au **09 72 31 81 49** ou sur www.ontours.fr

À VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

Pour les sportifs, la 17^e édition du **Marathon International du Beaujolais**, organisée le **samedi 20 novembre**, offre six formats de course : le marathon label international FFA en version solo ou relais 3/4 coureurs, qui prend son départ à Fleurie et emmène les coureurs jusqu'à Villefranche à travers 15 villages du Beaujolais ; le semi-marathon et le 13 Km du Rhône pour les formules chronométrées. En ouverture de cette journée : la Family Marathon (course de 2,5 ou 5 kms) ; ainsi que Rando POUR ELLES, la nouvelle randonnée solidaire de 7,5 kms au profit de l'association Courir POUR ELLES.

Le Marathon International du Beaujolais se distingue par son ambiance chaleureuse, entre vignes et domaines du Beaujolais. Plusieurs points de ravitaillement sont prévus dans des domaines et cuvages prestigieux qui ouvrent leurs portes aux coureurs pour l'occasion. L'arrivée a lieu Boulevard Jean Jaurès près de l'Hôtel de Ville de Villefranche-sur-Saône.

À noter également, l'incontournable Pasta Party du vendredi soir, la Nuit du Marathon qui vient clôturer la journée sportive du samedi, et la balade du dimanche organisée au Hameau du Vin de Georges Duboeuf.



Rendez-vous également le **20 novembre pour le grand spectacle de la mise en perce du Beaujolais Nouveau**, à 18h30 sur le **parvis de l'Hôtel de Ville** (accueil musical dès 18h). La ville de Villefranche-sur-Saône invite à un bel événement, véritable temps fort dans la cité caladoise. Ce spectacle met les sens en éveil, grâce à sa bande son, un habillage haut en couleurs de l'hôtel de ville par des images projetées (mapping) et par des effets pyrotechniques. Le parrain de l'édition procède ensuite à la mise en perce d'un tonneau de Beaujolais Nouveau.



INFOS ET INSCRIPTIONS

www.marathondubeaujolais.org



CONTACT

Mairie de Villefranche-sur-Saône au 04 74 62 60 00

LES AUTRES MANIFESTATIONS DANS LE VIGNOBLE

Le vignoble est en effervescence à cette période et les événements dans les domaines, caves coopératives, caveaux, villages et chez les vignerons du Beaujolais abondent pour célébrer le premier vin de l'année.

Parmi les plus importantes manifestations, on note la soirée **Nectar Nouveau le jeudi 18 novembre à Belleville-en-Beaujolais**. Rendez-vous à 19h30 sur le Champ de Foire pour débiter par une dégustation de Beaujolais Nouveaux, sur un rythme musical en compagnie de la Philharmonie de Belleville. Puis à 21h00, rendez-vous au caveau de la mairie de Belleville pour une soirée dansante en compagnie de Tarafan Zigan Orchestra (musique de l'est, tsigane et dansante). Possibilité de se restaurer sur place : savoureuses planches de charcuterie et fromage et vin au verre ou à la bouteille proposés.

À Tarare, du 17 au 21 novembre, on poursuit les festivités autour de la 25^e édition du **festival du Beaujolais Gourmand** avec comme thème : « Le Beaujolais Gourmand présente son re-nouveau ». À l'affiche cette année : grande soirée prestige dans la ville de Tarare (repas gastronomique, grand spectacle music-hall) mercredi 17 novembre ; journée découverte des produits du terroir jeudi 18 novembre ; nuit de la Tarandouille à Tarare (soirée populaire destinée au plus grand nombre avec repas du terroir, orchestre et humoristes) vendredi 19 novembre ; marché gourmand sur la foire de Tarare avec dégustation de Beaujolais Nouveaux samedi 20 novembre ; visites de caves de vignerons du Beaujolais dimanche 21 novembre.

Puis à Gleizé, le 19 novembre, a lieu la **Fête des Saveurs à la Salle Saint-Roch**. Au programme, dégustations de Beaujolais Nouveaux et spécialités locales au marché de producteurs, spectacle de magie et cirque avant la mise en perce. Et avant l'ouverture de la piste pour le Bal des Saveurs, petit passage au « Bistrot Beaujolais » tenu par une classe de Conscrits.

À LYON

Beaujol'en scène sur la Place Saint Jean

Les Jeunes Agriculteurs du Beaujolais célèbrent l'arrivée des Beaujolais Nouveaux 2021, dans une humeur festive et conviviale. Le rendez-vous est donné **Place Saint Jean, en plein cœur de Lyon, le 18 novembre**. Les festivités débutent à 14h00 jusqu'à minuit avec une dégustation des Beaujolais Nouveaux et des appellations du Beaujolais, avec possibilité de se restaurer sur place autour de produits régionaux. Et pour se régaler encore plus : les P'tits cabas Beaujolais composés de produits locaux et d'une bouteille de Beaujolais Nouveau, et un carton découverte des vins du Beaujolais, sont proposés à la vente sur le site des Jeunes Agriculteurs du Rhône (retrait en points de collecte).



CONTACT

Mairie de Belleville-en-Beaujolais
04 74 06 11 11



INFOS ET RÉSERVATIONS

06 64 71 42 47
contact@fetedubeaujolais.fr



CONTACT

Mairie de Gleizé
www.mairie-gleize.fr



INFOS ET INSCRIPTIONS

04 78 19 62 20
ja69@jeunesagriculteurs-aura.fr



PLUS D'INFOS

Retrouvez tous les Bistrots Beaujolais et leurs événements sur la plateforme « [Les Rendez-vous Beaujolais](#) »

PARTOUT EN FRANCE

SANS OUBLIER LE RÉSEAU DES BISTROTS BEAUJOLAIS

Les Beaujolais Nouveaux, ces vins joyeux et conviviaux, sont aussi des vins qui rassemblent, qui se partagent au comptoir d'un bistrot, à table entre amis mais surtout dans des lieux chaleureux, comme le sont les **Bistrots Beaujolais**. Un réseau de fervents ambassadeurs du Beaujolais, en France, comme à l'étranger, qui savent partager leur attachement à la région, faire découvrir leurs plus belles cuvées et donner envie d'en connaître un peu plus. Concerts, mâchons lyonnais, plats à partager... les Bistrots Beaujolais redoublent d'imagination pour faire (re)découvrir les Beaujolais Nouveaux et faire perdurer les festivités qui les entourent.



LE TROPHÉE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU, UNE RÉFÉRENCE

Quelques jours avant l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, en France et à l'étranger, des experts se réunissent pour goûter, analyser et noter plusieurs centaines d'échantillons de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges et rosés, afin d'attribuer médailles d'or « Grand Prix du Trophée », médailles d'or et médailles d'argent aux Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux.

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, les **résultats du Trophée** seront dévoilés sur www.trophee-beaujolais.com et www.beaujolais.com dès le lundi 15 novembre à 12h00.



www.trophee-beaujolais.com



[@TropheeLyonBeaujolaisNouveau](https://www.facebook.com/TropheeLyonBeaujolaisNouveau)



[@BeaujolaisTroph](https://twitter.com/BeaujolaisTroph)



EN SAVOIR PLUS SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

DES VINS POUR CHAQUE INSTANT : LES BEAUJOLAIS DE FÊTE, DE CARACTÈRE ET D'EXCEPTION



UN « BEAU RENDEZ-VOUS » AVEC TOUT UN VIGNOBLE

L'arrivée des **Beaujolais Nouveaux** célèbre aussi tout un vignoble : le **Beaujolais**. On déguste ses vins primeurs et festifs à partir du mois de novembre, mais on ne manque pas tout au long de l'année de dénicher des Beaujolais de Caractère et d'Exception. Rouges, blancs ou rosés, les vins du Beaujolais séduisent par leur fruité croquant complexe et s'invitent à divers instants de consommation avec toujours ce trait commun : **l'esprit de partage**.

DIVERS INSTANTS DE CONSOMMATION AVEC TOUJOURS CE TRAIT COMMUN : L'ESPRIT DE PARTAGE



D'abord, il y a les **BEAUJOLAIS DE FÊTE** : les Beaujolais Nouveaux.

La nouvelle génération de consommateurs curieux et éclairés est friande de leur fruité joyeux et aime se retrouver le 3^e jeudi de novembre, pour célébrer ensemble la fin de l'année viticole et l'arrivée du vin nouveau. Le vignoble du Beaujolais perpétue ici son ADN originel : celui de la fête, rassemblant chaque année des millions d'amateurs à travers le monde.

Un rendez-vous également apprécié pour son originalité, où chaque année, les étiquettes des Beaujolais Nouveaux offrent un florilège de créativité.



Puis, il y a les **BEAUJOLAIS DE CARACTÈRE** qui s'invitent dans les bars à vins, caves à manger, restaurants bistrots, où les discussions se prolongent entre copains autour de beaux flacons de magnums. On parle alors d'instant beaujonique : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistro chic et décontractée.



La Beaujonomie, c'est une philosophie, un état d'esprit, qui prône le partage, l'échange, la découverte et la redécouverte du vignoble. Les valeurs de la Beaujonomie résonnent particulièrement auprès des consommateurs lesquels recherchent, au-delà du virtuel, de la sociabilité concrète.

Les Beaujolais de Caractère se fêtent notamment au début de l'été dans le vignoble, à l'occasion du festival **Bienvenue en Beaujonomie**, qui réunit pendant tout un week-end autour de grandes tablées, des amateurs qui célèbrent ensemble l'art de vivre à la française. Un quatre mains chef-vigneron pour des moments chaleureux mêlant rencontres, belles histoires, vin, cuisine et découvertes du vignoble, dans plus de 50 domaines, caves et maisons du Beaujolais.

Beaujonomie BY BEAUJOLAIS

LA NOUVELLE BISTRONOMIE. LE VRAI GOÛT DU PARTAGE



LE PARTAGE DE LA TABLE

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



LE PARTAGE DU VIN

Beaujolais de Caractère servi en magnum et accompagné d'un échange entre convives et vignerons.



LE PARTAGE DU PLAT

Autour de la belle tablée, des plats gourmands mitonnés avec passion et de longues discussions autour du vin. L'hôte sert ses convives puis les invite à se resservir eux-mêmes s'ils le souhaitent.



Enfin, il y a les **BEAUJOLAIS D'EXCEPTION** qui sont les grands vins de terroir. Des cuvées issues de leurs meilleurs villages, parcelles et lieux-dits ; des cuvées qui racontent le lieu, le dévoilent et le subliment. Grâce à l'étude exceptionnelle réalisée par SIGALES sur la caractérisation des terroirs et la connaissance très fine des sols du Beaujolais, les Beaujolais d'Exception se révèlent, et les vignerons pépites magnifient les spécificités de ces terroirs, pour en faire de grandes cuvées. Vins de garde dotés d'une riche complexité aromatique, ces Beaujolais d'Exception sont à partager pour un moment de grande émotion en famille, entre amis.

En Beaujolais, des projets de valorisation parcellaire (lieux-dits et Dénominations Géographiques Complémentaires) sont en marche et le développement des vins d'exception avec eux.

LES CHIFFRES CLÉS 2020 DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS



VENIR EN BEAUJOLAIS, UNE RÉGION PARTICULIÈREMENT BIEN DESSERVIE !

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



En TGV, descente à Mâcon Loché (1h40 de Paris)
ou à Lyon (2 h 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

DENSITÉ DE PLANTATION



5 000 À 10 000
PIEDS PAR HECTARE

SUPERFICIE DU VIGNOBLE



13 500 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)

TAILLES



**GOBELET, ÉVENTAIL, CORDON,
CHARMET, GUYOT**

12

HECTARES

C'est la surface moyenne
des exploitations

NOMBRE DE DOMAINES, CAVES ET MAISONS EN BEAUJOLAIS



+ DE 2 000
DOMAINES

9 CAVES
COOPÉRATIVES

200 OPÉRATEURS
AYANT UNE ACTIVITÉ
DE NÉGOCE

RÉPARTITION PAR COULEUR

Production annuelle en volume toutes AOP Beaujolais et toutes couleurs confondues. En 2020, le Beaujolais a produit près de 630 000 hectolitres de vin, soit plus de 84 millions de bouteilles.



94,5 %

VINS ROUGES



3 %

VINS BLANCS



2,5 %

VINS ROSÉS

RÉPARTITION DES CÉPAGES

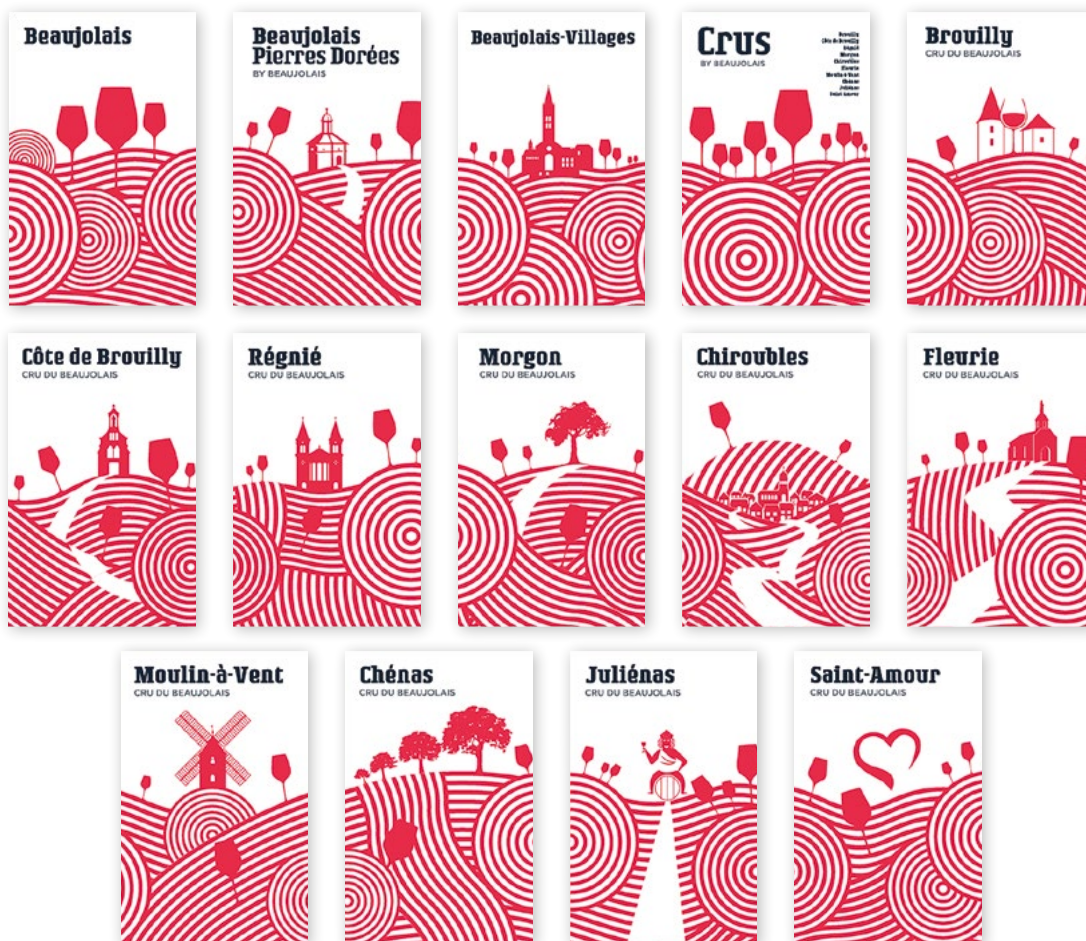
97% DE GAMAY NOIR À JUS BLANC
POUR LES ROUGES ET LES ROSÉS

&

3% DE CHARDONNAY
POUR LES BLANCS

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**.



LES CHIFFRES CLÉS 2020 DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

135 000
HECTOLITRES

SOIT 18 MILLIONS DE BOUTEILLES :
**C'EST LA PRODUCTION TOTALE DES BEAUJOLAIS
ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2020.**

Cela représente **21,5 %** de la production totale du vignoble beaujolais. Les 78,5 % restants sont constitués par les **Beaujolais et Beaujolais Villages** de garde ainsi que les **10 crus du Beaujolais**.



RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

96 % DE BEAUJOLAIS
NOUVEAUX ROUGES

&

4 % DE BEAUJOLAIS
NOUVEAUX ROSÉS

PRÈS DE
75 000

HECTOLITRES DE
BEAUJOLAIS NOUVEAUX
ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS
EN FRANCE EN 2020,
soit près de 10 millions de bouteilles.

48 000
HECTOLITRES

**VENDUS EN GRANDE
DISTRIBUTION AU TOTAL,**
soit 6,5 millions de bouteilles

+25 000
HECTOLITRES

soit plus de 3 millions de bouteilles,
**ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS
DANS LES CIRCUITS
TRADITIONNELS, RESTAURATION
ET CAVISTES**

PLUS DE
60 000
HECTOLITRES

SOIT 8 MILLIONS DE BOUTEILLES
DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX,
ONT ÉTÉ EXPORTÉS DANS PLUS DE 100 PAYS

LES PRINCIPAUX PAYS IMPORTATEURS DE BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2020 EN HECTOLITRES



21

[illegible]



UN « *Beau Rendez-vous* » LE 3^e JEUDI DE NOVEMBRE,
12 MANIÈRES DE LE PROLONGER :

Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Juliéna, Fleurie,
Moulin-à-Vent, Morgon, Régnié, Saint-Amour : **les vins du Beaujolais comptent 12 appellations !**
Chacune a son caractère et son identité.



CONTACT PRESSE

*Inter Beaujolais - Laura Pillot,
responsable des relations médias France*

TÉL : 04 74 02 22 16

MOBILE : 06 08 86 02 64

lpillot@beaujolais.com

**SUIVEZ
LES BEAUJOLAIS
NOUVEAUX**



www.beaujolaisnouveau.fr

[#ilovebeaujolaisnouveau](https://twitter.com/ilovebeaujolaisnouveau)

**PHOTOTHÈQUE
BEAUJOLAIS
NOUVEAUX**



JE TÉLÉCHARGE



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

Réalisé par Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais - 210 Boulevard Victor Vermorel,
69400 Villefranche-sur-Saône, 04 74 02 22 10 - www.beaujolais.com

Création graphique : Notchup

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

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