

VIVE LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX !

DOSSIER DE PRESSE 2022

À PARTIR DU
JEUDI
17
NOV
2022





ÉDITO

Les Beaujolais et les Beaujolais Villages Nouveaux, rouges ou rosés, sont le fruit d'un travail méticuleux réalisé par plus de 700 hommes et femmes qui adaptent leur savoir-faire chaque année à la nature et aux spécificités du nouveau millésime. Cueillis, pressés, vinifiés, embouteillés, expédiés puis confiés aux cavistes, restaurateurs et commerçants, ces vins joyeux, croquants et attachants arrivent sur les tables le 3^{ème} jeudi du mois de novembre.

Ces jus gourmands s'expriment dans 18 millions de bouteilles. Chaque année, c'est plus de 100 millions de verres de Beaujolais Nouveaux qui régaleront les papilles des amateurs de vin, en France et dans le monde entier.



SOMMAIRE

P. 4 PRÉAMBULE

2022 : millésime solaire, un parfait équilibre entre le fruit et la structure

P. 5 HOMMAGE AU GAMAY

Le gamay noir à jus blanc, cépage emblématique du Beaujolais

Les Beaujolais Nouveaux : de la vigne au verre

P. 7 FRESQUE

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

P. 9 LES RENDEZ-VOUS 2022

P. 13 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 2021 du vignoble beaujolais

Les chiffres clés 2021 des Beaujolais Nouveaux



PRÉAMBULE

2022 : MILLÉSIME SOLAIRE, UN PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE LE FRUIT ET LA STRUCTURE

Jusqu'au dernier jour des vendanges qui auront duré presque un mois, l'année 2022 aura été éprouvante pour les vignerons. Les phénomènes météorologiques ont été extrêmes (ensoleillement, chaleur, sécheresse, pluie, orages très localisés) et les vendanges très précoces (les plus précoces après 2003).

Daniel Bulliat, président d'Inter Beaujolais, s'exprime : « La récolte a très hétérogène d'un secteur à un autre de notre vignoble. La quantité sera inférieure de 20 % à la moyenne des cinq dernières années.

Quant à la qualité, elle est réjouissante ! On retrouve des similitudes avec les grands millésimes 2009, 2015, 2018 et 2020. 2022 sera une année de vins signature. Ce millésime offrira des vins aux profils très variés : des vins amples et structurés avec une robe soutenue qui seront des vins de garde par excellence, ainsi que des vins gouleyants et charnus agréables à boire. »

2022 s'affirme déjà comme un très beau millésime.

Bertrand Chatelet, directeur de la SICAREX Beaujolais, l'Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais, ajoute : « L'expression "les années se suivent mais ne se ressemblent pas" est particulièrement adaptée à 2022 qui contraste fortement avec le millésime 2021.

Globalement, la météo a été plus clémente avec les vignerons leur demandant moins d'interventions mais fut encore stressante pour la vigne avec les épisodes de chaleur et de sécheresse du printemps et de l'été.

Si la vigne s'est adaptée à ce millésime chaud, sec et ensoleillé en modérant sa production, les vignerons ont également fait preuve d'adaptation en démarrant les vendanges de façon historiquement précoce. Les raisins récoltés d'une maturité idéale étaient magnifiques et donnaient envie de les croquer à pleine dent ! **Les vins sont donc équilibrés, charnus et puissants. La belle surprise vient de l'expression aromatique intense et fruitée qui a parfumé les chais pendant les vinifications.**

En jouant sur leur savoir-faire, les terroirs et les assemblages de cuvées, les vinificateurs pourront proposer à la fois des Beaujolais de fête tendres et fruités et des vins de caractère et d'exception au potentiel prometteur.

Je trouve rassurant de voir la belle qualité des vins de gamay cette année alors que les perturbations liées au changement climatique sont dans les esprits de chacun. Cela laisse présager de futurs beaux millésimes même s'il faudra redoubler d'efforts d'adaptation. »



HOMMAGE AU GAMAY



LE GAMAY NOIR À JUS BLANC, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU BEAUJOLAIS

Ancré sur le territoire depuis le début du 17^{ème} siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Le gamay 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 96 % des surfaces qui produisent des vins 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 les « Nouveaux », 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 poivrée et florale. 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 du Beaujolais. 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. L'objectif : obtenir un vin de **pur plaisir**, sans astringence, **tendre, frais, fruité et friand**.

Il existe une grande diversité de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux : des cuvées classiques, traditionnelles et éclatantes de plaisir élaborées par des maisons et caves reconnues ; des vins brillants élaborés par de jeunes vignerons ; une pincée de rosés ; des Beaujolais Nouveaux plus légers et subtils ; d'autres plus enveloppés... quoi qu'il en soit, il y en a pour tous les goûts !

Les prescripteurs ont décidé de remettre en avant cet événement festif et ces vins gourmands. 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, restaurateurs et commerçants 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 vigneron.

ILS PARLENT DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX...

Jacques Dupont, journaliste pour *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, journaliste et chroniqueur sur France Inter On va déguster : « Le Beaujolais Nouveau est de retour, franc, frais, porté par de grandes ambitions organoleptiques. »

Périco Legasse, journaliste pour *Marianne* : « Nous commençons cette apologie du Beaujolais Nouveau en osant une vérité que certains prendront, bien à tort, pour une provocation, en affirmant qu'il est le seul vrai vin que l'homme n'ait jamais produit. Il faut entendre ici par vin le sang de la vigne dans sa pureté, sa vérité primitive, ultime témoin de ce que l'humanité a bu depuis l'Antiquité jusqu'aux découvertes de Pasteur. [...] Le Beaujolais Nouveau est le plus gai, et le plus vrai, de tous les vins. Aimons-le d'amour, il nous le rend toujours. »

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. »

Jonathan Lemonnier de la Cave de Jo à Yvetot, dans le *Courrier Cauchois* : « Il y a une vraie attente de la part des clients autour de ce produit. On peut dire que le Beaujolais Nouveau fait partie du patrimoine français. C'est une belle fête. »

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. »



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 5 500 hl en 2021 répartis entre les deux appellations, Beaujolais et Beaujolais Villages, soit un total de 730 000 bouteilles.



Les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux couvrent plus de 8 000 hectares de vignes. L'appellation **Beaujolais** comprend 72 communes des parties sud et est du vignoble. Implantée sur des sols argilo-calcaires et granitiques, elle est commercialisée à 40 % en Beaujolais Nouveaux rouges ou rosés.

L'appellation **Beaujolais Villages**, aux sols granitiques avec des coteaux escarpés, s'étend sur 38 communes. Les « Nouveaux », rouges ou rosés, représentent 30 % des vins vendus.

FRESQUE



L'ÉPOPÉE DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

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. Cet événement 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 des « Nouveaux », uniquement élaborés 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 plus de 70 ans que l'on fête l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, marquée par la fin d'un cycle de douze mois de travail pour les vignerons. Ces jus gourmands apparaissent comme de vrais rayons de soleil et illuminent le début de l'hiver. Les épicuriens cochent ce 3^{ème} jeudi de novembre dans leur calendrier comme un **moment incontournable de partage**.



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^{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.



13^{ÈME} 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.

19^{ÈME} SIÈCLE

Les vins se consomment alors relativement jeunes, héritage de traditions du Moyen-Orient. On voit apparaître plus tard la tonnellerie moderne, l'industrie du verre, la conservation du vin en tonneaux et en bouteilles en verre. Le Beaujolais Nouveau trouve ainsi une partie de ses origines dans des traditions ancestrales, liées aux contraintes de la nature mais également à la célébration d'un certain renouveau.

15 NOVEMBRE 1951

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

La mise sur le marché du Beaujolais Nouveau devient mondiale et séduit des amateurs du monde entier. La Chine, le Japon, les États-Unis, et bien d'autres pays attendent sa sortie avec engouement.



1989

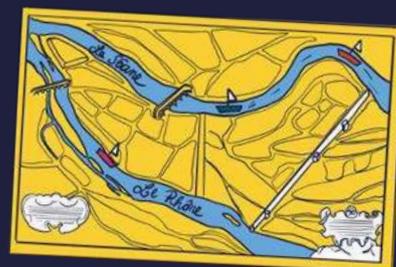
La commune de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, imagine un événement dédié aux Beaujolais Nouveaux et crée ainsi les « Sarmantelles », qui officialisent la commercialisation des « Nouveaux ». Dès le troisième mercredi de novembre, la ville historique accueille des touristes du monde entier. 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 leurs sorties !

LES DERNIÈRES DÉCENNIES

Les volumes de Beaujolais Nouveaux ont diminué et représentent aujourd'hui environ 20 % des vins du vignoble. Les vigneron 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. Le Beaujolais est un vignoble résolument tourné vers l'avenir. Une nouvelle histoire s'écrit ici, sur les bases posées par les maisons, caves et domaines précurseurs. Forts de leur savoir-faire, ils accueillent une nouvelle génération de vignerons, pleine d'énergie.



17^{ÈME} 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 tavernes et bouchons lyonnais. Servi en pot, il trône sur toutes les tables.

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.

1985

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



1937

Naissance de l'AOC Beaujolais.

1950

Naissance de l'AOC Beaujolais Villages.

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 États-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



LES RENDEZ-VOUS 2022

Retrouvez les événements des Beaujolais Nouveaux qui auront lieu en 2022
sur 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 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 17 novembre mais aussi tout au long de l'année !



DANS LE BEAUJOLAIS

L'accueil et la fête sont les maîtres-mots de ce 3^{ème} jeudi de novembre : près de 100 événements en tous genres sont répertoriés, 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. Pour compléter sa balade au travers des magnifiques paysages du vignoble beaujolais, il a le choix entre plusieurs **grands rendez-vous festifs et incontournables pour qui veut célébrer, dans la tradition et « au pays », l'arrivée des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux.**



Du **16 au 20 novembre** : « **Les Sarmettes** » 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, sarmettes 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 rythmeront ces cinq jours de grandes festivités. À l'affiche également, un repas beaujolais le jeudi et le vendredi midi, un marché gourmand et une soirée « vins et concert » proposée au Théâtre le jeudi.

Infos et réservations : www.sarmettes.fr
ou 04 74 69 26 98 - contact@sarmettes.fr



À **Belleville-en-Beaujolais**, on note la soirée **Nectar Nouveau** le **jeudi 17 novembre**. Rendez-vous à 19h30 sur le Champ de Foire pour débiter par une dégustation de Beaujolais Nouveaux et un spectacle pyrotechnique « Mécansim ». Puis à 21h00, invitation à une soirée dansante en compagnie du Bal à Bistan au caveau de la mairie de Belleville. Possibilité de se restaurer sur place : savoureuses planches de charcuterie et fromage et vins au verre ou à la bouteille proposés.

Réservation conseillée : apbb69220@gmail.com

Contact : mairie de Belleville-en-Beaujolais au 04 74 06 11 11



À **Tarare**, du **16 au 20 novembre**, on poursuit les festivités autour de la 26^{ème} édition du **festival du Beaujolais Gourmand** avec comme thème : « Le Beaujolais Gourmand présente sa Samba Beaujolaise ». À l'affiche cette année : grande soirée prestige dans la ville de Tarare mercredi 16 novembre (repas gastronomique, grand spectacle music-hall) ; journée découverte des produits du terroir jeudi 17 novembre ; nuit de la Tarandouille vendredi 18 novembre (soirée populaire destinée au plus grand nombre avec repas du terroir, orchestre et humoristes) ; marché gourmand sur la foire de Tarare avec dégustation de Beaujolais Nouveaux samedi 19 novembre ; visites de caves de vigneron du Beaujolais dimanche 20 novembre.

Infos et réservations : 06 64 71 42 47 - contact@fetedubeaujolais.fr

Fière de son attachement viticole et de la richesse de son terroir, **vendredi 18 novembre** à la salle Saint-Roch, la ville de **Gleizé fête les Saveurs du Beaujolais Nouveau** dans un subtil assemblage des genres : dégustation de Beaujolais Nouveaux, spectacle, bal, gourmandise, convivialité et amitié.

Informations : www.mairie-gleize.fr



À VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

Pour les sportifs, la 18^{ème} édition du **Marathon International du Beaujolais**, organisée le **samedi 19 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 la 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 randonnée solidaire de 7,5 kms au profit de l'association Courir POUR ELLES.

Avec près de 20 000 participants, le Marathon International du Beaujolais se distingue par son ambiance très festive, 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 aura lieu Boulevard Jean Jaurès près de l'Hôtel de Ville de Villefranche-sur-Saône.

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

Plus d'infos et inscriptions sur www.marathondubeaujolais.org



Rendez-vous également le **samedi 19 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 vivre un véritable temps fort dans la cité caladoise. Ce spectacle mettra 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 procédera ensuite à la mise en perce d'un tonneau de Beaujolais Nouveau.

Contact : mairie de Villefranche-sur-Saône au 04 74 62 60 00

À LYON

Beaujol'en Scène sur la Place Saint Jean

Les Jeunes Agriculteurs du Beaujolais célèbrent l'arrivée des Beaujolais Nouveaux 2022 dans une humeur festive et conviviale. Le rendez-vous est donné **Place Saint Jean, en plein cœur de Lyon**, le **mercredi 16 novembre** et le **jeudi 17 novembre**. Les festivités débiteront à 18h30 jusqu'à minuit. Au programme : 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, d'une bouteille de Beaujolais Nouveau et d'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).

Plus d'infos et inscriptions : 04 78 19 62 20 / 06 23 35 17 73
ou ja69jeunesagriculteurs-aura.fr





SANS OUBLIER LE RÉSEAU DES BISTROTS BEAUJOLAIS

Les Beaujolais Nouveaux, ces vins joyeux et conviviaux, rassemblent et se dégustent au comptoir d'un bistrot, à table entre amis et dans des lieux chaleureux comme le sont les Bistrots Beaujolais : un réseau de chefs fervents ambassadeurs des vins du Beaujolais en France comme à l'étranger, souhaitant faire découvrir leurs plus belles cuvées de Beaujolais pour susciter l'intérêt et donner envie d'en connaître plus sur le vignoble. Mâchons lyonnais, plats à partager, concerts... les Bistrots Beaujolais redoublent d'imagination pour faire (re)découvrir les Beaujolais Nouveaux et faire perdurer les festivités qui les entourent.

Retrouvez tous les Bistrots Beaujolais et leurs événements sur la plateforme « Les Rendez-vous Beaujolais » : rendez-vous.beaujolais.com

LE TROPHÉE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU, UNE RÉFÉRENCE



Quelques jours avant l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, des œnologues et des experts se réunissent 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 rouges et rosés. Le Trophée Lyon Beaujolais Nouveau est organisé par l'Union des Œnologues de France, en partenariat avec Inter Beaujolais (l'Interprofession des vins du Beaujolais) depuis 22 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 14 novembre 2022 à 12h00.

Site internet : www.trophee-beaujolais.com

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

Instagram : [@trophee.beaujolais](https://www.instagram.com/trophee.beaujolais)

LinkedIn : www.linkedin.com/company/trophee-lyon-beaujolais-nouveau/



EN SAVOIR PLUS SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

Beaujolais Beaujolais Villages Crus Brouilly Côte de Brouilly Régnié Morgon Chiroubles Fleurie Moulin-à-Vent Chénas Juliéas Saint-Amour

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

L'arrivée des Beaujolais Nouveaux célèbre 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.**



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^{ème} 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 bistro-bonomiques, où les discussions se prolongent entre copains autour de belles cuvées en magnum, de préférence. On parle alors d'instant beaujononique : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistro-bonomique 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 qui recherchent, au-delà du virtuel, de la sociabilité concrète.

Bienvenue en Beaujonomie

Les Beaujolais de Caractère se fêtent notamment le 3^{ème} week-end de juin dans tout le vignoble à l'occasion du festival **Bienvenue en Beaujonomie**, qui réunit 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 des domaines, caves et maisons du 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 vigneron.



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 des 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 vigneron 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 2021 DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS



SITUATION DU VIGNOBLE

Avec les portes de Lyon au sud, le Pays Mâconnais au nord et la Saône longeant sa bordure est, le Beaujolais se situe sur les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

13 150
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)

LES TAILLES

GOBELET, ÉVENTAIL, CORDON, CHARMET, GUYOT



DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 À 10 000
pieds par hectare

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

8 HECTARES

NOMBRE DE DOMAINES, CAVES ET MAISONS EN BEAUJOLAIS

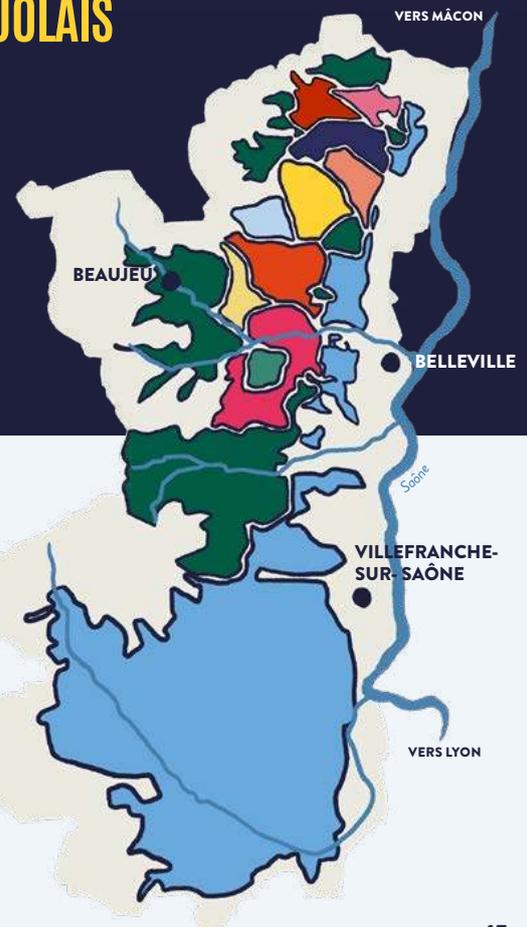
PLUS DE

2 000
DOMAINES
VITICOLES

9 CAVES
COOPÉ-
RATIVES

2 000
OPÉRA-
TEURS

ayant une activité de négoce



VENIR EN BEAUJOLAIS, UNE RÉGION PARTICULIÈREMENT BIEN DESSERVIE !



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



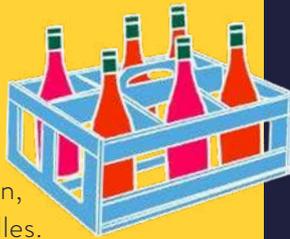
En avion, arrivée à l'aéroport Lyon-Saint-Exupéry (à 40 minutes de Villefranche-sur-Saône)



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

Production annuelle
toutes AOC du Beaujolais
& toutes couleurs confondues.

En 2021, le Beaujolais a produit
près de 485 210 hectolitres de vin,
soit plus de 65 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 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**.

RÉPARTITION DES CÉPAGES



96 % de gamay noir
à jus blanc pour
les rouges et les rosés

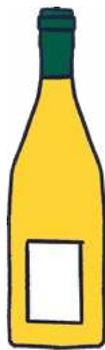


4 % de chardonnay
pour les blancs

RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME



94 %
vins rouges



4 %
vins blancs



2 %
vins rosés



LES CHIFFRES CLÉS 2021 DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

**133 000
HECTOLITRES**

SOIT PRÈS DE 18 MILLIONS DE BOUTEILLES : C'EST LA COMMERCIALISATION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2021.

Cela représente environ 20 % de la commercialisation totale du vignoble beaujolais. Les 80 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

PRÈS DE

**70 000
HECTOLITRES**

DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS EN FRANCE EN 2021, SOIT PLUS DE 9 MILLIONS DE BOUTEILLES.

40 000 HL se sont vendus en grande distribution, soit 5,5 millions de bouteilles.

28 000 HL soit près de 4 millions de bouteilles, ont été commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

PLUS DE

**65 000
HECTOLITRES**

SOIT PRÈS DE 9 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 2021



VIVE LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX !



CONTACT PRESSE

Inter Beaujolais

Laura Pillot • Tél. 04 74 02 22 16 • Mobile 06 08 86 02 64 • lpillot@beaujolais.com



SUIVEZ LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

www.beaujolaisnouveau.fr



#ilovebeaujolaisnouveau



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

Crédits photos : Inter Beaujolais / Etienne Ramousse, Fabrice Ferrer, Denis Laveur,
Prestafood and Com, Studio Baalt, Fraise & Basilic

Création graphique : SOWINE