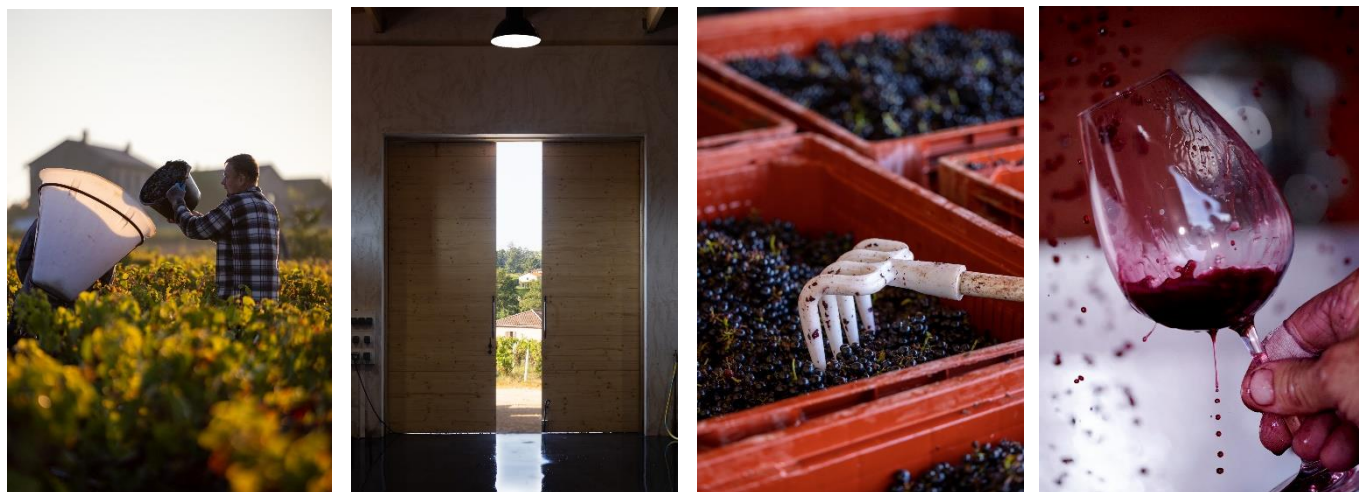


En Beaujolais, début des vendanges le vendredi 1^{er} septembre



Crédits photos : ©Vins du Beaujolais, Studio Baalt, Fabrice Ferrer

Top départ pour le vignoble beaujolais ! Les vendanges ont débuté le 28 août pour les chardonnays et commenceront demain, vendredi 1^{er} septembre, pour les gamays, dans les zones les plus précoces des 12 appellations du Beaujolais, et s'intensifieront de jour en jour. La date de début des vendanges est fixée chaque année grâce aux données techniques du réseau maturation*, mais chaque vigneron adapte bien sûr sa date de début de vendanges en fonction de la maturité de chacune de ses parcelles. Pendant presque un mois, plus de 20 000 vendangeurs vont s'activer dans les rangs de vignes, les vendanges restant majoritairement manuelles en Beaujolais. Après avoir été cueillis, pressés et vinifiés, les gamays et les chardonnays donneront naissance à des Beaujolais, Beaujolais Villages et crus du Beaujolais aux profils variés.

Millésime 2023 : un premier semestre marqué par une climatologie « normale », dans la moyenne des 30 dernières années

Le premier trimestre connaît une douceur, une pluviométrie et une insolation plutôt dans la normale trentenaire. Le mois d'avril est frais, pluvieux et peu ensoleillé. Les toutes premières pointes vertes apparaissent le 7 avril, date moyenne de débourrement depuis 1993. Le mois de mai est très contrasté et divisé en deux : températures douces et pluies jusqu'à mi-mai puis une deuxième quinzaine sèche. Sous des conditions idéales, chaudes et sèches, la floraison intervient début juin. Elle dure en moyenne 8 jours et s'achève vers le 9 juin. Après un mois de juin chaud, normalement arrosé et très ensoleillé, la végétation pousse normalement. Les températures du mois de juin sont les plus élevées après celles de juin 2003 et juin 2017. L'insolation est également très excédentaire, avec 69 heures d'ensoleillement, soit 30 % en plus par rapport à la normale.

L'été est marqué par des alternances de périodes chaudes et de périodes plutôt fraîches. Le mois de juillet est chaud et relativement ensoleillé. Des épisodes de grêle touchent le vignoble les 9 et 11 juillet, localement violents. Le début du mois d'août est quant à lui sec mais frais. Le stade mi-véraison, moment où les baies changent de couleur, intervient en moyenne autour du 7 août. Durant la première quinzaine, les températures moyennes journalières sont en dessous des moyennes trentenaires et le ciel couvert amène quelques pluies et un orage de grêle le dimanche 13 août impactant les crêtes du nord du vignoble. La deuxième quinzaine du mois d'août est quant à elle ensoleillée et permet aux raisins de mûrir progressivement.

Au global et à ce jour, le millésime 2023 s'annonce plutôt prometteur, malgré la météo estivale variable. La récolte nous achemine vers un rendement légèrement supérieur à la moyenne de ces cinq dernières années.

Daniel Bulliat, vice-président d'Inter Beaujolais, s'exprime : « *Nous voici arrivés aux vendanges 2023. Après une fin de mois d'août solaire et caniculaire, nos raisins obtiennent une maturité maximum où le degré et la concentration sont au rendez-vous. C'est toujours dans les 45 derniers jours que se construit l'excellence d'un millésime. Nous pouvons espérer une récolte normale en quantité malgré les aléas climatiques (grêle et vent) qu'ont subi certaines exploitations. Après deux années déficitaires, c'est une bonne nouvelle. Les vendanges ont commencé le 28 août pour les chardonnays et le 1^{er} septembre pour les gamays. Nous retiendrons de 2023, une année de vigneron, qu'il a fallu être vigilant à l'état sanitaire. Chaque vigneron a la responsabilité d'élaborer le meilleur pour ce millésime 2023. »*

Philippe Bardet, président d'Inter Beaujolais, ajoute : « *Du nord au sud, le Beaujolais a tous les atouts pour donner naissance à un grand millésime 2023... En goûtant les raisins qui finissent tranquillement de mûrir, je suis agréablement surpris par un fruité bien prononcé, une peau craquante, des pépins au petit goût de noisette, une chair qui fond dans la bouche. Les grands vins se font avec des raisins murs et sains... nous y sommes ! Dans notre vignoble démarre une effervescence joyeuse qui va réunir des vendangeurs venus de partout, auprès de nos vigneron et maisons de vin déterminés à produire des vins de caractère et d'exception pour satisfaire la demande toujours croissante pour nos vins du Beaujolais. »*

* Le réseau maturation

Le réseau maturation signe sa 32^{ème} campagne avec le millésime 2023. Dès que la véraison atteint 25 %, deux fois par semaine, près de 200 viticulteurs du Beaujolais pèsent, sentent, pressent et analysent leurs raisins dans l'un des trente centres de maturation. Ces prélèvements permettent de suivre de près la maturation des raisins pour une récolte à une date optimale, élément fondamental pour la qualité des vins. 186 parcelles de gamay et 61 parcelles de chardonnay font partie du réseau. Les résultats de ces prélèvements sont envoyés à la chambre d'agriculture du Rhône qui coordonne et anime ce réseau. Les données ainsi récoltées sont compilées et analysées puis mises à disposition des vigneron et de la profession : un outil de suivi et d'aide à la décision précieux et unique dans son mode de fonctionnement.

En complément de ce réseau, 13 parcelles sont suivies par la SICAREX Beaujolais : des analyses d'acide tartrique et malique, potassium, azote ammoniacal, potentiel anthocyane permettent de déterminer un indice couleur.

À propos des vins du Beaujolais



Situé entre Lyon au sud, le Pays Mâconnais au nord et longé par la Saône sur sa bordure est, le Beaujolais s'étend sur les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire. Le vignoble du Beaujolais s'étend sur 13 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 opérateurs ayant une activité de négoce s'épanouissent sur ses terres. Les appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception. Les crus du Beaujolais 100 % rouges s'étendent sur la moitié nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais Villages au sud et encerclant les crus, se déclinent dans les trois couleurs et en vins nouveaux.

CONTACT PRESSE

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



Suivez les vins du Beaujolais :

 @vindubeaujolais
 @vinsbeaujolais
 @vins_beaujolais
 @inter_beaujolais
www.beaujolais.com
#vinsdubeaujolais

Pour en savoir plus sur les vins du Beaujolais, consultez le carnet Beaujolais : <https://carnet.beaujolais.com/fr/>