

## TEST

# Beaujolais Nouveaux : quel expert serez-vous le jeudi 16 novembre ?

Ah ce joli mois de ~~mai~~ novembre ! On évoque le blues de novembre et même, la déprime saisonnière. C'est oublier un peu vite que nous avons tous une occasion de partager un moment de chaleur et de convivialité en France et partout dans le monde : l'arrivée, le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois, des Beaujolais Nouveaux. Pour célébrer l'arrivée de ces vins joyeux, croquants et attachants, on fait tomber le masque.



## 1. Non, non, non, le Beaujolais Nouveau n'est pas une appellation !

Commençons par le commencement. On ne parle pas de la même chose quand on dit Beaujolais (tout court) et Beaujolais Nouveaux ! Si les Nouveaux font partie de la grande famille du vignoble beaujolais, ce sont les appellations régionales « Beaujolais » et « Beaujolais Villages » qui produisent les Nouveaux. Ils représentent 25 % des vins produits dans le vignoble et côtoient donc des vins de garde, de caractère et d'exception. Au total, il existe 12 appellations. Les 10 crus du Beaujolais, 100 % rouges, s'étendent sur la moitié nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, 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.



## 2. Quand fête t-on les Beaujolais Nouveaux ?

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 primeur 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. Après la Seconde Guerre mondiale, les vins du Beaujolais séduisent un grand nombre d'amateurs. L'Union Viticole du Beaujolais demande alors de pouvoir commercialiser des vins en primeur, c'est-à-dire avant les dates officiellement prévues pour la sortie des vins. Le 15 novembre 1951 marque la date de la première mise en commercialisation des Beaujolais Nouveaux. 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 des Nouveaux. 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 vigneron. Ce moment immanquable s'étend d'ailleurs de plus en plus sur toute la fin du mois de novembre pour tous les vins du Beaujolais. Le Nouveau reste l'élément déclencheur et le premier ambassadeur du nouveau millésime, mais les cavistes, restaurateurs et commerçants profitent de cette période pour faire découvrir les 12 appellations du Beaujolais.



### 3. Qui sont les plus grands amateurs de Beaujolais Nouveaux ?

La France demeure le premier pays consommateur au monde de Beaujolais Nouveaux. Les fêtes nationales se veulent conviviales et joyeuses. Des centaines d'événements sont organisés chaque année ici ou là, faisant de la célébration des Beaujolais Nouveaux un grand moment national. Les primeurs se dégustent aussi dans plus de 100 pays à travers le monde, où plus de 6 millions de bouteilles régaler les papilles des amateurs étrangers.



### 4. Des Beaujolais Nouveaux en plein (re)nouveau

Bien qu'ils aient soufflé leurs 70 bougies en 2021, les vins primeurs du Beaujolais ne se sont jamais sentis si jeunes, et continuent de rimer avec horizons nouveaux. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si l'on parle désormais de Beaujolais Nouveaux au pluriel : il en existe autant que de vigneron ! Chaque année, les « anciens » passent le flambeau aux plus jeunes. Aujourd'hui, la nouvelle génération perpétue ainsi la tradition des Beaujolais Nouveaux, tout en y apportant un vent de fraîcheur : mise en valeur de la diversité du terroir, évolution des pratiques culturelles...

Cette année, rendez-vous sur les comptes YouTube, Instagram, Facebook et X des Beaujolais Nouveaux pour consulter les vidéos « Les Nouveaux des Nouveaux ». On y découvre les coulisses de l'élaboration des Nouveaux en vivant le quotidien, face caméra, de deux vignerons récemment installés dans le vignoble, à Quincié-en-Beaujolais et à Cogny : Sarah Perrusset et Benoît Marchand.

### 5. Quoi, il existe plusieurs Beaujolais Nouveaux ?

« Au fait, ça a quel goût le Beaujolais Nouveau ? ». Première chose à retenir : il n'existe pas UN, mais DES Beaujolais Nouveaux, offrant des arômes variés. Pourquoi une telle diversité ? Les plus célèbres des vins primeurs sont certainement aussi les plus caractéristiques du nouveau millésime qu'ils annoncent : en raison de leur période d'élaboration très courte, les Beaujolais Nouveaux ne mentent pas. Les primeurs sont donc à l'image du climat et des saisons qui ont vu grandir leurs raisins.

Sur les 8 000 hectares de vignes produisant des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux, le cépage gamay s'épanouit sur une véritable mosaïque de sols. Là, chaque parcelle possède sa propre personnalité, notamment grâce à une grande diversité de roches issues d'une extraordinaire histoire géologique – plus de 300 types de sols – vignoble classé Géoparc mondial UNESCO. Chaque année, 700 femmes et hommes élaborent ainsi des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux avec leur propre philosophie à la vigne, et en cave. Ce sont ces choix qui font naître le profil organoleptique de chaque vin.



La seule chose immuable : tous les Beaujolais Nouveaux sont des vins plaisir, parfaits pour s'accorder à de nombreux plats et occasions ! On sait désormais pourquoi chaque année, les Beaujolais Nouveaux sont synonymes de totales découvertes. Le 16 novembre prochain, chaque bouteille aura sa propre personnalité, forgée par son terroir et son vigneron.

## 6. Pourquoi les Beaujolais Nouveaux sont-ils si fruités ?

Les Beaujolais Nouveaux sont des vins gourmands et fruités. Cela tient à deux facteurs : le cépage gamay et la vinification beaujolaise. Le gamay est typique du Beaujolais, c'est le cépage historique de cette région viticole. Cépage noir à jus blanc, il donne des vins particulièrement expressifs. Cette caractéristique du gamay est favorisée par la vinification beaujolaise. Il s'agit d'une technique de vinification traditionnelle qui implique la vinification des grappes entières, et non simplement des raisins. C'est pour cela que dans le Beaujolais, les vendanges sont faites majoritairement à la main. Les grappes, avec la rafle et les raisins, doivent arriver à la cuve dans un état parfait. Avec une macération courte de 4 jours, les Beaujolais Nouveaux sont élaborés pour offrir fraîcheur et fruité.

## 7. Et d'ailleurs, les Beaujolais Nouveaux, on en dit quoi ?

Ouvrez grand vos oreilles et lisez, écoutez ce que disent les professionnels du vin qui dégustent chaque année des dizaines de Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux. L'an dernier, voici ce qu'on a pu lire et écouter ici ou là (paroles d'experts 😊) :



**Gautier Creissard, cuisinier formé à l'école Vatel dans Nice Matin :** « On a souvent tendance à parler du beaujolais nouveau comme si c'était un seul produit réparti dans plein de bouteilles avec des étiquettes différentes, juste pour faire joli. C'est évidemment faux. D'abord, celui de cette année ne sera pas le même que celui de l'an dernier. Chaque année, le vin change, en fonction de la météo par exemple. Et puis, il y a le terroir, c'est-à-dire la qualité du sol, l'exposition des parcelles. Tout cela varie à chaque fois. En plus, chaque vigneron s'attachera à mettre sa patte à sa production, qui est, rappelons-le, la première de la saison. »

**Jacques Dupont, journaliste pour Le Point : Le Beaujolais renouveau est arrivé :** « Le beaujolais nouveau n'est pas une invention du XXe siècle, c'est avant tout une tradition de convivialité : faire découvrir à ses amis, ses voisins, ses clients le vin à peine terminé quand le pressoir goutte encore. Beaucoup de ces « nouveaux » parmi ceux que nous avons retenus donneront du plaisir dès maintenant mais pourront se conserver sans problème bien au-delà de Pâques. »

**Dominique Hutin, journaliste pour l'émission France Inter On va déguster :** « Parler du Beaujolais Nouveau, c'est effleurer une passion française. Le Beaujolais Nouveau fait partie du récit national. Magnifique millésime 2022. Ce sont des vins qui ne vont pas se faner le vendredi matin, non, vous pourrez les garder en cave. »

**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. »

# 8. Que faire le jour J des Beaujolais Nouveaux ?

Après avoir été cueillis, pressés, vinifiés, embouteillés, expédiés par les vigneronnes et vigneron, puis confiés aux cavistes, restaurateurs et commerçants, les Beaujolais Nouveaux arrivent sur les tables le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre. Plusieurs options s'offrent donc aux amateurs pour célébrer l'arrivée du nouveau millésime.

## Option 1 : on sort

Mâchon le jeudi matin, déjeuner entre collègues, afterwork entre copains, sortie en famille... rendez-vous dans des milliers de restaurants, bistrot et bars partout en France pour déguster les Beaujolais Nouveaux 2023 ! Retrouvez également une sélection des meilleurs ambassadeurs, dont les Bistrot Beaujolais et les domaines, caves et maisons du vignoble, en vous rendant sur le site web [rendez-vous.beaujolais.com](https://rendez-vous.beaujolais.com), qui informe en temps réel de tous les événements organisés autour des vins du Beaujolais.



## Option 3 : on prend la direction du vignoble

Vous l'avez compris, l'accueil et la fête sont les maîtres-mots de ce 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre : près de 100 événements en tous genres sont répertoriés, rien que dans le Beaujolais et ses alentours. De caveau en caveau, on déguste les premiers vins de l'année en toute convivialité. Pour compléter sa balade au travers des magnifiques paysages du vignoble beaujolais, on a le choix entre plusieurs grands rendez-vous festifs et incontournables (les Sarmantelles de Beaujeu, le Marathon International du Beaujolais, et tant d'autres) pour célébrer, dans la tradition et « au pays », l'arrivée des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux.



## Option 2 : on invite

Quelqu'un nous souffle à l'oreille que les cavistes indépendants préparent quelque chose cette année ? Eh oui ! Nouveauté en 2023 avec « Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes », le 1<sup>er</sup> événement mettant en lumière tous les vins du Beaujolais, 100 % dédié aux cavistes indépendants. À partir du 16 novembre, tout le monde a rendez-vous chez son caviste pour dénicher bien sûr une cuvée de Beaujolais Nouveau, mais aussi pour (re)découvrir toute la diversité des 12 appellations du Beaujolais en se procurant également un vin de garde, en version rouge, blanc ou rosé... L'ensemble des cavistes partenaires seront répertoriés et géolocalisés sur la plateforme [rendez-vous.beaujolais.com](https://rendez-vous.beaujolais.com).



Option 4 : célébrez l'arrivée des Beaujolais Nouveaux de toutes les façons que vous pourriez imaginer, ici ou ailleurs...



## 9. Beaujolais Nouveaux : à consommer **immédiatement** ou à **garder** ?

Evidemment, cela fait partie de la tradition de déguster les Beaujolais Nouveaux le jour J de leur sortie. C'est aussi ce qui fait du 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre un jour si particulier, mais les Beaujolais Nouveaux, ce n'est pas qu'un soir dans l'année. Autour des réveillons de fin d'année, ils font belle figure sur les tables pour accompagner l'apéritif ou une entrée. Par exemple, un verre de Beaujolais Nouveau avec des huîtres, c'est l'accord parfait ! On peut également les ouvrir au printemps, à l'occasion des premiers barbecues. Sur une viande grillée, le fruité des Nouveaux s'exprime pleinement. En résumé, les Beaujolais Nouveaux c'est pour novembre, mais c'est aussi pour toute l'année ! Et petite astuce pour qui veut épater ses proches : laissez vieillir quelques années un Beaujolais Nouveau en cave et dégustez-le après quelques années... vous serez agréablement surpris.

On vous le dit,  
**« Novembre est le nouveau printemps ! »**



### 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](http://www.beaujolaisnouveau.fr)  
 #ilovebeaujolaisnouveau

Crédits photos : ©Vins du Beaujolais, Sadik Sans  
 Voltaire, Fabrice Ferrer, Prestafood and Com

