



VIVE LES
**BEAUJOLAIS
NOUVEAUX !**

DOSSIER DE PRESSE 2023

À PARTIR DU

JEUDI 16 NOV.



ÉDITO

Les Beaujolais et les Beaujolais Villages Nouveaux, rouges ou rosés, sont le fruit d'un travail méticuleux réalisé par plus de 700 femmes et hommes 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. Rendez-vous le jeudi 16 novembre pour découvrir les Beaujolais Nouveaux, millésime 2023 !

Ces jus gourmands s'expriment dans 19 millions de bouteilles. Chaque année, c'est plus de 100 millions de verres de Beaujolais Nouveaux qui régaler les papilles des amateurs de vin, en France et dans le monde entier.

SOMMAIRE

PRÉAMBULE

Millésime 2023 en Beaujolais : de l'extrême à la mesure, la révélation

P.4

HOMMAGE AU GAMAY

Le gamay noir à jus blanc, cépage emblématique du Beaujolais

Les Beaujolais Nouveaux : de la vigne au verre

P.5

FRESQUE

L'épopée des Beaujolais Nouveaux

Tour d'horizon historique des dates marquantes des Beaujolais Nouveaux

P.7

LES GRANDS RENDEZ-VOUS

2023

P.9

EN SAVOIR PLUS SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

P.13

Des vins pour chaque instant : les Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception

Les chiffres clés 2022 du vignoble beaujolais

Les chiffres clés 2022 des Beaujolais Nouveaux



PRÉAMBULE

Millésime 2023 en Beaujolais : de l'extrême à la mesure, la révélation

S'il existe une hétérogénéité au niveau de la quantité selon les parcelles, la qualité est plus qu'au rendez-vous et la vigne a su dans l'ensemble s'adapter aux variations climatiques.

Philippe Bardet, président d'Inter Beaujolais, s'exprime : « *Joli millésime en perspective ! Les jus sont fruités et colorés, bien équilibrés et séducteurs... Le gamay croquant et savoureux est de retour avec une récolte relativement généreuse pour la plupart des exploitations. Voici un millésime excitant qui séduira dès la première gorgée les amateurs de vins frais et élégants.* »

Bertrand Chatelet, directeur de la SICAREX Beaujolais, l'Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais, s'exprime sur le millésime : « *2023 renoue avec un millésime plus mesuré dans ses caractéristiques climatiques, agronomiques et de précocité par rapport à 2021 et 2022, avec notamment un début de vendanges tout début septembre. Cependant, la dernière phase de maturation et les premières récoltes ont été marquées par de fortes chaleurs, inhabituelles à cette période. Une nouvelle fois, les vigneron et vinificateurs ont dû s'adapter pour récolter des raisins équilibrés, malgré leur déficit en eau. Grâce à ce travail, les vinifications se sont déroulées sereinement. Les nuits plus fraîches ont permis de préserver les précurseurs d'arômes révélés par des fermentations franches et actives. Les raisins, rendus très fermes par les conditions de maturation, n'ont libéré que très progressivement jus, pigments et structure tannique, et ce plus particulièrement pour les macérations semi-carboniques traditionnelles du Beaujolais. Après quelques jours de patience, les premiers vins déçus sont à la hauteur des attentes. Le millésime 2023 sera révélateur de diversité : diversité de terroir, diversité de savoir-faire vigneron, diversité de cuvées de Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception.* »



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 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 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.



« 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 ONT PARLÉ DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX EN 2022 !

France 3 : « Un vin festif et intergénérationnel »

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. »

Le Dauphiné.com : « Beaujolais nouveau : l'épopée planétaire d'un vin festif »

Gaëtan Bouvier, meilleur sommelier de France dans Terre de Vins :

« Les Beaujolais Nouveaux, un moyen pour les vignerons d'affirmer leur style et d'atteindre l'excellence dans la simplicité. »

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 [...]. Retrouver le goût authentique du gamay, un cépage traducteur de terroir, c'est le pari de cette génération de vignerons branchés diversité [...]. 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. On prend même le pari que cet été sur les grillades, ils feront merveille. »

Dominique Hutin, journaliste pour l'émission France Inter On va déguster : « Superbe millésime 2022 pour le Beaujolais Nouveau [...]. Les jeunes sont la fierté retrouvée du vignoble du Beaujolais [...]. Et 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. »

Petit Futé.com : « Le Beaujolais, trinquer avec un vin légendaire »

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 4 235 hl en 2022 répartis entre les deux appellations, Beaujolais et Beaujolais Villages, soit un total de 565 000 bouteilles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux couvrent près 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 55 % en Beaujolais Nouveaux rouges ou rosés.

L'appellation Beaujolais Villages, aux sols granitiques avec des coteaux escarpés, s'étend sur 39 communes. Les Nouveaux, rouges ou rosés, représentent 38 % 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.



HISTORIQUE DES DATES MARQUANTES DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

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.



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.



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.

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 Etats-Unis, et bien d'autres pays attendent sa sortie avec engouement.



La commune de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, imagine un événement dédié aux Beaujolais Nouveaux et crée ainsi les « **Sarmentelles** », qui officialise 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 !

13^{ÈME}
SIÈCLE

17^{ÈME}
SIÈCLE

19^{ÈME}
SIÈCLE

19
37

Naissance de l'AOC Beaujolais.

19
45

19
50

Naissance de l'AOC Beaujolais Villages.

15 NOV.
1951

19
85

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.



19
89

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 25 %* des vins du vignoble. Les vignerons 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.

* Ce chiffre est une moyenne sur 5 ans. Les chiffres de l'année en cours sont à retrouver en annexe Les chiffres clés 2022 des Beaujolais Nouveaux.

HOMMAGE À GEORGES DUBOEUF

EN APARTÉ

« 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



LES GRANDS

RENDEZ-VOUS 2023



Retrouvez les événements des Beaujolais Nouveaux qui auront lieu en 2023 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 16 novembre mais aussi tout au long de l'année !



Nouveauté cette année :

« Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes », le 1^{er} événement mettant en lumière tous les vins du Beaujolais, 100 % dédié aux cavistes indépendants !

Les caves, maisons et domaines du Beaujolais, par la voix d'Inter Beaujolais, profiteront du coup de projecteur offert par les Nouveaux pour mettre en avant TOUS les vins du Beaujolais chez les cavistes : les Beaujolais Nouveaux, mais aussi les rouges plus racés, les crus, les vins de garde, les blancs et les rosés... Inédit ! Inter Beaujolais met en place avec les cavistes la première campagne publicitaire digitale multi locale dans la filière vin en France. Ce n'est pas une campagne, mais autant de campagnes qu'il y a de cavistes partenaires : chaque caviste aura sa propre annonce diffusée aux amateurs de vin de sa zone de chalandise, via les réseaux sociaux. L'ensemble des événements seront répertoriés et géolocalisés sur la plateforme rendez-vous.beaujolais.com. Alors, rendez-vous à partir du 16 novembre chez les cavistes pour (re) découvrir la diversité des 12 appellations du 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 caveau en caveau, 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.**

DANS LE BEAUJOLAIS



Du **15 au 19 novembre 2023** : « **Les Sarmentelles de Beaujeu** », manifestation incontournable au cœur de la capitale historique du Beaujolais pour célébrer les grands vins du Beaujolais et l'arrivée des Beaujolais Nouveaux. La fête commence le mercredi avec la cérémonie d'ouverture et un parcours dégustation pour découvrir l'ensemble des vins du Beaujolais, suivis des soirées prestige, guinguette ou gourmande, puis du défilé aux flambeaux avec fanfare, bandas, et spectaculaire mise en perce du tonneau de Beaujolais Nouveau avec feu d'artifice à minuit. Le jeudi, rendez-vous pour un repas beaujolais le midi et une soirée beaujolaise au Théâtre le soir, sans oublier le repas beaujolais du vendredi midi. À l'affiche également durant tout le week-end : salon des vins, marché de la création, salon côté nature et soirées à thèmes... Autant d'activités qui rythment ces cinq jours de festivités !

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

À **Belleville-en-Beaujolais**, on note la soirée « **Nectar Nouveau** » le **jeudi 16 novembre**. Rendez-vous à 19h30 sur la place du Champ de Foire pour débiter par une dégustation de Beaujolais Nouveaux et un spectacle féérique mêlant échasses, danse, magie et tissu aérien « Des Roses et des Ronces » (Mlle Paillettes). Puis à 21h00, invitation à une soirée dansante animée par un DJ au caveau de la mairie de Belleville-en-Beaujolais. Possibilité de se restaurer sur place avec un mâchon proposé par Bobosse (*réservez vos assiettes en formule assis sur <https://theatredeलगrenette.mapado.com/> - disponibilité sans réservation en formule debout*).

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



À **Tarare**, du **15 au 19 novembre**, on poursuit les festivités autour de la 27^{ème} édition de la « **Fête du Beaujolais Gourmand** » avec comme thème « Les années folles en Beaujolais ». Cette année, retour aux années 20 avec une grande soirée prestige dans la ville de Tarare mercredi 15 novembre (repas gastronomique et grand spectacle cabaret) ; journée découverte des produits du terroir jeudi 16 novembre ; nuit dansante de la Tarandouille vendredi 17 novembre en présence de nombreuses confréries (soirée populaire destinée au plus grand nombre avec à l'affiche repas du terroir, soirée dansante avec orchestre et comédie musicale) ; marché gourmand sur la foire de Tarare avec dégustation de Beaujolais Nouveaux samedi 18 novembre ; visites de caves de vigneron du Beaujolais dimanche 19 novembre.

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

Vendredi 17 novembre, rendez-vous à **Gleizé** à partir de 17h00 pour la « **Fête des Saveurs** » autour d'un subtil assemblage de genres : délicieuse visite du marché des saveurs, pause gourmande au « Bistrot Beaujolais » avec dégustations de Beaujolais Nouveaux, mise en perce spectaculaire de la compagnie Soukha et tour de bal final.

Informations : www.mairie-gleize.fr



À VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

Pour les sportifs (mais pas seulement), la 19^{ème} édition du « **Marathon International du Beaujolais** » organisée le **samedi 18 novembre**, propose six formats de course. 4 formules chronométrées : 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-sur-Saône à travers 15 villages du Beaujolais, le semi-marathon et la 13 Km du Rhône ; et 2 formules familiales sans chrono. En ouverture de cette journée : la Family Marathon (parcours 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.

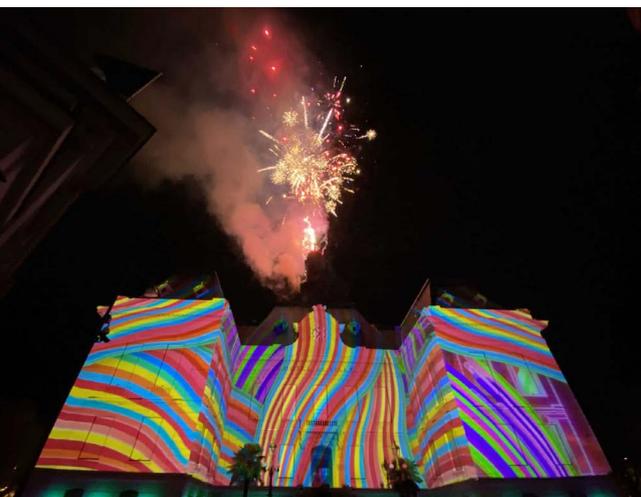
Avec plus de 20 000 participants, le Marathon International du Beaujolais se distingue par son immense popularité et son ambiance très festive, entre vignes et domaines du Beaujolais. De nombreux points de ravitaillement sont prévus dans des domaines et cuvages prestigieux qui ouvrent leurs portes aux 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 le **samedi 18 novembre** à **Villefranche-sur-Saône** pour une nouvelle version du spectacle de la « **mise en perce des Beaujolais Nouveaux** ». Cette année, en plus du mapping et de la pyrotechnie, c'est un spectacle vivant qui se mêlera aux images de synthèse, aux bruits, aux couleurs et aux odeurs caractéristiques de ce show atypique. La ville de Villefranche-sur-Saône s'associe au Monde de Félix et aux Allumeurs de rêves pour proposer au public présent une expérience unique et moderne des savoir-faire d'artistes locaux qui usent et abusent des nouvelles technologies pour accompagner la montée en gamme des vins du Beaujolais. Rendez-vous à 18h30 pour le spectacle sur le parvis de l'hôtel de ville, accueil dès 18h00 et mise en perce à l'issue.

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 2023 dans une humeur festive et conviviale. Le rendez-vous est donné **Place Saint Jean, en plein cœur de Lyon, le mercredi 15 novembre** et le **jeudi 16 novembre**. Les festivités débuteront à 18h30 jusqu'à minuit. Au programme : dégustation des Beaujolais Nouveaux et des Beaujolais Villages, avec possibilité de se restaurer sur place autour de produits locaux.

Plus d'infos en contactant les Jeunes Agriculteurs du Rhône au 06 23 35 17 73 ou ja69@jeunesagriculteurs-aura.fr ou sur <https://jarhone.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 » :

<https://rendez-vous.beaujolais.com/>

LE « TROPHÉE DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX », 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.

Cette année, le concours change de nom et devient le « **Trophée des Beaujolais Nouveaux** » pour se recentrer sur le vignoble et promouvoir tous les Beaujolais Nouveaux. Ce concours est organisé par l'Union des Œnologues de France, en partenariat avec Inter Beaujolais (l'Interprofession des vins du Beaujolais) depuis 23 ans. Il est l'**unique concours officiel des Beaujolais Nouveaux**.

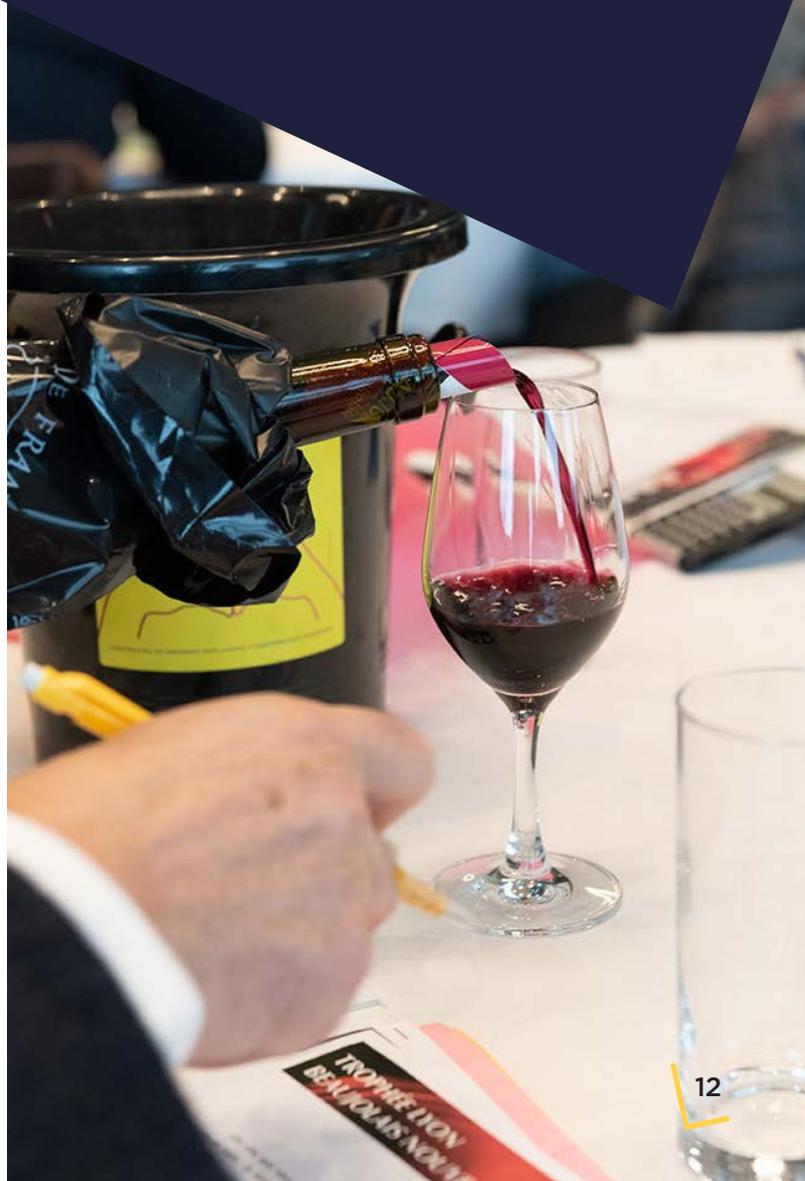
Les **résultats du Trophée** seront dévoilés sur www.trophee-beaujolais.com et www.beaujolais.com dès le lundi 13 novembre 2023 à 12h00.

Site internet : www.trophee-beaujolais.com

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

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

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



EN SAVOIR PLUS

SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

Beaujolais

Beaujolais
Pierres Dorées

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, et 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 bistrologiques, où les discussions se prolongent entre copains autour de belles cuvées en magnum, de préférence. On parle alors d'instant beaujonologique : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistrologique chic et décontractée.



Bienvenue en Beaujonomie

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.

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 terroirs, 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 (premiers crus, lieux-dits, villages et Dénominations Géographiques Complémentaires) sont en marche et le développement des vins d'exception avec eux.

LES CHIFFRES CLÉS 2022 DU VIGNOBLE BEAUJOLAIS



SITUATION DU VIGNOBLE

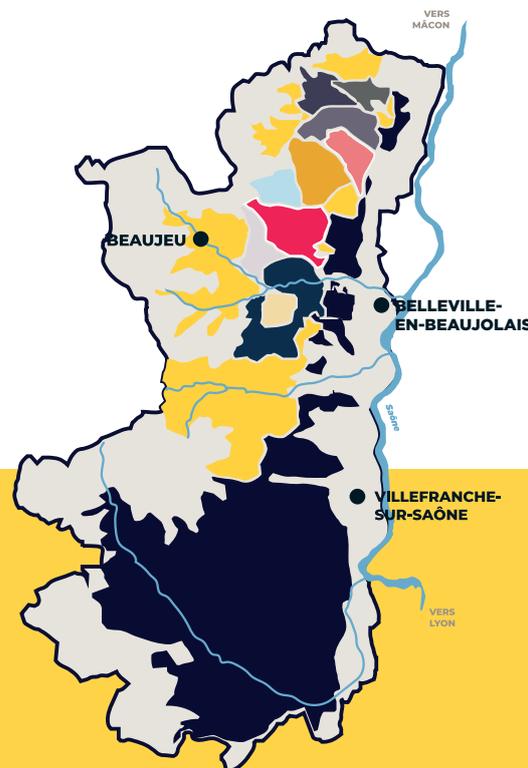
Situé entre Lyon au sud, le Pays Mâconnais au nord et longé par la Saône sur sa bordure est, le Beaujolais s'étend sur les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire

VENIR EN BEAUJOLAIS, UNE RÉGION PARTICULIÈREMENT BIEN DESSERVIE !

- 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

- 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)



SUPERFICIE DU VIGNOBLE

12 520
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,
Gordon, Charmet, Guyot

NOMBRE DE DOMAINES, CAVES ET MAISONS EN BEAUJOLAIS

PLUS DE
2 000
DOMAINES
VITICOLES

9 CAVES
COOPÉRATIVES

200
OPÉRATEURS
ayant une activité de négoce

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

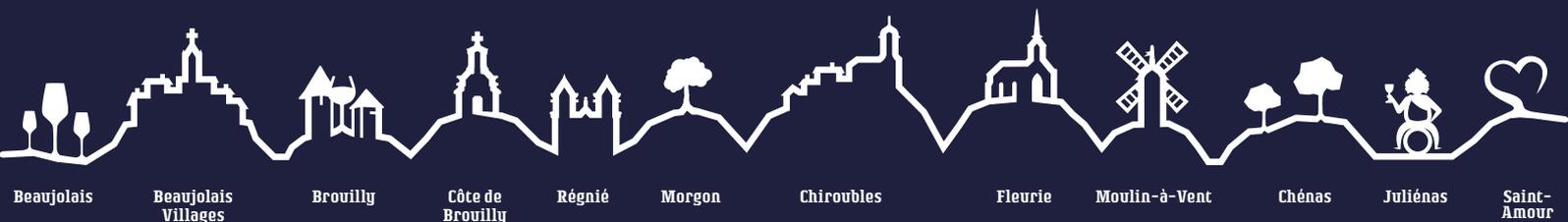
8 HECTARES

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 À 10 000
pieds par hectare

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 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.



RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

94 %
vins rouges



4 %
vins blancs



2 %
vins rosés



Production annuelle toutes AOC du Beaujolais & toutes couleurs confondues

En 2022, le Beaujolais a produit près de 510 000 hectolitres de vin, soit plus de 68 millions de bouteilles.



RÉPARTITION DES CÉPAGES



96 %

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



4 %

de chardonnay pour les blancs

LES CHIFFRES CLÉS 2022

DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

124 000
HECTOLITRES

SOIT 16,5 MILLIONS DE BOUTEILLES : C'EST LA COMMERCIALISATION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2022.

Cela représente environ **25 %** de la commercialisation totale du vignoble beaujolais. Les 75 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

75 500
HECTOLITRES

DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS EN FRANCE EN 2022, SOIT PLUS DE 10,1 MILLIONS DE BOUTEILLES.

39 500 HL se sont vendus en grande distribution, soit **5,3 millions de bouteilles**.

36 000 HL soit près de **4,8 millions de bouteilles**, ont été commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

48 500
HECTOLITRES

SOIT 6,5 MILLIONS DE BOUTEILLES DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX, ONT ÉTÉ EXPORTÉES DANS PLUS DE 100 PAYS.

RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

97 %
Beaujolais
et Beaujolais Villages
Nouveaux rouges



3 %
Beaujolais
et Beaujolais Villages
Nouveaux rosés

LES PRINCIPAUX PAYS IMPORTATEURS DE BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2022



soit 2,3 millions de bouteilles

JAPON



soit 1,2 million de bouteilles

ÉTATS-UNIS



soit 707 000 bouteilles

ROYAUME-UNI



soit 330 000 bouteilles

CANADA



soit 200 000 bouteilles

BELGIQUE



soit 160 000 bouteilles

ALLEMAGNE



soit 160 000 bouteilles

LETTONIE



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](https://www.instagram.com/lovebeaujolaisnouveau)

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 : ©Vins du Beaujolais, Etienne Ramousse, Fabrice Ferrer, Prestafood and Com, Jonas Jacquel, Studio Baalt, Sadik sans Voltaire, Serge Sang, Fraise & Basilic, Mlle Paillette, Destination Beaujolais

Gestion de projet : Laura Pillot

