

DOSSIER DE PRESSE 2025
**BEAUJOLAIS
NOUVEAUX**

À PARTIR DU
JEUDI 20 NOV.



ÉDITO

Les Beaujolais et les Beaujolais Villages Nouveaux sont le fruit d'un travail méticuleux réalisé par plus de 700 vigneronnes et vignerons qui jouent avec les différents terroirs (*plus de 300 types de sols - vignoble classé Géoparc mondial UNESCO*) et adaptent chaque année leur savoir-faire à la nature et aux spécificités du nouveau millésime, avec leur propre philosophie à la vigne et en cave. Chaque bouteille a sa propre personnalité, forgée par son terroir et son vigneron. 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 20 novembre pour découvrir les Beaujolais Nouveaux, millésime 2025 !

Ces jus gourmands s'expriment dans près de 14,5 millions de bouteilles*. Chaque année, c'est plus de 85 millions de verres de Beaujolais Nouveaux qui régaleront les papilles des amateurs de vin, en France et dans le monde entier.

* Les données chiffrées présentes dans le dossier de presse sont les chiffres de 2024.

SOMMAIRE

PRÉAMBULE

Les millésimes récents en Beaujolais

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 2025

P.9

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 2024

P.13



PRÉAMBULE

LES MILLÉSIMES RÉCENTS EN BEAUJOLAIS

2024 Les vignerons du Beaujolais le savent : un millésime se respecte ! En 2024, un soleil avare de ses rayons, des pluies trop fréquentes jusqu'en juillet, le ton était donné, le caractère fruité l'emporterait sur le caractère tannique. Au pays du gamay noir à jus blanc, le vignoble beaujolais possède un atout maître : le registre du fruit est son royaume. Message reçu aux chais, des extractions toutes en douceur et peu interventionnistes du fait de la finesse des peaux. Dans le verre, place aux inimitables arômes variétaux, du fruit rouge, du fruit noir, telle une corbeille de fruits frais. Des jus en place dès la sortie de l'hiver, digestes, délicats, gouleyants. À servir légèrement frais et à boire dans sa belle jeunesse.

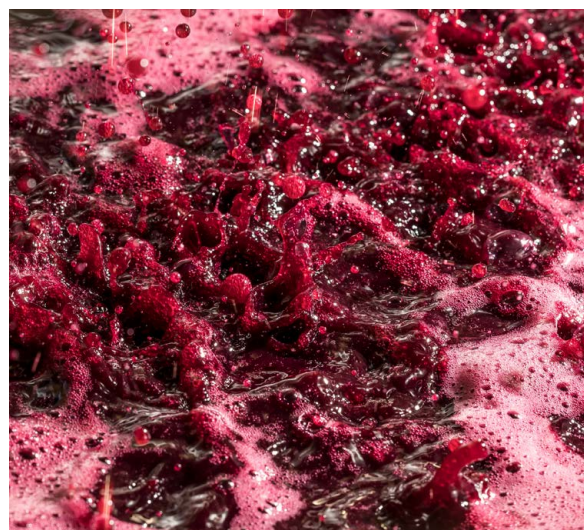
2023 Un millésime lumineux en Beaujolais. Nés sous un soleil brillant, les jus sont toniques et pleins d'une belle énergie. L'ADN du gamay noir à jus blanc s'exprime avec une juste touche de fraîcheur. Les traditionnels fruits noirs marqueurs des années solaires, cèdent du terrain aux petites baies rouges (framboises et groseilles). Les bouches, légèrement acidulées, sont croquantes et pulpeuses. Les finales sont sapides, portées soit par de jolis rebonds épicés (poivre noir), soit par un thème floral capiteux. De délicieux jus pour aujourd'hui et de beaux flacons pour demain, qui ne demandent qu'à patienter quelques années en cave pour se révéler pleinement.

2022 Encore un millésime baigné de soleil en Beaujolais, qui s'inscrit dans la lignée de ses grands frères 2020, 2015 et 2009. De faibles rendements et une belle concentration dans les jus, mais celle-ci ne prévaut pas sur le fruit, la preuve s'il en fallait une de la magie du gamay, capable de réaliser la quadrature du cercle. Des notes de fruits noirs (cassis, mûre), des senteurs rhodaniennes (violette, pivoine) ; pour autant les jus - ni compotés ni confiturés - restent sur la fraîcheur d'un coulis. Les tanins, puissants et veloutés, se feront plus caressants encore après 5 à 10 années de garde. Du côté des blancs et des rosés, le soleil offre des notes charnues (mangue, ananas).

2021 Une année compliquée, avec une météo capricieuse ; mais un bel été indien a permis de conserver la qualité des raisins, même si la quantité est faible. 2021 présente un équilibre sucre/acidité/tanin différent des récentes années solaires. Les vinifications se sont faites plus en délicatesse et en précision. Dans le verre, les jus gourmands, frais et croquants (framboise, fraise gariguet), nous plongent au cœur de l'ADN fruité du gamay. Surfant sur une jolie trame tannique délicate et élégante, les 2021 sont des tendres. Ils offrent de jolis rebonds sur les épices douces pour des finales salivantes.

2020 Né sous le signe du soleil, 2020 est un millésime très précoce. Du côté des rouges, deux registres dans le verre : aux terroirs solaires les fruits noirs (mûre, myrtille) et des senteurs d'herbes aromatiques venues du sud (sauge, thym) ; à ceux plus frais d'altitude les petites baies rouges (groseille, framboise) et un floral un rien poivré (pivoine). Des jus consistants, ronds et concentrés. Avec les années viendra un beau et tonique registre épicé. Du côté des blancs et des rosés : ensoleillement généreux oblige, plus ronds que sur la tension, ils jouent sur la séduction, la gourmandise et le croquant.

À QUOI RESSEMBLERA LE MILLÉSIME 2025 DANS NOS VERRES ?



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. Ici, la grande diversité de sols permet l'élaboration de vins fruités et friands ou de vins plus structurés et tanniques. Ces combinaisons multiples entre le cépage et le sol sont une des forces du Beaujolais. Historiquement, avant le phylloxera, le

cépage était très répandu en France. On estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares. Aujourd'hui, la majeure partie des hectares de gamay plantés dans le monde se trouve en Beaujolais, où il couvre 96 % de la surface du vignoble. 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 fertilité naturelle et en faire surgir le meilleur.

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX : DE LA VIGNE AU VERRE

L'élaboration des Beaujolais Nouveaux 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 de vins 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.



ILS ONT PARLÉ DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX EN 2024 !



Jean-Michel Brouard, journaliste pour Les Echos week-end :

« Les Beaujolais Nouveaux, qui sortent le troisième jeudi de novembre, ont beaucoup gagné en identité et en diversité. [...] La diversité de style n'a jamais été aussi grande, avec des cuvées vinifiées sans soufre, issues de terroirs particuliers... qui vieillissent souvent très bien. »

Rachelle Lemoine, journaliste pour l'OBS : « Beaujolais nouveau 2024 : notre sélection de huit bouteilles de ce célèbre vin rouge qui se réinvente. Ce jeudi 21 novembre, c'est la grand-messe annuelle du célèbre petit ballon de rouge « nouveau » sur les zincs. Ces dernières années, les vignerons du Beaujolais ont retrouvé le goût du "bon" ! »

Olivier Borneuf, journaliste dégustateur pour La Tulipe Rouge :

« Après Dry January et Sober October, je vous propose Happy November (English oblige) pour célébrer le Beaujolais Nouveau, désormais symbole malgré lui d'une liberté retrouvée ! De bon augure avant les fêtes. »

Quotidien Libre :

« Le Beaujolais Nouveau 2024 : ce petit coquin qui séduit chaque année. Chaque troisième jeudi de novembre, le Beaujolais Nouveau débarque, sans prétention mais plein de promesses, prêt à émoustiller les Français et réchauffer le cœur. Et cette année, le cru 2024 ne fait pas exception. Il joue les légers, les frais, mais n'en reste pas moins un vin qui sait titiller la gourmandise. »

Nice Matin :

« Le Beaujolais reste, lui, bien français. Il incarne même à lui seul un esprit propre à notre pays. Comme le Tour de France ou les Jeux olympiques de l'été dernier, il est capable de réunir tout un peuple dans une forme de magie collective qu'un observateur étranger aurait du mal à comprendre. C'est peut-être au fond ce qui sauve la France. Cette capacité, quand même rien ne va, à ne pas oublier de faire la fête. »

Le Figaro :

« Frais et léger, en phase avec les attentes des consommateurs : le beaujolais nouveau 2024 est arrivé. »

Littoral de la Charente Maritime :

« La fête du beaujolais nouveau, c'est comme une grande danse de village où tout le monde est invité. Depuis les années 1950, elle unit les gens dans un moment de joie partagée. »

Le JDD :

« Beaujolais nouveau 2024 : une fête du terroir qui unit les Français et séduit le monde. »



EN APARTÉ

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 3 800 hl en 2024 répartis entre les deux appellations, Beaujolais et Beaujolais Villages, soit un total de plus de 500 000 bouteilles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'appellation Beaujolais comprend 85 communes des parties sud et est du vignoble. Implantée sur des sols argilo-calcaires et granitiques, elle est commercialisée à 48 % en Beaujolais Nouveaux rouges ou rosés.

L'appellation Beaujolais Villages, aux sols granitiques avec des coteaux escarpés, s'étend sur 38 communes. Les Beaujolais Villages Nouveaux, rouges ou rosés, représentent 35 % 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 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 officielle de sortie des Beaujolais 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 immanquable de partage** !

Aujourd'hui, la nouvelle génération de vignerons perpétue la tradition des Beaujolais Nouveaux, tout en y apportant un vent de fraîcheur : mise en valeur de la diversité des terroirs, évolution des pratiques culturelles, étiquettes originales et décalées... Rendez-vous sur les comptes Instagram, Facebook, TikTok et YouTube des Beaujolais Nouveaux pour suivre en temps réel tous ceux qui les font vivre, du vigneron au restaurateur en passant par les cavistes et les professionnels de la filière.



Affiche 2025 des Beaujolais Nouveaux

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.



13^{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.



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.

19^{ÈME}
SIÈCLE

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.



1937

Naissance de l'AOC Beaujolais.

1945

1950

Naissance de l'AOC Beaujolais Villages.

C'est la date de la première mise en commercialisation des Beaujolais Nouveaux. La mise sur le marché des Beaujolais Nouveaux 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.

15 NOV.
1951

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.



1989

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 !



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 !

LES DERNIÈRES DÉCENNIES

Les Beaujolais Nouveaux représentent aujourd'hui 22 % de la production totale des vins du Beaujolais. La saga des Beaujolais Nouveaux est loin d'être enterrée, au contraire, un vrai renouveau s'opère sur ces vins qui n'ont jamais été aussi actuels et dans l'air du temps. Ces petites bombes de fruits à base de gamay noir à jus blanc invitent à une consommation décomplexée et festive. **Les jus fraîchement sortis de la cuve, révèlent un fruité généreux et juste ce qu'il faut de tanins grâce à la macération courte (vinification historique et traditionnelle en Beaujolais - semi-carbonique dite « beaujolaise »).** Qu'on se le dise, les Beaujolais Nouveaux sont les vedettes des vins de soif fruités, légers, croquants et frais par nature qu'on aime boire entre amis, de façon authentique. On leur reproche parfois leur manque de complexité. C'est justement propre aux vins primeurs qui sont idéals pour s'initier au monde du vin et apprendre à déguster, avant de se laisser tenter ensuite par des cuvées plus riches et charnues.

LES GRANDS RENDEZ-VOUS 2025

Des grandes villes aux zones rurales, chaque troisième jeudi de novembre, les Beaujolais Nouveaux s'invitent sur les tables. Cette grande fête emblématique célèbre tout un territoire et crée des liens conviviaux entre vignerons, commerçants et amateurs de vin



Mâchon le jeudi matin, déjeuner entre collègues, *afterwork* entre copains, sortie en famille... rendez-vous dans des milliers de restaurants, bars et commerces pour déguster les Beaujolais Nouveaux, millésime 2025. Retrouvez une sélection des meilleures manifestations dont celles organisées par les Bistrots Beaujolais, réseau de restaurateurs ambassadeurs des vins du Beaujolais, ainsi que des domaines, caves et maisons de vins du vignoble, en vous rendant sur le **site web rendez-vous.beaujolais.com**. Cette plateforme informe en temps réel de tous les événements organisés autour des vins du Beaujolais.



L'événement « Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes », 100 % dédié aux cavistes indépendants !

Pour la troisième année, l'événement « **Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes** » revient chez plus de 700 cavistes indépendants à travers la France qui mettront en lumière tous les vins du Beaujolais. À partir du 20 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'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

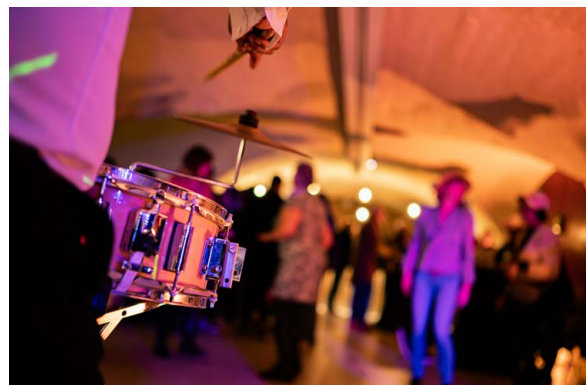


Du **19 au 23 novembre**, « **Les Sarmentelles de Beaujeu** », manifestation incontournable au cœur de la capitale historique du Beaujolais, invitent à célébrer l'arrivée des Beaujolais Nouveaux où chaque année, près de 20 000 personnes viennent des quatre coins du monde. Rendez-vous à **Beaujeu** pour cinq jours d'animations autour du vin et de la gastronomie dans une ambiance conviviale, festive et au programme riche. À ne pas manquer !

Infos et réservations : www.sarmentelles.fr ou 06 66 08 81 21 - contact@sarmentelles.fr

À **Belleville-en-Beaujolais**, on note **l'embarquement des Beaujolais Nouveaux** à destination de Lyon le **mercredi 19 novembre** : rendez-vous à partir de 18h00 au Port pour une soirée festive en présence d'une fanfare. On note également la soirée « **Nectar Nouveau** » le **jeudi 20 novembre** : rendez-vous à 19h30 au Caveau de la Mairie (place Morillon). Au programme : dégustation de Beaujolais Nouveaux, animation fanfare de 19h30 à 20h30 et soirée dansante signée Anim'Conseils.

Informations et réservations : www.belleville-en-beaujolais.fr - 04 74 06 11 11

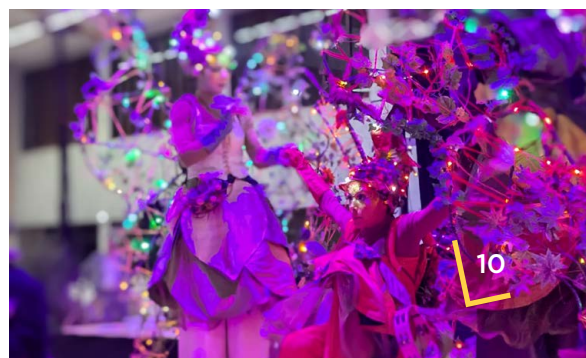


À **Tarare**, du **19 au 23 novembre**, on poursuit les festivités autour de la 29^{ème} édition de la « **Fête du Beaujolais Gourmand** » avec comme thème « Femmes en scène », un thème mystérieux et plein d'élégance. Soirée prestige avec repas de gala mercredi 19 novembre ; journée découverte des produits du terroir jeudi 20 novembre ; soirée repas dansante avec spectacle Goldman vendredi 21 novembre ; marché gourmand sur la foire de Tarare avec défilé des confréries samedi 22 novembre ; visites de caves de vignerons du Beaujolais dimanche 23 novembre.

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

Vendredi 21 novembre, rendez-vous à **Gleizé** pour la « **Fête des Saveurs** », une soirée festive, gourmande et conviviale idéale pour se retrouver entre proches. Au programme : visite du marché des saveurs, pause au « Bistrot Beaujolais », mise en perche spectaculaire de la compagnie Abrac'Echass puis bal des saveurs. Un festin pour tous les sens !

Informations : www.mairie-gleize.fr



À VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

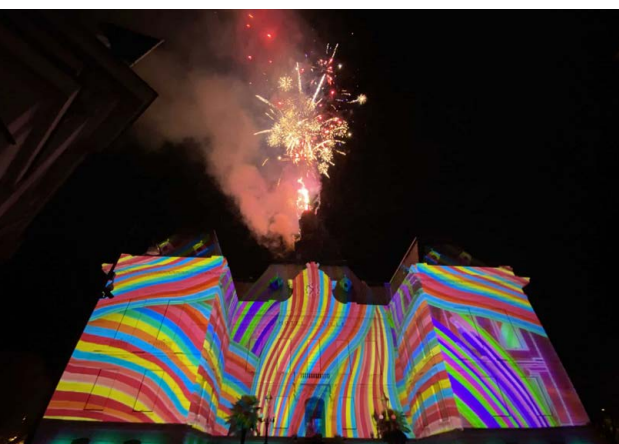
Véritable festival du sport et de la convivialité, **le Marathon International du Beaujolais** revient les **22 et 23 novembre** avec une édition encore plus magique, sur 2 jours, portée par le message : « *The Magic Charity Running Festival* ». L'édition 2025 monte en puissance avec 33 000 participants attendus, venus de plus de 80 pays et 5 continents, des animations et événements sur quatre jours, deux jours de compétitions sportives et l'arrivée d'une nouveauté très attendue : le Bacchus Trail.

Six formats de course sont proposés : le Marathon, le Semi-marathon, la 13 km du Rhône, le Bacchus Trail sur 3 distances : 13km, 21 km, 42 km mais aussi deux formules festives et familiales : la Family Marathon (2,5 ou 5 km) et la Rando POUR ELLES, marche solidaire au profit de l'association *Courir POUR ELLES*.

Plus qu'un événement sportif, le Marathon International du Beaujolais transforme, en parallèle du lancement du Beaujolais Nouveau, toute une région en haut lieu de festivités. Hospitalité locale, patrimoine gastronomique, œnologique et culture sont au cœur de l'expérience, faisant de cette course une aventure humaine inoubliable et un festival haut en couleurs.

Bien au-delà de la performance, il s'impose comme un symbole festif et incontournable du territoire, porté par des valeurs de convivialité, d'engagement et de solidarité. Ambiance unique, orchestres, dégustations dans des domaines prestigieux et déguisements hauts en couleur font du Marathon International du Beaujolais un rendez-vous à part, prolongé par ses moments incontournables et conviviaux : La Beaujolais Nouveau Party, le jeudi soir, la Pasta Party du vendredi soir, la Nuit du Marathon le samedi soir et le déjeuner du dimanche organisé au Hameau du Vin des Vins Georges Dubœuf.

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



Rendez-vous le **samedi 22 novembre** à 18h30 à **Villefranche-sur-Saône** pour une nouvelle version du spectacle de la « **mise en perce des Beaujolais Nouveaux** ». Cette année, un spectacle pyrotechnique et de mapping (projection d'images animées sur la mairie) aux bruits, aux couleurs et aux odeurs caractérisera ce show atypique. La ville de Villefranche-sur-Saône s'associe aux Allumeurs de rêves pour proposer au public une expérience unique et moderne des savoir-faire d'artistes locaux qui usent et abusent des nouvelles technologies. Rendez-vous sur le parvis de l'hôtel de ville (183 rue de la Paix). Accueil dès 18h00 et mise en perce à l'issue.

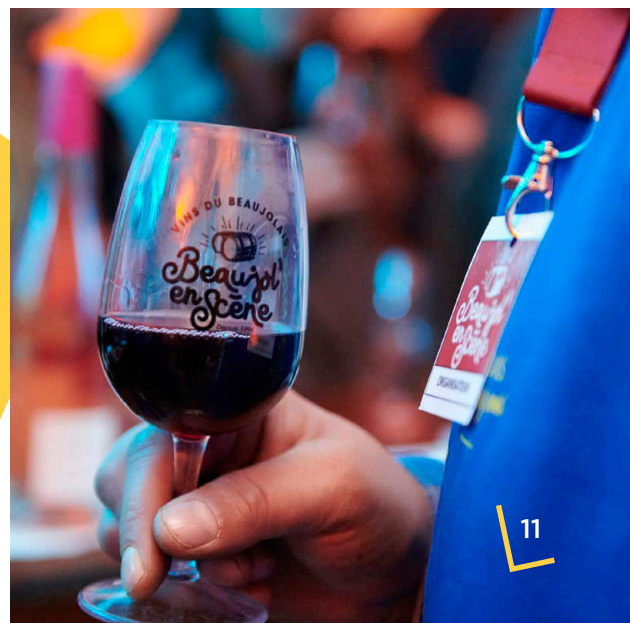
Contact : mairie de Villefranche-sur-Saône au 04 74 62 60 00

À LYON

« **Beaujol'en Scène** » revient sur la **Place des Terreaux**

Les Jeunes Agriculteurs du Rhône célèbrent l'arrivée des Beaujolais Nouveaux dans une humeur festive et conviviale. Le rendez-vous est donné Place des Terreaux, en plein cœur de **Lyon**, le **mercredi 19 novembre** et le **jeudi 20 novembre**. Les festivités débuteront à 18h30 jusqu'à minuit. Au programme de « **Beaujol'en Scène** » : dégustation de Beaujolais Nouveaux et de Beaujolais Villages de garde, avec possibilité de se restaurer sur place autour de produits locaux.

Plus d'infos en contactant les Jeunes Agriculteurs du Rhône au 06 07 98 00 71 - ja69@jeunesagriculteurs-aura.fr - réseaux sociaux dédiés





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 DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX** UNE RÉFÉRENCE

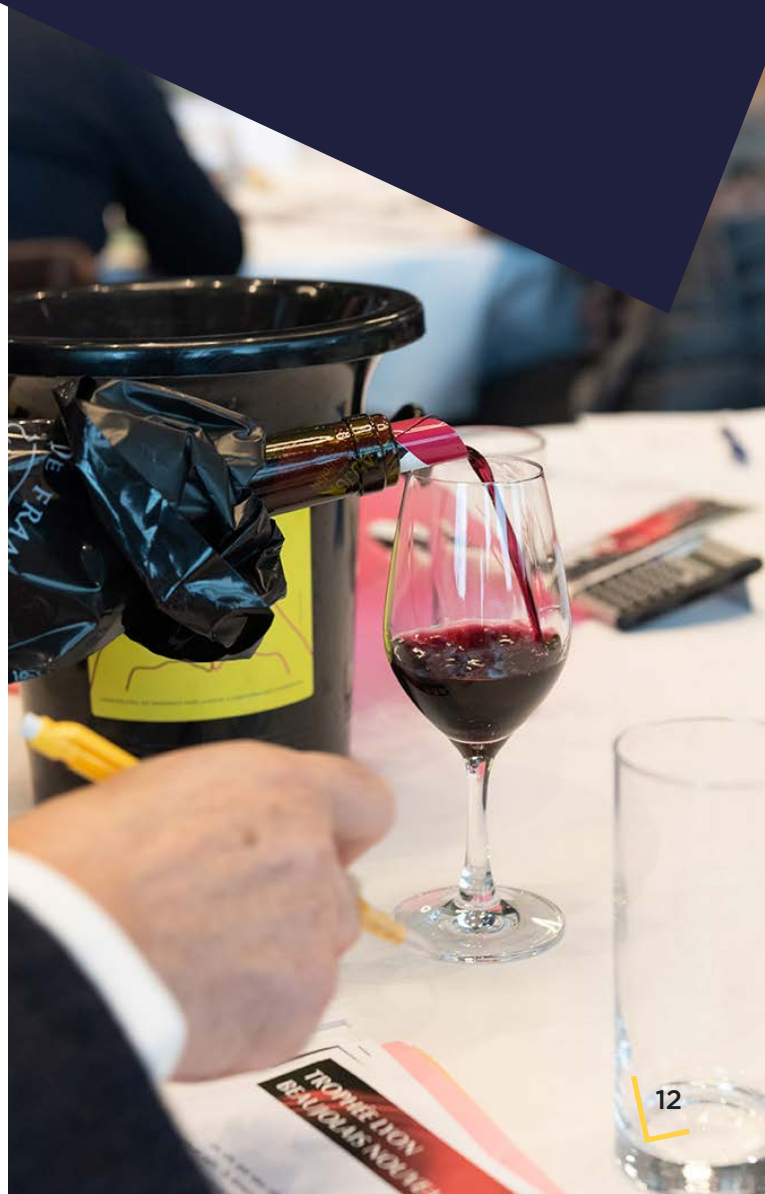
Quelques jours avant l'arrivée des Beaujolais Nouveaux, des œnologues et des experts se réunissent pour goûter, analyser et noter plusieurs centaines d'échantillons afin d'attribuer médailles d'or « Grand Prix du Trophée », médailles d'or et médailles d'argent aux Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges et rosés. Ce concours est organisé par l'Union des Œnologues de France, en partenariat avec Inter Beaujolais (l'Interprofession des vins du Beaujolais) depuis 25 ans. Il est **l'unique concours officiel des Beaujolais Nouveaux**.

Cette année le **Trophée des Beaujolais Nouveaux** aura lieu le **samedi 15 novembre** et les résultats seront dévoilés sur www.trophee-beaujolais.com et www.beaujolais.com dès le lundi 17 novembre à 12h00.

Site internet : www.trophee-beaujolais.com

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

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



EN SAVOIR PLUS

SUR LES VINS DU BEAUJOLAIS

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**. Ces vins répondent depuis plus de 70 ans à une demande de convivialité. Ils offrent des arômes multiples grâce à la grande diversité de sols du vignoble beaujolais. Les jus issus du gamay et fraîchement sortis de la cuve, révèlent un fruité généreux et juste ce qu'il faut de tanins grâce à la macération courte. Ces petites bombes de fruits invitent à une consommation décomplexée et festive, des vins de soif fruités, légers et frais par nature qu'on aime boire entre amis, tout simplement. Aujourd'hui, la nouvelle génération de vignerons perpétue 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, étiquettes originales et décalées...

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 belles cuvées en magnum, de préférence. On parle alors d'instant beaujonique : des plats traditionnels revisités, à partager avec des Beaujolais de Caractère, dans une ambiance bistrotnique chic et décontractée.

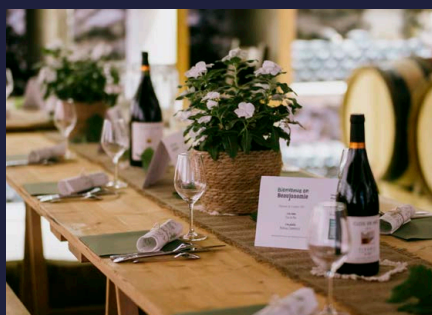


Bienvenue en Beaujonomie

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.

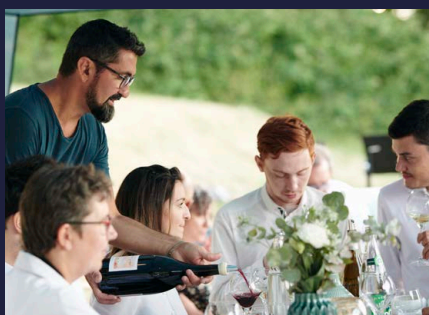
Les Beaujolais de Caractère se fêtent notamment le 3^{ème} week-end de juin dans tout le vignoble à l'occasion du festival **Bienvenue en Beaujonomie** qui réunit autour de grandes tablées, des amateurs qui célèbrent ensemble l'art de vivre à la française. Un quatre mains chef-vigneron pour des moments chaleureux mêlant rencontres, belles histoires, vin, cuisine et découvertes du vignoble, dans des domaines, caves et maisons de vins du Beaujolais.

LA NOUVELLE BISTRONOMIE. LE VRAI GOÛT DU PARTAGE.



LE PARTAGE DE LA TABLE

Grande tablée 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 terroirs : des cuvées issues des meilleurs terroirs, lieux-dits et parcelles, 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 vignerons 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 BEAUJOLAIS NOUVEAUX

107 000

HECTOLITRES

SOIT 14,3 MILLIONS DE BOUTEILLES : C'EST LA COMMERCIALISATION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2024.

→ 22 % de la commercialisation totale du vignoble beaujolais. Les 78 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

67 000

HECTOLITRES

DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS EN FRANCE EN 2024, SOIT PLUS DE 9 MILLIONS DE BOUTEILLES.

35 000 HL se sont vendus en grande distribution (en hyper, super, drive et proximi), soit 4,7 millions de bouteilles.

32 000 HL soit près de 4,3 millions de bouteilles, ont été commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

40 000

HECTOLITRES

SOIT 5,3 MILLIONS DE BOUTEILLES DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX, ONT ÉTÉ EXPORTÉES DANS PLUS DE 100 PAYS.



soit 1,9 million de bouteilles

JAPON



soit 907 000 bouteilles

ÉTATS-UNIS



soit 654 000 bouteilles

ROYAUME-UNI



soit 359 000 bouteilles

CANADA



soit 136 000 bouteilles

BELGIQUE

LE VIGNOBLE BEAUJOLAIS



96 % Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges



4 % Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rosés

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

12 500

HECTARES

de surfaces de vignes dans les 12 AOC du Beaujolais, sur 85 communes

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

8

HECTARES

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 À 10 000

PIEDS PAR HECTARE

NOMBRE DE DOMAINES, CAVES ET MAISONS DE VINS EN BEAUJOLAIS

2 000

domaines viticoles et maisons de négoce

9

caves coopératives

Production totale annuelle toutes AOC du Beaujolais & toutes couleurs confondues : près de 463 350 hectolitres de vin, soit plus de 62 millions de bouteilles

RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

96 %

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

4 %

de chardonnay pour les blancs



94 % vins rouges



4 % vins blancs



2 % vins rosés



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

SUIVEZ LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

www.beaujolaisnouveau.fr



#ilovebeaujolaisnouveau

À PROPOS DES VINS DU BEAUJOLAIS

Situé entre Lyon au sud, le Mâconnais au nord et longé par la Saône sur sa bordure est, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 12 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais. Près de 2 000 domaines & maisons de vins et 9 caves coopératives s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations brillent par l'expression de leurs vins, qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception. Les 10 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 AOC Beaujolais et Beaujolais Villages se déclinant en rouge, blanc et rosé, s'étendent sur la partie sud, nord-est et entourent les coteaux des 10 crus.

CONTACT PRESSE

Inter Beaujolais, l'Interprofession des Vins du Beaujolais
Laura Pillot, bureau de presse France
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64 - lpillot@beaujolais.com

Ce dossier de presse est édité par Inter Beaujolais, l'Interprofession des Vins du Beaujolais
www.beaujolais.com

Coordination et rédaction : Inter Beaujolais - Laura Pillot

Photos : Vins du Beaujolais / Étienne Ramousse, Fabrice Ferrer, Prestafood and Com, Studio Baalt, Nicolas Dormont, Jules Travet, Sadik sans Voltaire, Fraise & Basilic, Beaujolais Tourisme, Slurp, Jarlot

© Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

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