Communiqué de presse
Juin 2026

Beaujolais NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

2025 en Beaujolais :

un millésime palpitant entre alternance chaud et froid

**Quelle année tumultueuse pour les vignerons du Beaujolais !
2025 aura été particulièrement contrasté d'un point de vue climatique. Les conditions météorologiques instables et parfois extrêmes ont contrarié le cycle végétatif et n'ont cessé de surprendre les vignerons. S'ils regrettent une récolte historiquement petite, le millésime 2025 est grand ! Au moment où la vigne poursuit son cycle, les vignerons, tout en s'activant sur le futur millésime, constatent avec plaisir le style élégant et puissant des 2025, caractère des grandes années.**

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver assez frais, le début d'année n'a pas connu d'excès avec des températures et une pluviométrie proches des normales. Les premières feuilles sont sorties en moyenne le 6 avril. Ce mois chaud et arrosé a engendré une bonne pousse de la vigne. Le mois de mai plutôt classique, a permis l'apparition des premières fleurs dès la fin du mois (8 jours d'avance par rapport à 2024). La floraison de 2025 est proche des millésimes 2015, 2017 et 2018. Les conditions climatiques ont été extrêmes pendant cette période : des températures très chaudes fin avril (jusqu'à 35°C) et de fortes pluies début juin, régulièrement au-delà des 100 mm. Un épisode de grêle a également touché une petite partie du vignoble le 1er juin, localement violent à certains endroits au nord et au sud du Beaujolais. Les vignerons ont dû redoubler d'efforts pour lutter contre les maladies. Vient ensuite une période de canicule sans aucune goutte de pluie, permettant de stabiliser la pression des maladies et offrant une vigne saine. La véraison, qui marque le début de l'accumulation des sucres dans les baies de raisins, s'est déclenchée pour les parcelles les plus précoces au moment des feux d'artifice de la Fête Nationale, un joli signe ! Quelques pluies bienfaitrices sont tombées fin juillet, permettant de refaire les stocks d'eau dans les sols pour un bon fonctionnement de la vigne, dans la dernière ligne droite des vendanges. Le mois d'août a commencé par 15 jours de canicule. Les évolutions ont été assez rapides au niveau des raisins. Les pluies et les températures plus basses avant les vendanges, ont permis d'affiner les équilibres du millésime pour atteindre un très beau potentiel de qualité.
La période de vendange fut coupée en deux avec un début caniculaire et une fin fraîche et humide. La vigne, les femmes et les hommes du vignoble ont une nouvelle fois fait preuve d'adaptation et ont montré leur résilience qui s'exprime dans les vins de 2025.

LES VINIFICATIONS

Les vendanges, très précoces, ont débuté le 23 août pour les Beaujolais blancs et le 25 août pour les rouges. D'abord dans des conditions chaudes et sèches, elles se sont étalées jusqu'à mi-septembre dans des conditions fraîches, permettant de ralentir le rythme de maturation et de récolte. Les raisins, petits mais gorgés de sucre et aux acidités modérées, ont donné des vins colorés, élégants et puissants grâce au pilotage fin des extractions par les vinificateurs.

BERTRAND CHATELET

Œnologue à la SICAREX Beaujolais, l'institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais

« Les vendanges ont clairement été coupées en deux phases : la première où il a fallu suivre l'avancée rapide de la maturité des parcelles et la seconde où la nature nous a laissé du temps qu'il a fallu savoir prendre ! Les vins portent en eux cette singularité, qu'ils soient issus de la première ou de la seconde période de récolte. »

Le millésime 2025 *dans nos verres*

À l'évidence, quel solide caractère ce 2025 ! Le millésime restera marqué par une météo solaire et tumultueuse. Sur le plan aromatique, la classique et inimitable patte du gamay noir à jus blanc. Fin et agréable registre de la cerise, violette, pivoine, voire d'épices douces, avec des tanins solides, structurants, fermes. Les vignerons du Beaujolais l'ont vite compris, il fallait cette année-là laisser du temps au temps ! Les élevages longs en cuve ont été privilégiés, le plus souvent, pour permettre l'éclosion de jus plus « sages », juteux, patinés par l'hiver pour de beaux équilibres fruit/tanin. Les premières cuvées peuvent allégrement être débouchées maintenant et patienter 5 ans et plus.

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, Juliénas, 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. 06 08 86 02 64
lpillot@beaujolais.com

Suivez les vins du Beaujolais :

@vindubeaujolais
@vins_beaujolais
@vinsbeaujolais
@inter beaujolais
@vinsdubeaujolais
www.beaujolais.com

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

Photos : Vins du Beaujolais / Jarlot, Studio Baalt