

Beaujolais

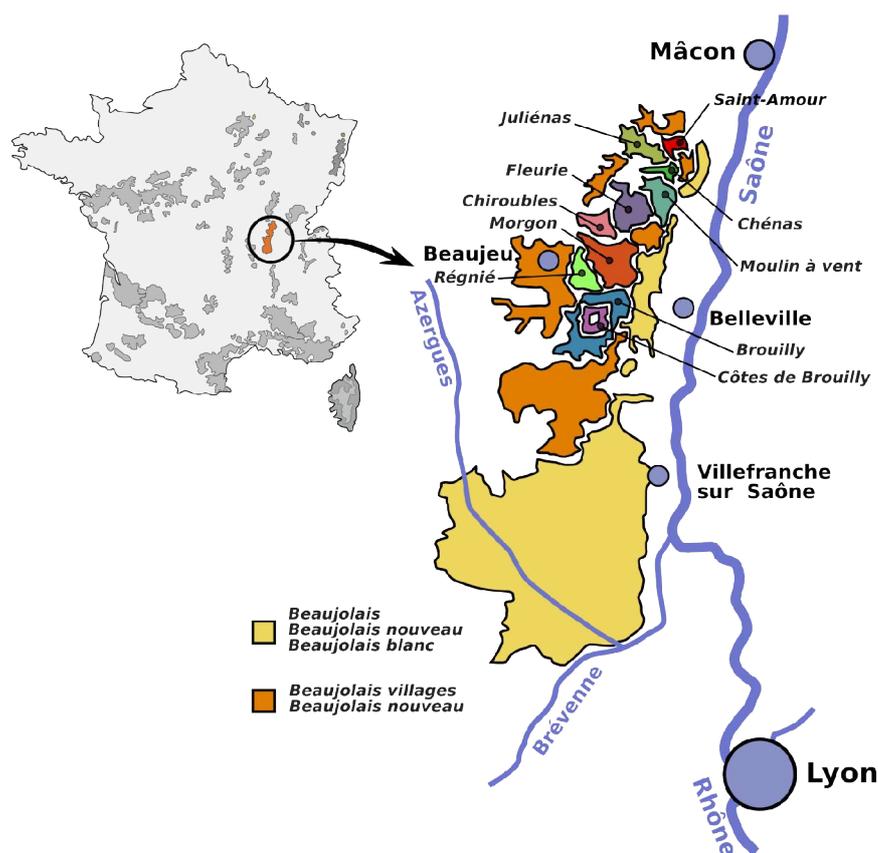


Figure 1 : Fleurie



Figure2 : Chénas

Situation géographique

Le vignoble s'étend sur la rive droite de la Saône entre le sud de Mâcon et le nord de Lyon. Sur ce relief doux, ces immenses coteaux orientés dans toutes les directions descendent à faible altitude (entre 150m et 550m).

Départements du Rhône et un peu de la Saône et Loire.

Historique

Le Beaujolais doit son nom à la maison des Beaujeu.

La trace du premier seigneur de Beaujeu apparaît aux alentours de 950. Il s'appelait Bérard et était un homme avisé dont le château, bien assis au dessus de l'Ardières, dominait fièrement le pays de Beaujeu. Durant les IXe, Xe et XIe siècles, les Sires de Beaujeu se taillèrent un territoire important. Ils firent du Beaujolais un état tampon entre le Mâconnais et le Lyonnais. Le vignoble de Juliénas serait le plus ancien.

Climat

Les écarts de température entre l'été et l'hiver sont très importants : de -20 à 38°C. Si la pluviométrie est moyenne et les vents irréguliers, le climat est assez tempéré. L'ensoleillement est favorable à la culture de la vigne, de plus, le vignoble est situé sur un ensemble de petites collines exposées est sud-est, et protégé des vents d'ouest froids et humides.

Sols

L'ensemble des sols est pauvre. Ils sont constitués dans la majorité des cas de schistes et de granites, mais on retrouve également de l'argile et de la silice. Le gamay donne le meilleur de lui-même sur les sols granitiques.

Cépages

Le Beaujolais produit essentiellement des vins rouges, mais il existe une petite production de vins rosés et

de vins blancs.



Gamay



Chardonnay

Appellations

Il existe 4 principales appellations et 10 crus :

- Beaujolais
- Beaujolais-Villages (39 communes peuvent utiliser l'appellation Beaujolais Villages)
- Beaujolais-Villages blanc
- Beaujolais supérieur

Les dix crus:

- Saint-amour
- Juliéas
- Chénas
- Moulin à vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Brouilly
- Côtes de Brouilly



Caractères des vins

Les beaujolais et beaujolais-villages

Ce sont des vins légers et agréables à boire jeunes, ils ont une garde moyenne de deux ans. Le gamay, souvent vinifié en méthode semi-carbonique donne des vins aux arômes de fraise et de cassis, avec une bouche très portée sur le fruit : ce sont les vins gourmands du quotidien. Ces vins s'accorderont avec les nombreuses spécialités charcutières de la région lyonnaise ou des viandes blanches comme le porc et le veau.

Température de service : entre 13 et 14°C au maximum

Les beaujolais et beaujolais-villages rosés

Il s'agit d'une petite production locale, ce sont des vins frais dont le fruit en bouche domine. On peut facilement les accorder en période estivale avec les spécialités charcutières lyonnaises comme la rosette de Lyon.

Température de service : entre 8 et 10°C au maximum

Les beaujolais et beaujolais-villages blancs

Même si leur production locale est relativement réduite, la région produit quelques vins blancs à base du chardonnay dont certains, très réussis, offrent des parfums de pêche.

Température de service : entre 8 et 10°C au maximum

Les dix crus

Ils sont le fleuron de la région, ils sont élaborés selon une vinification traditionnelle et peuvent subir un élevage sur bois. Les grands crus possèdent un bouquet plus subtil, épicé, boisé, avec des notes marquées de fruits rouges (groseille, mûres, cerises). Avec leur robe rubis aux teintes de grenat ils peuvent parfois rappeler les crus de Bourgogne. Ils ont un potentiel de garde plus élevé que les Beaujolais-villages et Beaujolais. Les coqs au vin, volailles en sauce ou petit gibier à plumes sont les mets de prédilection pour accorder ces vins où leur parfum complexe et boisé soulignera davantage la saveur du plat.

Température de service : entre 14 et 16°C au maximum

Le beaujolais nouveau



C'est devenu une tradition, chaque année, le monde entier attend l'arrivée du troisième jeudi de Novembre pour le déguster. En effet il s'agit d'un vin primeur qui est élaboré juste après la vendange dans le but d'être consommé en novembre. Ces vins nouveaux proviennent, pour 2/3 de leur volume, du terroir Beaujolais et pour 1/3 des Beaujolais Villages. La méthode de vinification utilisée est la macération carbonique (voir cours oenologie) mais comme les délais sont courts pour le primeur la vinification dans la cuve est ramenée à six jours seulement. Le Beaujolais Nouveau n'est pas un vin dit de garde. Il n'est pas élaboré pour être conservé dans sa cave et doit être bu (de préférence) dans les mois qui viennent... Il ne faut pas être surpris par cela. Le vin primeur arrive de façon précoce, il a son charme mais il ne peut pas être comparé aux vins qui vieilliront en cuve jusqu'à Pâques et plus...