



# Beaujolais

## *L'année pléthorique*

**Températures, maturité du fruit, rendements : 2018 fut une année un peu trop luxuriante en Beaujolais. En résultent des cuvées inégales, souvent décevantes. Quelques espoirs reposent néanmoins sur des élevages allongés.**

Reportage et dégustations de **Guillaume Baroin**

**D**ans une année solaire où la vendange arrive à maturité sans incident météo ni maladie, tous les producteurs peuvent faire de bons vins. Mais peu réussissent à élaborer de grandes cuvées, celles qui peuvent être appréciées sur le fruit de la jeunesse ou être gardées en cave une décennie. Sans entrer dans le détail de la technique œnologique, il faut se souvenir qu'une surmaturité des raisins peut conduire à des vins ratés, à la limite du vinaigre. Ce danger ne fut malheureusement pas toujours évité cette année, marquée par les excès : ensoleillement intense, maturité trop poussée et rendements extrêmes.

En 2018, même si la fenêtre de vendange s'est étirée tout le mois de septembre, les vignerons qui ont fait le pari de la pré-





Les vignerons  
qui ont privilégié  
des rendements  
normaux ont  
évité le marquage  
variétal du gamay

OnlyFrance

cocité ont pu ramasser des rendements normaux, autour de 45 hectolitres par hectare. Chez ceux qui ont tardé à ramasser, le scénario a été différent. La dilution, due à des rendements souvent excessifs, a fait basculer le gamay du côté variétal. Si on ajoute les degrés naturellement élevés et des macérations préfermentaires à chaud, le gamay est vite devenu trop lourd en alcool et a perdu l'acidité qui assure sa digestibilité.

#### DES ÉLEVAGES ENCORE EN COURS

Une bonne nouvelle tout de même : seuls 9 % des vins étaient déjà en bouteille lors de notre dégustation. De fait, nombre de vins, s'ils ne sont pas pris par des défauts œnologiques irrémédiables, méritent d'être encore élevés afin de préciser leur définition. Contrairement aux idées reçues, les années solaires méritent souvent des élevages allongés qui les épurent...

Pour ce millésime, les producteurs ont présenté un nombre record d'échantillons, même si nous regrettons la sous-représentation des vignerons dits "nature". Le Beaujolais doit affirmer sa diversité quel que soit le mode de vinification car le gamay est "le" cépage rouge des amateurs partageurs. Il faut continuer d'ouvrir l'esprit de celles et ceux qui ont envie de découvrir les beaujolais ! G. B.

#### 2018 dans le Beaujolais :

● **Les conditions météo :** après un hiver froid, les pluies du printemps ont reconstitué les nappes phréatiques. Le débourrement tardif lié à une croissance rapide de la végétation a amené une fleur précoce. Un soleil estival intense a permis de vendanger de la dernière semaine d'août à fin septembre.

● **Les terroirs à suivre de près cette année :** Côte de Brouilly et Fleurie sont les deux crus les plus réguliers. Les meilleurs moulin-à-vent et morgons vieilliront avec grâce. À Juliéna, Chénas et Chiroubles, les terroirs froids sont mis en valeur.

● **Les conseils d'achat :** plus que tout autre millésime, fiez-vous à votre palais pour sélectionner ces 2018 qui, pour beaucoup, sont loin d'avoir terminé leur élevage. Choisissez ceux qui affichent un solide milieu de bouche, ils vous le rendront plus tard.

#### La qualité du millésime

● Vins rouges : 14/20

#### Le potentiel de garde du millésime

🍷 Vins rouges : 13/20

Comment lire les logos de couleur : ● vin rouge. ● vin blanc. ● vin liqueureux. 🌿 vin biologique. 🌱 vin biodynamique.



# Moulin-à-Vent

*58 vins dégustés*

Quand l'acidité volatile ne prend pas le dessus, ce qui est le cas pour une cuvée sur trois, les vins du cru laissent déjà s'exprimer leur terroir. Les tanins finiront par s'assouplir. Attention à l'équilibre et à la fraîcheur des vins au moment de choisir. **G. B.**

**14-15/20**

**DOMAINE DES NUGUES**

● *Les Burdelines*

Rouge intense aux notes  
vaporeuses de rose ancienne  
et de patchouli. Sa bouche au  
tanin mature laisse entrevoir  
un bel avenir. **Env. 25 €**