

BEAUJOLAIS

AUJOURD'HUI

DÉGUSTATION

BEAUJOLAIS - BEAUJOLAIS-VILLAGES

MILLÉSIME 2018 UNE GOURMANDISE !

200 EXCELLENTES BOUTEILLES DE 5 À 25 €

VIGNOBLE

*Le Beaujolais
en pleine
restructuration*

RÉCHAUFFEMENT
CLIMATIQUE

Gamay, viognier, syrah,
gamaret, picarlat...

*Quels cépages
pour demain ?*

GASTRONOMIE

*Découvrez vite L'Échanson !
(à Vaux-en-Beaujolais)*

Beaujolais et Beaujolais-Villages 2018

Le verre à moitié vide ou à moitié plein ?

Le Beaujolais a produit en 2018 de magnifiques vins rouges et des blancs plus hétérogènes. Ce, dans un contexte économique marqué par la poursuite des arrachages... et de la montée en gamme.

Cette dégustation des beaujolais et beaujolais-villages 2018 peut s'analyser selon l'opposition classique entre le verre à moitié vide et le verre à moitié plein. Côté qualité, 2018 prolonge la série des millésimes de très, très haut niveau en gamay et ce, dans un style « solaire » ; les vins rouges sont complets : charnus, denses, croquants, pleins de fruit, un peu moins concentrés que les 2017 ou les 2015, mais sans doute plus tendres et plus charmeurs ; ils seront délicieux à déguster jeunes. Cerise sur le gâteau, le millésime n'a pas connu d'intempérie majeure à l'échelle régionale ; 2018 a donc permis de remplir les caves, ce qui pourrait s'avérer très utile au plan commercial alors que se profile déjà un millésime 2019 qui s'annonce au moins aussi bon, mais considérablement moins « généreux ». Le tableau est différent en vins blancs, où (comme en Bourgogne d'ailleurs...) beaucoup de vigneron ont manifestement laissé faire la nature plus que de raison et par son hétérogénéité, liée en priorité à des rendements élevés, 2018 marque une rupture en chardonnay avec les millésimes précédents ; on est donc pressé de goûter à nouveau bientôt des blancs avec du fond. Ceci étant, les vins rouges représentant plus de 95% de la production de vins d'AOC dans le Beaujolais, le verre est quand même franchement à moitié, voire aux 4/5e plein au niveau qualitatif en 2018. Mais que penser de la situation économique ? Les chiffres sont têtus et ils mettent en évidence une poursuite des arrachages de vignes et ce, à un rythme assez soutenu. Entre 2018 et 2017, la région a perdu plus de 500 hectares et l'addition est salée si l'on remonte quelques années

en arrière ; en 2013, le vignoble du Beaujolais couvrait encore 16 518 hectares, contre 14 492 en 2018... 2 000 hectares de vignes arrachées en cinq ans seulement ? La réalité est sans doute moins lourde, dans la mesure où entre-temps des surfaces importantes (on parle de 1 000 hectares au moins) ont été dédiées à la production de vins d'AOC Bourgogne (crémant de bourgogne, coteaux bourguignons, bourgogne blanc), mais toujours est-il que le vignoble d'AOC du Beaujolais perd chaque année du terrain et cela presque exclusivement en appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages ; les crus couvraient en effet 6 137 hectares en 2013, contre 5 940 aujourd'hui ; une quasi-stabilité ! Pour autant, si beaucoup de signes démontrent que la production d'AOC régionales baisse structurellement en volume, d'autres confirment la poursuite de la montée en gamme ; cette dernière se traduit par des prix un peu plus élevés (les vins à moins de 5 euros TTC ont quasiment disparu) et par une forte hausse du nombre de cuvées « ambitieuses ». 266 échantillons avaient été présentés au total sur le millésime 2015, 260 en 2016, 220 seulement en 2017 et ce chiffre est monté en flèche avec les 2018 : 352 échantillons. Les producteurs font de la résistance ! Ils multiplient les cuvées en les « identifiant » par des noms de villages (Lantignié et Quincié restent les « leaders » mais d'autres font leur apparition sur les étiquettes : Blacé, Le Perréon...) et/ou de lieux-dits, allongent les élevages, diversifient les contenants, etc. Bref, la montée en gamme est bien lancée. « Vous aimez les beaujolais rouges légers, sur le fruit, gouleyants voire

désaltérants ? C'est votre droit, mais il nous semble que ce type de production soit amené à brève échéance, sinon à disparaître, pour le moins à se faire rare » écrivions-nous l'an dernier dans le numéro de Beaujolais Aujourd'hui consacré aux « régionales » 2017. La tendance se confirme...

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**
et **Christophe Tupinier**

REPÈRES

CHIFFRES OFFICIELS RÉCOLTE 2018 (sources douanes - Inter Beaujolais).

Beaujolais-villages

Rouges : 3 673 hectares

197 527 hectolitres.

Blancs : 92 hectares - 5 421 hectolitres.

Rosés : 63 hectares - 3 149 hectolitres.

Beaujolais

Rouges : 4 234 hectares

241 095 hectolitres.

Blancs : 220 hectares

14 132 hectolitres.

Rosés : 270 hectares

15 266 hectolitres.

Total AOC régionales : 8 552

hectares - 476 590 hectolitres.

Total crus : 5 940 hectares

312 875 hectolitres.

Total : 14 492 hectares

789 465 hectolitres.



Gilles et Magalie Gelin.

Valeur sûre

DOMAINE DES NUGUES SAS GILLES GELIN

On a presque l'impression que Gilles Gelin est un déjà un « ancien », lui qui est revenu sur le domaine familial il y a déjà un quart de siècle. Son père avait lancé la mise en bouteilles au domaine (il en faisait déjà 90 000 en 1994) et Gilles Gelin a développé, le vignoble (trente-cinq hectares aujourd'hui, dont 3,5 en blanc et 8,5 en crus), les ventes (200 000 bouteilles par an, plus 100 000 environ en négoce), sans jamais céder à la facilité ; ainsi la cuvée de beaujolais-villages rouge produite en année normale autour des 70 000 à 80 000 bouteilles reste un modèle du genre. Mais Gilles Gelin est également toujours à l'écoute des nouvelles tendances, notamment celle des cuvées parcelles et ces dernières années, il a donc progressivement étoffé son exploitation de sept hectares de vignes dans Les Rochots, un beau terroir de granit rose enserré entre les crus Morgon, Fleurie et Moulin-à-Vent. « Je vais en effet développer des cuvées parcelles, en régionales, comme dans les crus, mais je ne revendiquerai que les noms de lieux-dits sur les étiquettes quand le millésime le

mérite. Je veux que nos clients en aient pour leur argent », explique le vigneron. Le millésime 2018 devrait donc voir la mise en vente (début 2020) des cuvées parcelles de beaujolais-villages rouge Les Rochots et/ou Les Nugues, ainsi que Fleurie Les Côtes et Moulin-à-Vent Burdelines.

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00

Beaujolais-villages rouge

Les Rochots (15 €) - 17,5

Gilles Gelin a vinifié cette cuvée en macération semi-carbonique « beaujolaise » classique. La terroir s'exprime superbement avec des notes fruitées, florales, profondes et élégantes. Le vin est très harmonieux, long, charnu, soyeux, dense, juteux et élégant.

Beaujolais-villages rouge

Les Nugues (15 €) - 16,5

Gilles Gelin a produit 5 000 bouteilles de cette cuvée à la robe grenat, aux arômes riches et précis de cerises noires, de réglisse... Le vin est concentré, charnu, tendre, avec une délicieuse finale épicée.

Beaujolais blanc (12 €) - 16,5

Élevé en cuve, ce vin conserve toute sa fraîcheur aromatique, autour de notes d'agrumes, d'iode... Le vin est consistant, long, frais avec une belle finale pure sur les agrumes amers.

Beaujolais-villages rouge (8,50 €) - 16

La cuvée de « base » du domaine (50 000 bouteilles...) est un délice. Robe intense. Arômes riches, frais : cerises, myrtilles... En bouche, c'est un véritable « jus de fruit », avec une chair juteuse, « sucrée » et du tonus.

Beaujolais-villages rouge

cuvée sans soufre (9,50 €) - 15

Beaujolais-villages blanc (12 €) - 15