



STYLE

Le beaujolais renouveau est arrivé

Le millésime 2024 du Beaujolais nouveau, compliqué, met en lumière le savoir-faire du vigneron. **PAR JACQUES DUPONT**

Le Français est tout de même un animal curieux. Cocorico à fond le gosier lors des Jeux olympiques, capable de s'enflammer pour des pongistes tricolores et tout aussi enthousiaste quand, un bon mois plus tard, on lui impose une parodie de sabbat avec citrouille gaspillée, bougie pétrolière et gaze souillée semblant sortir de quelque poubelle hospitalière. En revanche, on en rencontre encore qui sont vent debout quand on leur vante les mérites d'une gorgée de vin nouveau en plein triste mois de novembre, quand les feuilles mortes se ramassent à la benne. Oui, c'est vrai, il y a eu trahison. Le beaujolais nouveau, saisi par la facilité, a singulièrement dérapé dans les années fin de siècle.

Le Beaujolais, la région, le vignoble, a payé très cher la déviance de la thermovinification.

Point de crime cependant, nulle manipulation chimique ou génétique, juste de la physique appliquée. On chauffe la vendange à 70 °C pour lui faire rendre ses arômes cachés. Cela s'appelle la thermovinification. Rien d'illégal, nulle sorcellerie à balai, juste une pratique qui rend les vins, quel que soit leur terroir d'origine, identiques pour ne pas dire uniformes. Le Beaujolais, la région, le vignoble, a payé très cher cette déviance. Mais, déjà à l'époque, on aurait pu parler de forêt qui cache les arbres, car, derrière cette débauche suicidaire mais majoritaire, on trouvait chez les cavistes et les bars

à vins sérieux, tenus par ceux qui visitent les vignerons, des « nouveaux » de grande qualité, respectueux de ce qu'on avait envie de boire : des vins simples, faciles, gourmands, qui ne revendiquent ni récit ni biopic, juste destinés à passer un bon moment entre amis.

Partition. Le temps a fait le ménage dans les cuvages, comme on dit là-bas. Dans les têtes aussi et, plus grave, dans les vignes, qui ont parfois laissé la place à des friches, en attendant les lotissements. Depuis, les amateurs, surtout les jeunes, ont découvert ou retrouvé les qualités du cépage gamay dans sa pureté originelle sur des sols variés, argilo-calcaires dans le sud – celui de l'AOC beaujolais – et roches volcaniques (le plus souvent) dans le nord, en appellation beaujolais-villages. Terminé, le vin aligné comme au défilé. Chacun joue sa partition.

Et c'est encore plus sensible avec ce millésime difficile, marqué, cela n'a échappé à personne, par les pluies insistantes, incessantes même. Quand vendanger, comment trier pour ne conserver que les baies mûres et saines, quel principe de vinification adopter, combien de jours à faire cuver, etc. ? Notre dégustation, qui portait sur un peu plus de 40 échantillons, a révélé une grande diversité d'approches avec des vins sombres ou clairs, des tanins marqués ou discrets et des saveurs variées.

Il faudra s'y faire, le beaujolais nouveau, aujourd'hui sur les comptoirs et chez les cavistes, a quitté le moule du marketing à gros sabots pour revenir à ses « fondamentaux ». Préparez le saucisson, les noix et les rillettes, le beaujolais renouveau est arrivé... ●



SÉLECTION

Villages

Domaine de Bel-Air

Lantignié (69)
 04.74.04.82.08
16,5/17 - Issu d'une vigne centenaire. Nez cerises en bocal, bouche élégante, tramée, petits tanins vifs et pierreux en finale qui prolongent les saveurs. 11,50 €.

Domaine Chevalier-Métrat

Odenas (69)
 06.07.99.23.50
16,5 - Floral, bouche élégante, fraîche, tanins fins, joli fruit, pur et droit. 7 €.

Domaine de Colette

Lantignié (69)
 06.76.25.80.94
15 - Fruits rouges, bonbon, bouche tendue, fruitée, touche mentholée, vin gourmand et facile. 9,50 €.

Domaine de Croifolie

Salles-Arbuissonnas (69)
 06.84.69.04.19
14 - Nez mûre, cerises en bocal, bouche agréable, ronde, note de prune rouge, finale relevée. 6 €.

Château Gaillard

Villié-Morgon (69)
 06.80.20.80.35
16 - Nez discret, bon équilibre, tanins fins, vin frais, salivant, gourmand et élégant. 7 €.

Famille Gauthier

Villié-Morgon (69)
 06.07.69.26.93/06.38.79.57.89
14,5 - Les Bois. Vieilles vignes. Nez fruits rouges, épices, bouche vive, tendue, poivrée en finale. 9 €.

Domaine Longère

Le Perréon (69)
 Jean-luc.longere@wanadoo.fr
16 - Fruits rouges à dominante cerise et groseille, bouche élégante, tramée, note fumée, brioche, petits tanins fins et aromatiques en finale. 8,75 €.

Domaine des Nuges

Lancié (69)
 04.74.04.14.00
16 - Mûre, fruitée de baies noires, bouche ronde et structurée, joli fruit, aromatique élégante, petits tanins croquants en finale. 9,60 €.

Domaine Romuald Petit

Saint-Vérand (71)
 06.61.14.94.99
13,5 - Floral, rose, framboise, bouche tendre, équilibrée, très parfumée, vin gourmand. 9 €.

Château de Poncié

Fleurie (69)
 04.74.69.83.33
14,5 - Bonbon, bouche vive, perlante, joli fruit, vin facile et gourmand. 10 €.

Château de Varennes

Quincié-en-Beaujolais (69)
 06.81.83.53.81
14 - Fruits rouges, bouche droite, baies noires, finale relevée et accrocheuse. 6,50 €.

Beaujolais

Paul-André Brossette & Fils
 Theizé (69)

06.82.09.90.32
13,5 - Empreinte. Fruits rouges, bouche fraîche, vive, parfumée. 6 €.

Domaine Bourbon

Theizé (69)
 04.74.71.14.13
14,5/15 - L'Anti D Primeur. Fruits rouges, bonbon, bouche tendre, vivacité gourmande, tanins nerveux en finale, équilibré. 6,50 €.

Maison Coquard

Theizé (69)
 04.74.71.11.59
14,5 - 69. Cerise, bouche tendre, droite, fraîche, droit, un vin léger et équilibré, bien dans l'idée du millésime. 7,50 €

Château de Corcelles

Corcelles-en-Beaujolais (69)
 04.74.66.00.24
16,5/17 - Fruits rouges, fleurs séchées, bouche élégante, fruitée, tanins croquants, frais, nerveux. 11,60 €.

Famille Girin

Saint-Vérand (69)
 06.08.96.32.94
15 - Nez discret, cerise noire, bouche ronde, enveloppante, plutôt orientée fruité noir, gelée de mûres, vin droit. 7,90 €.

Maison Jean Loron

La Chapelle-de-Guinchay (71)
 03.85.36.81.20
15 - Les Repentis. Nez bonbon, cerise, mandarine, bouche

équilibrée, bien fruitée, gourmande, droite. 12 €.

Jean-François Pégaz

Saint-Lager (69)
 06.40.57.19.94
15,5 - Plaisir de Pégase. Sans sulfites ajoutés. Nez fruits rouges, bouche droite, gourmande, légère, parfumée sans excès, relevée en finale. 8,50 €.

Domaine Perrusset

Quincié-en-Beaujolais
 06.45.23.85.50
16 - Salade de fruits rouges, note de quetsche, fumée, bouche vive, fraîche, élégante, harmonieuse, finale tendue et persistante. 6,50 €.

Château de Vaux

Vaux-en-Beaujolais (69)
 06.08.83.33.71
14 - Sans sulfites ajoutés. Floral, cerise, nez séduisant, bouche dense, tannique, serrée en finale. 8 €.

Les Vignerons des Pierres dorées

Saint-Vérand (69)
 04.74.71.62.81
14 - La Rose pourpre. Nez cerises cuites, bouche ronde, confiserie, tendre, gourmande. 8,50 €.

Domaine des Voûtes dorées

Bagnols (69)
 06.14.67.95.76
15 - Nez cerise, groseille, bouche vive, fruitée, pointe tannique qui prolonge la finale. 6 €.

Notre dégustation a révélé une grande diversité d'approches avec des vins sombres ou clairs, des tanins marqués ou discrets et des saveurs variées.