

BEAUJOLAIS DÉGUSTATIONS HORIZONTALES

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX 2025 PASSENT À TABLE !



GUILLAUME BAROIN 12/11/2025



La table Vermorel à Villefranche Sur Saône (69) a conçu pour l'occasion un splendide pâté en croûte (Photo ©Bill Nanson)

Après un millésime 2024 pour le moins compliqué, les primeurs 2025 sont très attendus. Nous étions au rendez-vous. Juste pour vous.

UN PRIMEUR POUR CHAQUE INSTANT

La salle de dégustation Jules Chauvet de l'interprofession beaujolais est le théâtre de la dégustation annuelle des primeurs. Les Buvologues ne manquent jamais ce rendez-vous. **C'est un avant goût de tout le millésime à venir.** L'épisode « Primeur » englobe 22 % du volume total des Beaujolais. Comment expliquer qu'il n'arrive pas à se prolonger dans l'année ?

Trop souvent, on réduit l'évènement au 3eme jeudi de novembre. Il est peut être temps de raviver la flemme. Ici et là on observe des dégustations de millésimes anciens de primeurs. Ils savent se consommer un, deux ou cinq ans plus tard. Et puis ce fruité et cette légèreté sont de plus en plus appréciés en période estivale.

DES 2025 AVEC DU POTENTIEL

Le millésime 2025 ne sera probablement pas plus prolifique que 2024.

Une chose est acquise, la vendange était à maturité cette fois-ci. Les chiffres définitifs doivent remonter courant décembre. Le millésime 2024 comptabilise 67 000 hl. La moitié est vendue en grande distribution. Le reste étant écoulé par le réseau des restaurateurs et cavistes. Selon Olivier Badoureaux environ 700 exploitations produisent du primeur. Aujourd'hui, 116 échantillons passent sous le radar des Buvologues. **Aucun Rosé n'a passé le test.** Souvent insipide, sans couleur. Nous ne cachons pas notre déception sur ce point. Du reste, les six échantillons déposés par les vigneronns résumant le peu d'intérêt pour cette catégorie.

Nous apprécions une sélection de plus en plus ouverte avec des domaines, des coopérateurs et des négociants. L'approche n'est plus uniquement conventionnelle. Les thermo-vinifications se font plus rares ou parfaitement maîtrisées. Ainsi nous constatons l'arrivée de domaines comme **Jean Foillard**. Les vigneronns » Nature » commencent à se frotter au reste du monde. **Nous les encourageons.**

LES BEAUJOLAIS VILLAGES PRIMEURS ONT-ILS ENCORE DU SENS ?

Deux catégories se font face aujourd'hui.

Pour le consommateur, les contours restent flous. Bien entendu les villages ont plus de puissance, de concentration et de longueur. Les finales épicées enfoncent le clou. Des vins complets déjà en place avec une incroyable souplesse. Mais au final rares sont ceux comme celui du **Domaine des Capréoles** joue la carte de la fraîcheur. Le Beaujolais se doit d'ouvrir l'appétit. Le Beaujolais Villages est celui du moment où l'on passe à table.

L'esprit primeur est clairement du côté des Beaujolais nouveaux. Le secteur des Pierres dorées possède de sérieux atouts. Les villages sont marqués par l'effet millésime. Cette puissance avec des tanins affirmés invite à les attendre. Les Beaujolais nouveaux jouent la carte de la buvabilité et peuvent tirer leur épingle du jeu. Mais attention au déséquilibre entre fruit et alcool.

Dégustation & photographies,

Stéphane Débarbouillé

LES BUVOLOGUES

**BEAUJOLAIS VILLAGES 2025
20 ÉCHANTILLONS RETENUS SUR 51
39,21% DE RÉUSSITE**



NOTRE TOP 5 !

**(CLASSÉ PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE)
À PARTIR DE 7,50€**



**DOMAINE
DES NUGUES**

» SANS SOUFRE «

Un nez posé tout en velours. Un fruit onctueux. Cette souplesse se retrouve en bouche sur un fruit noir. Un vin aussi persistant que structuré.

9,85€ / contact@domainedesnugues.fr Tél : +33 04 74 04 14 00