

https://www.lepoint.fr/vin/beaujolais-nouveau-2025-un-millesime-de-qualite-19-11-2025-2603511_581.php

Vin

P Beaujolais nouveau 2025 : un millésime de qualité

Très bonne année dans ce vignoble, avec des vins sans trop d'alcool mais avec de la matière et un fruité éclatant. On peut les boire, mais aussi les garder.

Par Jacques Dupont

Publié le 19/11/2025 à 19h30



Le troisième jeudi du mois de novembre est, chaque année, le jour du beaujolais nouveau.

© LENAIN Hervé / hemis.fr

Une pomme, par exemple. Trop mûre, et la voilà farineuse ; pas assez et c'est acide, séchant, dur à croquer. L'équilibre n'est pas chose facile. Pour le « nouveau », c'est encore plus compliqué. Il faut choisir la bonne vigne, la bonne maturité mais aussi la bonne extraction.

Du fruit mais pas trop, sinon c'est écœurant ; de la légèreté et de la matière tout de même pour éviter le creux ; un peu de tanins, mais ils doivent être délicats pour prolonger la finale sans donner l'impression que l'on suce du papier de verre. On parle de « tanins croquants », juste une image.

Contrairement à ce qu'on entend trop souvent, le vigneron n'est ni Monsieur Bricolage ni un alchimiste. Il ne peut pas changer le plomb en or. Une fois que c'est fait, que la vinification est terminée, c'est comme une copie d'examen : on peut relire et corriger quelques fautes, mais le fond demeure le même.

L'époque nez banane et bouche pommadée relève de l'histoire ancienne

Avis à ceux qui naguère reprochaient au nouveau de « n'être pas du vin »... Trop tendre, trop fluide. Il y a mutation. Bon, déjà, l'époque nez banane et bouche pommadée relève de l'histoire ancienne ; c'est du fin Mitterrand-début Chirac. Le chapitre pourrait s'intituler « Tandis que j'agonise » si ce n'était déjà pris, tant cela a flétri l'image, bousillé les ventes, écœuré les amateurs... N'en parlons plus.



Un vin qui a longtemps été dédaigné par les buveurs éclairés. © SADIK SANS VOLTAIRE

Mais, longtemps, ce vin à peine descendu du pressoir, destiné au départ à régaler les copains du Beaujolais autour d'un saucisson cuit dans le marc de raisin, a été considéré par les buveurs éclairés comme un Kiri à côté d'un comté de trente-six mois.

Le vin a évolué gentiment, les arômes ont plus de profondeur

Aujourd'hui, sans doute que le réchauffement n'y est pas étranger, le nouveau ressemble bigrement à... du beaujolais. C'est à s'y méprendre. Nous entendons par là que, si on en oublie quelques bouteilles au fond d'une cave et qu'on en débouche une à Pâques, l'été suivant ou même un an après... divine surprise.

Le vin a évolué gentiment, s'est assagi, les arômes ont moins d'éclat mais plus de profondeur. La bouche a gagné en moelleux tout en conservant en finale les fameux petits « tanins croquants ».

Contrairement à 2024, où la pluie donnait envie de construire une arche, 2025 est un bon millésime. Pas de grande quantité mais de la qualité. Le vigneron aurait aimé avoir les deux, mais les dieux sont capricieux, c'est connu.

Sélection Beaujolais-Villages Nouveau

Domaine des Nagues

Lancié (69)

04.74.04.14.00

15 - Cerise écrasée, bouche fruitée et tramée. Droit, finale relevée par des petits tanins croquants. 9,70 €.