

Le Beaujolais ! Célèbre et méconnu ! Célèbre pour son vin primeur, le fameux nouveau ; méconnu pour sa qualité et ses crus de belle tenue, les morgons et autres moulins à vent.

Le beaujolais nouveau a fait la renommée mondiale de la région, mais avec les excès du succès, la piquette qui s'est répandue a notablement assombri la réputation d'une région viticole aujourd'hui méconnue voire méprisée.

Pourtant, s'il existe de délicieux beaujolais nouveaux, travaillés avec finesse, comme celui du château de Varennes que nous présentions l'hiver dernier, la région ne compte pas moins de 10 crus dont certains, connurent par le passé une notoriété plus importante que certains bourgognes. C'est le cas du cru moulin à vent dont les propriétés se vendaient plus chères au XIXème siècle qu'un domaine à Pommard.

Alors, pour inaugurer notre exploration des régions viticoles françaises, nous avons voulu commencer par cette zone de ce que l'on appelle la Grande Bourgogne viticole.

Le Beaujolais, ce sont deux cépages, le chardonnay (2%) pour le blanc et le gamay (98%) pour le rouge, 12 appellations dont beaujolais et beaujolais villages et 10 crus, auxquels on peut ajouter le crémant de Bourgogne, sur 14200 hectares répartis sur 96 communes et deux départements (Rhône et Saône et Loire). On trouve aussi du pinot noir, revendu en Bourgogne.

En suivant ces liens vous trouverez

Une petite visite du terroir

Un focus sur la capitale historique du Beaujolais, Beaujeu l'endormie

Un tour d'horizon en photo des 10 crus

Un petit détour sur un vin blanc rare, fait à partir de gamay, qui donc n'est pas un beaujolais, mais produit par Patrick Dufour, un viticulteur passionné et passionnant.

La densité de plantation va de 5000 à 10000 pieds par hectares. Le Beaujolais est célèbre pour sa taille en gobelet très basse, même s'il existe d'autres tailles, comme le cordon. Le pied très bas s'explique par la volonté de rapprocher le plus possible les jeunes pousses de la réverbération chaude du sol.

En 2019, le Beaujolais a produit près de 530 000 litres de vin pour 70 millions de bouteilles. Essentiellement du rouge (95%), un peu de blanc (2%) et 3% de rosé.

Pour finir sur les chiffres, ce sont plus de 2000 domaines, 9 caves coopératives et 200 négociants.

Nous allons vous présenter les 10 crus, laissant les appellations beaujolais et beaujolais village de côté, non qu'elles n'en vailent pas la peine, bien au contraire, leur fruit et leur puissance peuvent surprendre qui regarde de haut ces appellations. Mais nous voudrions mettre en

relief les perles que sont les 10 crus, notant au passage que certains climats tentent de passer en 1ers crus (mais ce n'est pas encore fait) et que Lantigné travaille à devenir le 11^{ème} cru beaujolais.

Historiquement le beaujolais est à la pointe. Les premiers vins naturels, bien avant la mode du bio et du naturel ont été testés ici. Les premiers procédés de traitement contre les maladies des vignes et notamment le phylloxéra viennent de cette terre ancestrale où l'on vinifie selon la macération beaujolaise avec les rafles en mode dit carbonique.

Mais laissons là ces aspects techniques pour dire un mot rapide enfin, avant d'entrer dans le vif du sujet, sur les blancs, à base chardonnay sauf une rare exception, très réussis en gamay vinifié en blanc (voir plus haut). Ils sont plutôt secs et vraiment très différents d'une zone viticole à l'autre, d'un domaine à l'autre. Si nous déconseillons les blancs de la cave de Clochemerle (comme tous leurs vins du reste), celui de la Combe au loup est très agréable. Mais notre sélection va les yeux fermés sur le blanc, Chantemerle de Jérôme Lacondemine, avec son trait de poire parfait pour les foies gras.

Les rouges sont tous à base de Gamay, ce raisin fruité et subtil pourtant jadis chassé de Bourgogne par Philippe le Hardi désireux de promouvoir le Pinot noir. Mais en réalité, c'est un cousin de notre gamay à grain noir que le Hardi avait banni fin XIV^{ème} siècle. Mais la mauvaise presse a la vie longue et le Gamay, aujourd'hui encore pâtit de cette infamie médiévale.

Petit fruit rouge, framboise, fraise des bois, groseille, vieille prune, sont les fruits les plus présents du cépage, mais la violette, le réglisse et le poivre s'invitent assez régulièrement au gré des terroirs. Terroir d'une grande richesse (classé récemment par l'UNESCO) qui épouse à ce point le cépage, que le Beaujolais donne les meilleurs gamays du monde, comme la Bourgogne permet les plus somptueux pinots de la planète.

Et la banane alors ? certes, naturellement on peut trouver de la banane, mais la réputation surfaitée était due à un ajout artificiel qui n'a pas contribué à la bonne réputation du primeur.

Sans ordre précis, voici, cursivement quelques données sur les 10 crus

1- Juliéas – Le charnu

- 570 ha
- 330m d'altitude en moyenne
- Pierres bleues (schistes et dorites) ou plus argileux à l'est
- Le moins granitique des 10 crus
- Très pentu ouverts vers le sud
- Donne des vins expressifs, frais charnus

2- Régnié - Le petit dernier

- 390 ha
- 320 m
- Parmi les crus les plus granitiques
- Mais les pentes sont variées, de même l'épaisseur des sols et leur composition

- Donne des vins frais, éclatants, structuré

3- Chiroubles – Le rude

- 320 ha
- 200 à 600 m
- Le plus pentu 100% granit
- Donne des vins frais gourmands expressifs, qui peuvent parfois paraître rude

4- Brouilly – Le rond

- 1250 ha
- 290 m
- Tous les sols y sont représentés
- Granit majoritaire
- Mais 5 côteaux calcaires
- Marnes
- Schistes colorées
- Donne des vins fruités ronds souples

5- Côte de Brouilly – Le volcanique

- 320 ha
- 300 m
- Roche bleues volcaniques
- Grandes pentes caillouteuses
- Donne des vins de caractère charnus et souple, rond et ensoleillés

6- Saint Amour – Le léger

- 330 ha
- 335m
- Sol très hétéroclite, granit, roche bleue, sables, argiles...
- Donne des vins fruités, tendres ; harmonieux, légers

7- Morgon – L'élégan

- 1100 ha
- 310 m
- Granit sur les coteaux
- Pierres bleues côte de Py
- Bande d'argile
- Donne des vins charnus, denses, puissants

8- Moulin à vent – Le subtil

- 640 ha
- 255
- Versant granite sablonneux

- Piémonts plus argileux
- Calcaires à l'est
- Vents puissant et modéré pour un état sanitaire optimal
- Donne des vins d'une grande finesse proche des Bourgogne

9-Chenas - Le généreux

- 250 ha
- Alt 260m
- Zone contrastée
 1. Hauts coteaux granitiques à l'ouest
 2. Alluvions anciennes et petits galets à l'est
- Donne des vins généreux, charpentés et soyeux

10- Fleury – Le fruité

- 830 ha
- 340 m
- Très pentu
- 90% du sol granit rose
- Mais l'épaisseur de sol sur la roche varie beaucoup des pentes de la Madonne (acide) au contrebas plus argileux
- Donne des vins fruités, fins

Notre sélection de Domaines

Fleury

Domaine Auffranc (avec gîte splendide)

Domaine de La madone

Jérôme Lacondemine

Chénas

Domaine Gandelins (dont un vin nature surprenant)

Moulin à vent

Domaine Gandelins

Domaine château du Moulin à vent

Morgon

Domaine Gérard Brisson (avec cours dégustation vins fromages)

Domaine Côteaux des Oliviers (avec orgue de barbarie à la clef et toute l'histoire du Beaujolais par Patrick Dufour)

Saint-Amour

Domaine des Duc

Côte de Brouilly

Domaine les Roches Bleues

Domaine Côteaux des Oliviers

Brouilly

Domaine Côteaux des Oliviers

Château de Nervers (avec l'été grande cinescenie Le serment du vigneron)

Marquis de Montmelas (le château de Kaamelott)

Chiroubles

Domaine de la combe au loup

Regnié

Domaine de La Combe au loup

Juliéнас

Domaine de la milleranche

Caveaux des vignerons de Juliéнас Chaintré

Beaujolais et Beaujolais villages

Domaine du côteaux des oliviers (et gamay blanc)

Jérôme Lacondemine (et blanc)

Caveau de Beaujeu (avec des rosés)

Domaine des Chappes (avec blanc)

Marquis de Montmelas

Beaujolais nouveaux

Château de Varennes (et crémant)

Coopérative de Quincié

