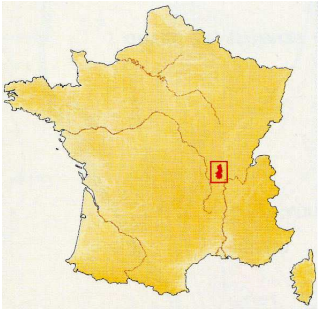
Thème : **Le vignoble du Beaujolais.**	http://www.beaujolais.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Pendant très longtemps, le Beaujolais a été présenté comme un vin de Bourgogne. On peut d'ailleurs retrouver encore aujourd'hui sa production comptée dans la production des vins de Bourgogne. Quoiqu'il en soit le Beaujolais est une région viticole à part entière. Le pays Beaujolais s'étend sur près de 1750 km2. Le vignoble du beaujolais s'étend sur deux départements : le Rhône et la Saône et Loire.



Superficie
23 000 Ha
Production
1 400 000 Hl/an
Rendement de Base moyen
61 Hl/Ha

■ Le climat :

Température annuelle moyenne de 11,2 ° C, le climat du Beaujolais peut être considéré comme tempéré. Il subit le plus généralement l'influence du climat océanique, mais aussi celle du climat méditerranéen lors de la période estivale. Le climat continental est fortement ressenti durant l'hiver et en début de printemps. Des gelées de printemps peuvent parfois provoquer de gros dégâts. L'insolation normale est de 1 925 heures sur l'année. La pluviométrie moyenne annuelle relevée est de 722 mm.

■ Le terroir :

Le vignoble repose sur une succession de coteaux et de collines aux croupes arrondies qui descendent vers la Saône par paliers. Les orientations sont le plus généralement de type est, sud est. L'altitude du vignoble varie de 500 à 200 mètres. On constate que l'appellation Beaujolais est essentiellement située au sud de Villefranche sur des sols très diversifiés à dominante argilo siliceuse et argilo calcaire. L'appellation Beaujolais Village, originaire de 39 communes situées soit dans le sud du village, dans le secteur qui sépare l'aire des Beaujolais de celle des crus, soit dans la proximité immédiate des crus, est quant à elle sous une dominante de sols de mimons argilo sableux.

2° Historique du vignoble :

■ Entre le vignoble de Vienne (future Côte Rôtie) et celui des habitants d'Autun (future Côte de Beaune), il n'y avait pas de vignes dans le pays beaujolais à l'époque gallo-romaine. Mais il s'y faisait déjà une importante consommation de vin dans les postes militaires d'Asa Paulini (Anse) et de Ludna (Belleville) : sur l'Arar (Saône) et sur la via Agrippa (actuelle N6), des convois d'amphores puis de tonneaux transportaient vers l'Europe du Nord-Est les vins de la Méditerranée romaine entreposés à Lugdunum (Lyon) chez les negociatores vini (marchands de vin).

■ Les dévastations des grandes invasions aux 4ème et 5ème siècle ruinèrent ce trafic. C'est à l'Eglise qui revient dès le 7ème siècle l'initiative de replanter ou de planter des vignes, car jusqu'au 14ème siècle, la communion se donnera à tous les fidèles sous les deux "espèces" du pain et du vin. Archevêques de Lyon, chanoines comtes des chapitres de Saint-Jean, Saint-Paul et Saint-Irénée, et même quelques simples desservants de paroisses possèdent des vignes aux portes de Lyon et jusque dans le pays d'Anse réputé pour sa fertilité : "de Villefranche à Anse, la plus belle lieu de France", est-il affirmé dès le 12ème siècle. Plus au nord, dans l'actuel vignoble beaujolais, la vigne est rare car la perpétuelle insécurité entretenue par les belliqueux sires de Beaujeu n'incite pas à une culture pérenne ; en ces temps de famines et de maladies (peste noire du 14ème siècle), la priorité absolue est donnée aux "bleds", c'est-à-dire surtout au seigle et à l'orge, céréales du pauvre.

■ A compter de la fin du 15ème siècle, le Beaujolais est désormais protégé de l'insécurité du brigandage comme des ravages de la guerre. L'industrie textile s'y développe avec les toiles de chanvre puis les étoffes de coton ; à Villefranche même se multiplient teintureries et manufactures d'indiennes. Dans les villages du Val d'Azergues, des métiers à tisser la soie battent pour la fabrique lyonnaise. C'est la bourgeoisie lyonnaise enrichie par la soierie et la banque qui développe la viticulture. Les nouveaux propriétaires, qui souvent résident dans leurs châteaux instaurent une forme originale, intelligente et durable d'exploitation du sol, le bail à mi-fruit ou vigneronnage. Deux à trois hectares de vignes, un logement, une étable pour deux vaches et du matériel viticole sont mis à la disposition du vigneron par un bail écrit passé devant notaire ; le vigneron, obligatoirement marié, s'engage à "cultiver le bien en bon père de famille" en apportant aux vignes tous les soins nécessaires et en assurant les dépenses de la vendange ; le vin sera partagé par moitié "à l'anche de la cuve et au bec du pressoir". Une redevance supplémentaire en argent compensera les profits autres que viticoles ("basse-cour") qu'il pourra retirer de l'exploitation. En 1789, le vigneronnage dépeint par les contemporains comme une "parfaite association du capital et du travail", couvrait la moitié du vignoble beaujolais. Assoupli et amélioré par le statut de 1946, il conserve aujourd'hui une importance équivalente, alors qu'il a totalement disparu des autres régions viticoles françaises. Certes il encourageait la routine et, en fractionnant la production, il était un obstacle aux initiatives commerciales.

■ Le vin beaujolais se vendait ou s'échangeait dans les campagnes proches du Charolais, de la Bresse ou de la Dombes. Mais, à partir du 17ème siècle, avec la diffusion progressive du cépage de gamay rouge à jus blanc, expulsé de Bourgogne dès 1395 par le duc Philippe-Le-Hardi, qui remplace la médiocre persagne (mondeuse) - "Si tu veux de bon vin, plante pas de persaille !" -, le vin beaujolais commence à rivaliser avec les meilleurs crus de l'Ouest lyonnais. Malgré les péages et les droits d'octroi élevés (50 % environ), il se vend à Lyon. Il atteint Paris à la fin du 17ème siècle, malgré le coût du transport et la cherté de l'octroi parisien (80 à 100 % selon les époques).

■ Entre 1760 et 1770, François Brac de la Perrière père et fils, propriétaires à Saint-Lager, fondent même une "Association des propriétaires du Haut-Beaujolais" pour la vente directe à Paris. Si le succès n'est pas au rendez-vous, le vignoble et le vin beaujolais existent bel et bien. En 1789, les Cahiers de Doléances des paroisses beaujolaises expriment avec vigueur les mécontentements des viticulteurs et leurs aspirations à une plus grande liberté de la production et du commerce.

□ L'augmentation de la production :

Année	Superficie	Hectolitres
Vers 1820 (cadastre)	16 500 hectares	300 000 hectolitres
1852 (enquête agricole)	19 500 hectares	400 000 hectolitres
1876 (statistique agricole)	24 000 hectares	600 000 hectolitres
1892 (enquête agricole)	18 500 hectares	400 000 hectolitres
1914 (statistique agricole)	30 000 hectares	1 200 000 hectolitres

L'essor n'est pas continu. Il s'accélère dans les années fastes :
1805-1825, avec la stimulation par la forte demande de Lyon où l'activité industrielle est ressuscitée par Napoléon 1er ;
1855-1875, avec l'ouverture de la liaison ferroviaire du PLM, la hausse des prix du vin et les progrès techniques (nouveaux cépages de Gamay, fumure des vignes, meilleure vinification) ;
1892-1900, avec l'achèvement de la reconstitution en plants greffés et une hausse des rendements.
Les ravages de la pyrale de 1825 à 1842, avant la généralisation du procédé d'échaudage inventé par Benoît Raclet, la maladie de l'oïdium entre 1849 et 1855 et la diffusion du soufrage préventif des vignes et, surtout, la longue crise du phylloxéra ouverte en 1876.

■ C'est donc un vignoble nouveau qui est en place à la veille de 1914 : les vignes ne sont plus en foule (provignage) mais en rangs (plantation), la mécanisation et même la motorisation du travail viticole sont désormais possibles grâce aux inventions de Victor Vermorel, l'industriel de Villefranche. Entre 1900 et 1908, le Beaujolais souffre beaucoup moins de la mévente et de l'effondrement des prix que les vignobles de Provence ou du Languedoc. Il a opté pour le maintien du gamay et des rendements raisonnables. Le vin, de bonne qualité, est considéré comme un "vin de Bourgogne". Acheminé dans les wagons-foudres du PLM, il se vend dans la France entière et sur les marchés étrangers de la Suisse, de la Belgique et de l'Allemagne.

■ Au 20ème siècle, l'appellation contrôlée et la vente en primeur Comme dans les autres vignobles, la première guerre mondiale apporte au Beaujolais son lot de malheurs : des milliers de morts, une détérioration des vignes privées de bras, de chevaux et surtout de sulfate de cuivre (ravages du mildiou de 1915 à 1918). Les années 1920-1930 sont prospères. L'enquête agricole de 1929 enregistre une stabilité des surfaces après le fort recul de 1914-1918 : 20 000 hectares. La compensation se fait par les rendements qui atteignent désormais souvent 50 hl à l'hectare. Le million d'hectolitres produit trouve assez facilement preneur sur un marché très diversifié. C'est à cette époque que le beaujolais devient vraiment "le 3e fleuve de Lyon".

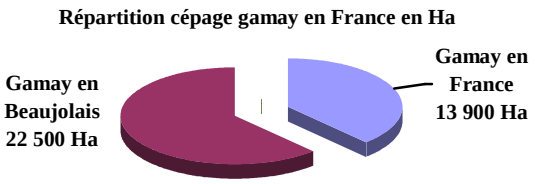
■ Mais la mévente frappe à nouveau après 1930. Elle suscite une première parade intelligente, la fondation de caves coopératives sur le modèle de celles du Languedoc antérieures à 1914 : Saint-Jean d'Ardières (1929), Liergues (1929), Chiroubles (1929), Quincié (1929), Fleurie (1931), Gleizé (1932) et Chénas (1934).

■ Malgré tout, le marché se rétrécit en 1934 avec la baisse du pouvoir d'achat des citadins. Les superficies en vignes reculent fortement : 15 000 hectares en 1939 et 12 000 en 1945 dont beaucoup sont à l'abandon. L'entrée des communes beaujolaises dans l'élite des appellations d'origine contrôlée après le décret-loi du 30 juillet 1935 ne fera sentir ses effets bénéfiques qu'après 1947. Trois zones sont délimitées dans l'ensemble de l'A.O.C. : le "Beaujolais" au sud, le "Beaujolais villages" au centre et sur le pourtour des crus, les 9 crus au nord (Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon, Fleurie, Chiroubles, Chénas, Juliénas, Moulin à Vent et Saint-Amour) qui deviendront 10 en 1988 avec la promotion du Régnié. Pour chaque zone, les rendements et certaines réglementations diffèrent. Mais partout continuent à s'imposer ce qui a fait et fait encore la spécificité du beaujolais : un cépage unique, une maîtrise des rendements, des vendanges manuelles et une vinification par macération carbonique.

■ Et pour les beaujolais et les beaujolais villages, une grande nouveauté mais qui ne faisait qu'officialiser la pratique ancienne de livrer très tôt aux acheteurs lyonnais un vin nouveau bon à boire : en 1951, un décret avance au 15 novembre la date du déblocage des vins nouveaux et ils sont aussitôt annoncés et servis sur les comptoirs lyonnais. L'Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais et ses dévoués ambassadeurs, les Compagnons du Beaujolais, multiplient les actions de promotion de ce "petit Jésus en culotte de velours" ; le millésime 1975 est servi à l'Assemblée Nationale, par son Président Edgar Faure, Gérard Ducray, député du Beaujolais et secrétaire d'état au tourisme, le parrain Georges Brassens et la marraine Mireille Mathieu. Le "Beaujolais nouveau" fait désormais fureur à Paris. Il lui reste à conquérir le monde entier, ce qui s'accomplit par la voie aérienne après 1985. Aujourd'hui, le tiers de la production beaujolaise des 23 000 hectares de vigne, environ 400 000 hectolitres, s'écoule en "beaujolais nouveau" et "beaujolais villages nouveau", en se partageant par moitié entre le marché national et l'exportation.

3° Les différents cépages :

C’est incontestablement le vignoble du gamay.



3°1° Les cépages noirs :

Le gamay : Bouté hors de Bourgogne en 1395 par Philippe le Hardi, le très "déloyault" gamay qui faisait alors concurrence sur les terres bourguignonnes au pinot noir, est aujourd'hui un cépage quasi-exclusivement beaujolais.

Il a donc véritablement trouvé sa terre d'élection sur les sols argilo-calcaires et les terrains granitiques du Beaujolais, après avoir été, cependant, l'un des plants les plus répandus et les plus cultivés du vignoble français, jusqu'à la fin du 19ème siècle et l'invasion du phylloxéra. A cette époque, le gamay occupait 1/10ème du territoire viticole français, soit 160 000 hectares. Actuellement, il se classe à la 7ème place des cépages rouges. Grâce aux analyses génétiques nous connaissons maintenant l'origine du gamay. Il est issu d'un croisement entre deux cépages, l'un Bourguignon, le pinot et l'autre originaire de Croatie, le Gouais. Ce dernier fut introduit en Europe centrale par les Huns au 4ème siècle, sa rusticité et sa résistance lui permirent un essor rapide dans toute l'Europe jusqu'en Bourgogne où il se croisa naturellement avec le pinot pour donner de multiples descendant dont le gamay.
Ce cépage a des aptitudes culturales et agronomiques spécifiques. Sensible aux gelées de printemps, par un débourrement précoce, il compense ce handicap par une certaine fertilité sur les contre bourgeons. Son cycle végétatif est court ce qui le classe dans les cépages précoces. Peu vigoureux, fertile, il est particulièrement difficile à conduire. Il nécessite, si l'on veut maîtriser sa vigueur et juguler ses rendements, des soins très minutieux.

Pinot noir : Il est autorisé mais pratiquement plus utilisé.

3°2° Les cépages blancs :

Le chardonnay : Le vin blanc de Beaujolais représente moins de 1 % de la production.

4° Les vinifications :

■ Le savoir-faire du viticulteur repose sur les originalités suivantes : le choix du Gamay noir à jus Blanc pour l'encépagement, la plus importante densité de plantation au monde (9 à 10 000 pieds/ha), exigeante en main d'oeuvre, mais indispensable pour atteindre un niveau de qualité élevé et la récolte manuelle (pour les vendanges 35 000 personnes sont mobilisées entre 10 et 20 jours à la mi-septembre) et la vinification Beaujolaise en grappes entières pour extérioriser le potentiel aromatique du Gamay.
■ Les Grappes entières sont déversées avec le maximum de précaution dans des cuves closes en ciment ou en inox dont les capacités varient de 40 à 300 hectolitres. Le tassement des grappes dans la cuve libère du jus, représentant 10 à 30% du volume total de la cuvée. Pendant la macération, ce volume de jus va augmenter progressivement pour atteindre 40 à 70% du volume de la cuvée lors de l'écoulement de "la lie". La cuve est l'objet de phénomènes fermentaires complexes, alliant une fermentation classique dans la partie liquide et une macération intracellulaire à l'intérieur des baies restées entières dans des cuves surchargées en gaz carbonique. De ce fait, la vinification beaujolaise est très originale et unique au monde. Si l'encuvage de la grappe entière est une donnée permanente, la phase de fermentation autorise de nombreuses variantes (durée de cuvaison notamment) qui donneront naissance à la palette des vins du Beaujolais : des Beaujolais Nouveaux consommés dans les mois qui suit la récolte jusqu'aux vins de courte-garde (Beaujolais, Beaujolais Villages) et de garde (les dix Crus du Beaujolais).
■ Après leur fermentation alcoolique en cuve, les raisins sont pressés, les jus de tire (de la cuve) et de presse (qui s'écoule du pressoir) sont assemblés. Une seconde fermentation s'engage alors : la malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique. Une fois cette phase achevée, les vins pourront être filtrés et mis en bouteilles, pour certains très tôt puisque les Beaujolais Nouveaux sont mis en marché dès le 3ème jeudi de novembre. Les autres Beaujolais (Beaujolais, Beaujolais Villages, et Crus du Beaujolais) font l'objet d'une conservation et d'un élevage pendant 2 à 10 mois avant la mise en bouteille. Le délai optimum de consommation peut varier de 1 à 5 ans et plus selon le millésime et l'origine du cru.

5° Les différentes appellations :

	Beaujolais	Beaujolais Villages	Beaujolais nouveau
Superficie	10 500 Ha	6 000 Ha	8 250 Ha
Production	670 000 Hl.	350 000 Hl.	500 000 Hl.
Rendement	64 Hl/Ha	59 Hl/Ha	61 Hl/Ha

Appellation	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Beaujolais	Du sud de Macon au nord de Lyon.	Blanc : chardonnay. Rouge : gamay noir à jus blanc, pinot noir et pinot gris (très rare).	Les vins vendus sous cette appellation proviennent essentiellement de la région située au sud de Villefranche.
Beaujolais supérieur	Id.	Id.	Le degré minimum doit être supérieur pour pouvoir revendiquer cette appellation.
Beaujolais village	A.O.C. réservée aux 39 communes dans le nord du beaujolais	Id.	Le nom de la commune peut être ajouté à l’A.O.C., là aussi, une partie est commercialisée en Beaujolais Villages Nouveau.

■ Les différents crus du Beaujolais : Ils constituent 25 % de la récolte.

Saint Amour
Superficie 320 Ha
Production 18 200 Hl.

Juliénas
Superficie 600 Ha
Production 34 200 Hl.

Chénas
Superficie 285 Ha
Production 16 000 Hl.

Moulin à Vent
Superficie 680 Ha
Production 38 500 Hl.

Fleurie
Superficie 875 Ha
Production 50 000 Hl.

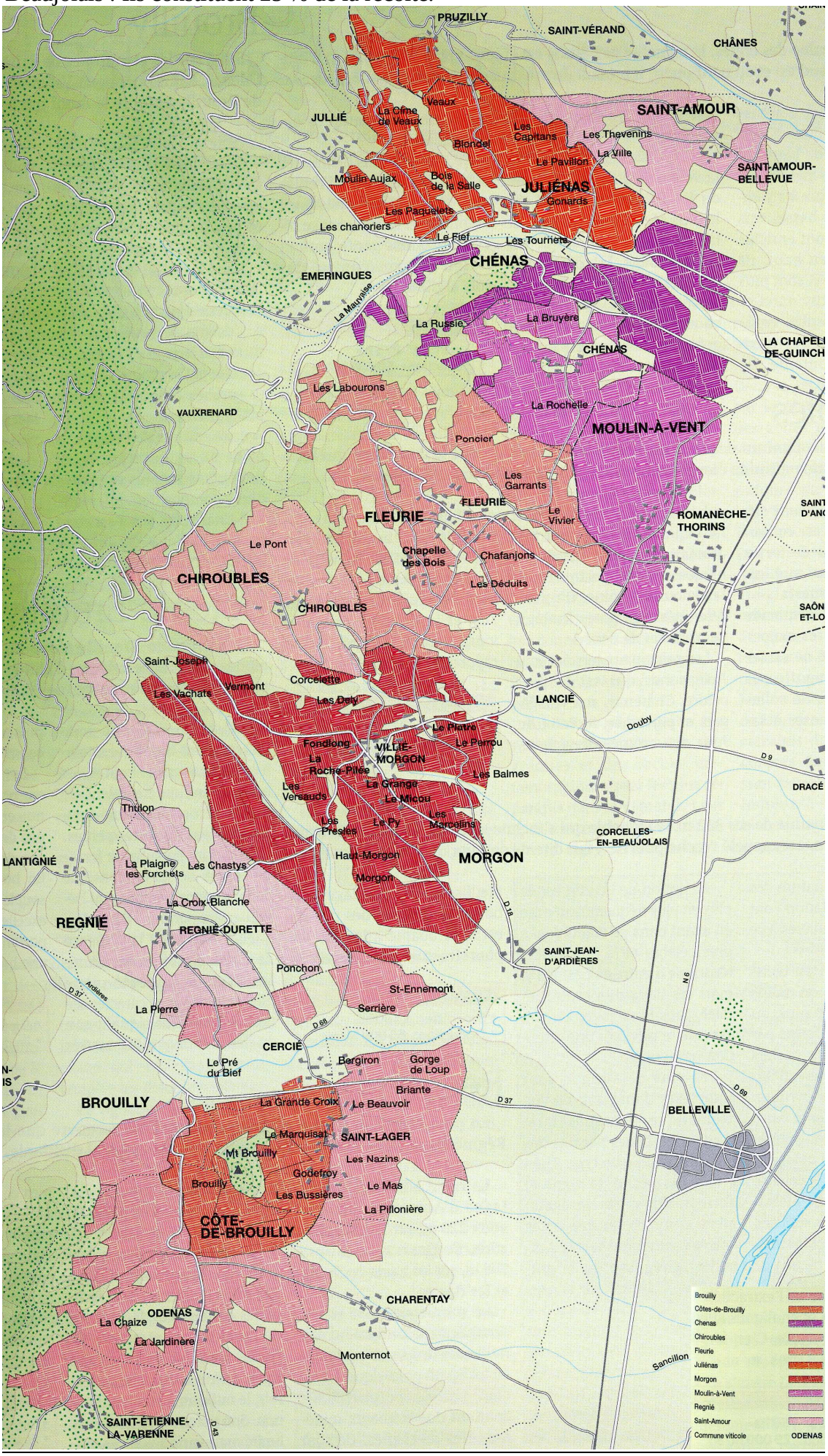
Chiroubles
Superficie 375 Ha
Production 21 500 Hl.

Morgon
Superficie 1 150 Ha
Production 66 000 Hl.

Régnié
Superficie 750 Ha
Production 29 000 Hl.

Brouilly
Superficie 1 300 Ha
Production 76 000 Hl.

Côte de Brouilly
Superficie 325 Ha
Production 18 700 Hl.



Appellation	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
St Amour	Au nord du beaujolais, en Saône et loire.	Gamay noir à jus blanc.	L'A.O.C. est reconnue depuis le 08/02/1946. Sa production est le plus souvent destinée à être bue rapidement.
Juliénas	Au sud Ouest de St Amour.	Id.	L'A.O.C. est reconnue depuis le 11/03/1938.
Chénas	Au sud des deux A.O.C. précédentes.	Id.	Créé en 1936. Possibilité d'être commercialisé sous l'appellation Moulin à vent.
Moulin à vent	Au sud de Chenas, entre le Rhône et la Saône et loire.	Id.	L'A.O.C. reconnue le 11/09/36.C'est sans doute l'un des plus célèbre crus du Beaujolais.
Fleurie	Au sud Ouest de moulin à vent.	Id.	L'A.O.C. est reconnue depuis le 11/09/1936. Adossé à la chaîne des crêtes, il produit un vin tout en finesse et élégant.
Chiroubles	Au sud Ouest de Fleurie.	Id.	L'A.O.C. reconnue depuis le 11/09/1936.
Morgon	Au sud ouest des A.O.C. précédentes.	Id.	L'A.O.C. reconnue depuis le 11/09/1936.
Régnier	Au sud Ouest de Morgon.	Id.	L'A.O.C. reconnue depuis le 8 /12/1988. le plus récent des crus du Beaujolais, qui ne recouvre qu'une seule commune de Régnié durette.
Brouilly	Au sud de Morgon.	Id.	L'A.O.C. reconnue depuis le 19/10/1938 et produit près de 9 millions de bouteilles.
Cote de Brouilly	Sur la colline de brouilly.	Id.	L'A.O.C. reconnue depuis le 19/10/1938. La colline de Brouilly trône au milieu des vignes où s'élève une chapelle édifiée pour combattre l'oïdium.

6° Les accords mets et vins :

■ Le beaujolais contrairement aux idées reçues peut-être un vin de garde, cela dépend de la durée de cuvaison et du mode d'élevage. Les vins atteignent généralement leur pleine maturité très rapidement. On conseille de garder les bouteilles de 2 à 10 ans en fonction des appellations et du millésime.

■ Température de service : les vins du Beaujolais doivent être servis frais, mais non glacé. La température idéale est vers les 12 ° C. Les crus peuvent être servis légèrement plus chambrés.

■ Le beaujolais est un des rares vins qui puisse s'adapter à peu près à toutes les cuisines. Vin au fuité très aromatique, il est servi traditionnellement dans le "pot" de 46 cl dans les bouchons lyonnais ou les bistrots de la capitale. Vin aromatique très fruité, (fraise, framboise...), il ne choque jamais à table, faisant honneur à toutes les cuisines du monde, de l'apéritif au dessert.

7° Compléments :

■ Le beaujolais nouveau : Un vin est dit nouveau dés la date de sa première mise à la consommation, c'est à dire du 15 décembre pour la plupart des A.O.C.. Il peut être considéré comme nouveau jusqu'à la récolte suivante. Quelque A.O.C. ont le droit de commercialiser leur vin en primeur. Dans ce cas, la mise à la consommation est anticipée, en principe à partir du 3ème jeudi de novembre comme pour le beaujolais. Sur les étiquettes par contre sont utilisées indifféremment les termes de nouveau ou de primeur. Pour l'année 2000, c'est la moitié de la production, c'est à dire à peut près 400 000 Hl qui seront commercialisée en beaujolais nouveau, cela représente 55 millions de bouteilles. Plus de la moitié de la production est exportée.

■ Depuis une vingtaine d'année, une démarche marketing tend à uniformiser la production vers un profil organoleptique. Il y a d'abord eut la levure conférant l'arôme de banane, remplacée ensuite par la macération préfermentaire à chaud (MPC). Ce procédé technologique, inventé pour corriger les défauts d'un millésime difficile, tend à se généraliser, donnant des vins semblables sans distinction de terroir. Ils sont typés par des arômes de cassis et une couleur très prononcée. Les vignerons restés dans la tradition de vins sans MPC ont de plus en plus de mal à distinguer leur produit qui devient atypique face aux vins issus de cette technologie.

■ Un petit moyen mnémotechnique pour retenir les différents crus du Beaujolais : « Alors je cherche mon frère Roger chez ma cousine berthe. » Alors pour saint Amour, Je pour Juliénas, cherche pour Chénas, mon pour Moulin à vent, frère pour Fleurie, Roger pour Régnier, chez pour Chiroubles, ma pour Morgon, cousine pour Cote de Brouilly et Berthe pour Brouilly.