Le vignoble du Beaujolais. http://www.beaujolais.com/

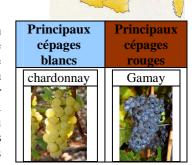
□ **Superficie**: 23 000 Ha □ **Départements**: Rhône

□ **Climat :** Tempéré. Il subit l'influence du climat océanique, mais aussi celle du climat méditerranéen. Le climat continental est fortement ressenti durant l'hiver et en début de printemps. Des gelées de printemps peuvent parfois provoquer de gros dégâts.

□ **Production :** 1 400 000 Hl

□ Rendement de base moyen : 61 Hl/Ha

□ Origine et historique de la vigne : Comme de nombreux vignobles, il doit son développement aux légions de césar. Après la chute de l'empire, c'est les abbayes notamment celle de Cluny qui reprennent le développement de la vigne. Par la suite, la viticulture dans la région ne sera remise en cause que lors des périodes difficiles comme la guerre de cent ans, les famines ou bien la révolution. Le vignoble est touché par le phylloxéra et c'est un homme du cru, Victor Puillat, qui trouva la solution : le greffage. Le développement du chemin de fer et des choix judicieux dans la gestion du vignoble (baisse de production, création des crus...) concourent au développement du beaujolais. 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.

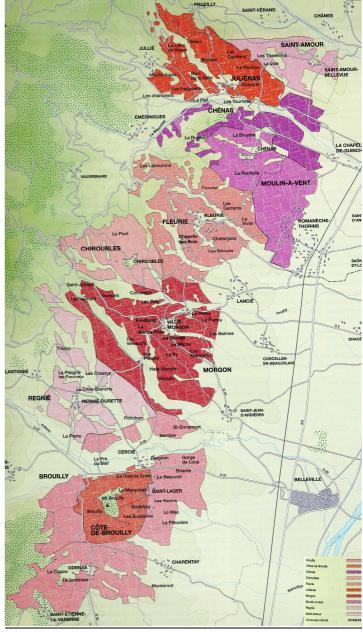


□ **Le terroir :** Succession de coteaux et de collines qui descendent vers la Saône par paliers. Les orientations sont le plus généralement de type est, sud est. L'altitude du vignoble varie de 500 à 200 mètres. Des sols très diversifiés à dominante argilo siliceuse et argilo calcaire.

☐ Les Principales appellations à retenir :

Appellation	Observations
Beaujolais	Les vins vendus sous cette appellation proviennent essentiellement de la région située au sud de Villefranche.
Beaujolais supérieur	Le degré minimum doit être supérieur pour pouvoir revendiquer cette appellation.
Beaujolais village	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. 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.
- La macération carbonique: 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. 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. Si l'encuvage de la grappe entière est une donnée permanente, la phase de fermentation autorise de nombreuses variantes (durée de cuvaison) qui donneront naissance à la palette des vins du Beaujolais.
- 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.



■ Conseil 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 et peuvent être conservé jusqu'à 10 ans pour les meilleurs.