

# QUAND 4 BUVOLOGUES FÊTENT LE BEAUJOLAIS NOUVEAU...



[GUILLAUME BAROIN](#) IL Y A 3 HEURES 40 VUES



Pour cette première édition, quatre Buvologues ont revêtu les couleurs du Beaujolais!

*Et bien, ils dégustent à l'aveugle avant de partager les bouteilles avec un mâchon beaujolais! Un moment à boire avec les sens.*

On s'était dit rendez-vous une semaine avant la date fatidique du débloqué. Avec comme pour tous les dossiers des Buvologues, **une parité homme-femme respectée**. C'est Éléonore qui nous ouvre les portes de sa maison en ce brumeux dix novembre. Arrivent Emmanuel, Buvologue de la première heure, et Adeline, une récente abonnée qui donne des cours de cuisine et d'oenologie. Et votre serviteur pour compléter ce quatuor buvologique.

Entant qu'organisateur, je chausse les bouteilles. Anonymat obligatoire. Neuf Beaujolais Nouveau, dix Beaujolais-Villages et un Beaujolais Rosé. Je les débouche. Eléonore mélange chaque série et les numérote au hasard. Pendant que les échantillons soient à bonne température et afin que mes alter-ego se chauffent la bouche, je leur pose la question qui tue.



LA DISCUSSION ENTRE AMIS TOURNE AUTOUR DE LA TABLE COMME LES BOUTEILLES

## « QU'AIMES-TU DANS LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ? »

Adeline commence avec enthousiasme : **« J'adore son goût fruité, sa gourmandise, c'est facile à boire (...) Je le sort en fin de repas »**. Tiens, bonne idée, j'essaierai.

Emmanuel y va de son mot de spécialiste es-gamay : **« J'aime les facettes du Beaujolais. Rouge, blanc et notamment celui des Pierres Dorées »**. Ça tombe bien on va voir si le Buvologue va retrouver les bouteilles nées là-bas. Quand à Eléonore, elle lance avec sa spontanéité naturelle : **« C'est une grande découverte car je n'en bois pas! »** Euh... Je ne m'attendais pas à cette réponse. Et finalement c'est tant mieux. Pour composer un bon groupe de dégustateurs il faut toujours un Candide.



Emmanuel, appliqué comme un bon Buvologue

## BOUTEILLE NUMÉRO 1

Nous commençons. Nous ne nous parlons pas durant les deux premières bouteilles. Personne n'osant prendre la parole, je la libère. Si nous sommes mitigés sur la première, la seconde nous réunit. Nous regoûterons la première bouteille à la fin de la série des Beaujolais Nouveaux. Chez Les Buvologues on respecte le travail du producteur. Mais cela ne changera pas notre première impression. La dégustation se poursuit avec des fortunes diverses. De l'avis général cette première série est mitigée. L'unique Beaujolais Nouveau rosé nous laisse sur cette impression de manque de fruité. **« Il y a des nez qui font un peu trafiqués... »** résume Adeline. Hochements de tête approbateurs. Heureusement les Beaujolais-Villages arrivent.



Eléonore et Adeline trinquent à la santé des amoureux du Beaujolais

## OH, QUELS BEAUX VILLAGES !

Dès la première bouteille le niveau monte de deux crans! Confirmation avec l'échantillon N°13 qui fait chavirer les sens. Le suivant est également réussi avec plus de mâche. **« Je m'attendais a une matinée sans tannin! »** lance en souriant notre maitresse de maison. C'est vrai qu'au fil de la dégustation les cuvées affichent plus de densité, plus de fruit, et plus de longueur que sur les Beaujolais. Fin de partie. Mes lèvres sont teintées de bleu. Devant le rire des autres Buvologues je me fends d'un **« Mon rouge à lèvres c'est le gamay... »**

Vient le moment de lever le noir des chaussettes. Si je reconnais de suite certaines étiquettes, les autres Buvologues prennent des notes et des photos des bouteilles. Mitraillées comme à la montée des marches. Je fais la moyenne des notes et sort le palmarès. **Avec pile 30% de vins retenus**, les amateurs sont au même niveau d'exigence de notre dossier sur les primeurs (lire : [Beaujolais Nouveaux 2022, le plaisir est-il au bout du goulot?](#))

Avec comme grande différence, que nos statistiques ont été bues lors d'un casse-croûte aux couleurs du Beaujolais. Car, comme nous sommes d'irréductibles gaulois, toute bonne fin prend place autour d'une table.

**Reportage & Photographies,**  
Guillaume Baroin



Le mâchon Beaujolais est servi, il manque juste le feuilleté franc-comtois qui cuit au four...



**DEUX BEAUJOLAIS NOUVEAUX ET QUATRE BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX, VOICI LA SELECTION DES BUVOLOGUES**

# BEAUJOLAIS VILLAGES

## DOMAINE DES NUGUES

### BEAUJOLAIS-VILLAGES

Adeline aime « **son léger tannin et le zan qui allonge la bouche** ». Eléonore confirme « **des tanins présents et assez filmogènes. Il doit être servi avec un plat** ». Emmanuel est un peu moins séduit par ce côté tannique mais voit là un vin « **Sans artifices** ». « **Velouté et fruité avec une belle souplesse dans le tannin. Un vrai canon à copains** » conclue Guillaume. On parie qu'il sera encore meilleur dans un an?

.....