



# Mutation en profondeur

*Entre un regain d'engouement qui s'affirme, des dossiers de montée en gamme qui avancent, mais une poursuite des arrachages de vignes, le Beaujolais continue de connaître une mutation en profondeur, particulièrement dans ses AOC régionales, dont on se demande un peu sur quoi elle va déboucher.*

« **M**on père m'a dit récemment : on va revoir le Beaujolais avec 10 000 hectares de vignes ; je me demande s'il n'avait pas raison », nous avait lancés il y a quelques mois de cela au cours d'une discussion un vigneron connu de la région. Et les chiffres de la récolte 2022 ne peuvent que donner raison à ce père, puisqu'en un an, le Beaujolais a en effet perdu plus de 600 hectares de vignes (cf encadré « repères ») ; sans doute un peu de « transferts » dans des appellations bourguignonnes aux noms plus porteurs, mais aussi et surtout beaucoup d'hectares rayés brutalement de la carte et qui balafrent comme autant de cicatrices encore à vif les paysages viticoles magnifiques de la région. Dans beaucoup de domaines où les vigneron ont dépassé la soixantaine, les enfants découragés de voir leurs parents trimer pour pas grand-chose, sont partis chercher du travail ailleurs et ils ne sont pas revenus ; un exemple frappant est celui des frères Monternot, les jumeaux de Blacé, un domaine de référence en Beaujolais-Villages. Ils vendaient encore 40 000 bouteilles par an ces derniers millésimes et pourtant, ils ont bien réussi à revendre leurs vignes, tous n'ont pas cette « chance », mais 2022 sera « la dernière » du domaine... Et le contraste est saisissant avec les projets en cours en matière de montée en gamme. Le grand sujet aujourd'hui pour les AOC régionales réside dans l'identification des productions à des noms de lieux-dits, de villages ou de régions viticoles et deux axes de travail semblent avancer dans la bonne direction ; le passage du village de Lantignié, près de Régnié, en cru, et la naissance d'une dénomination géographique complémentaire : Beaujolais des Pierres Dorées. Les dossiers avancent

et d'abord parce qu'ils sont pris à bras-le-corps par les vignerons ; il suffit d'ailleurs de relire les dossiers Beaujolais de ces dernières années pour se rendre compte à quel point les noms Beaujolais-Lantignié et Beaujolais des Pierres Dorées sont désormais revendiqués sur les étiquettes ; une trainée de poudre.

À Lantignié, le dossier est porté par l'association Vignerons et Terroirs de Lantignié présidée par Frédéric Berne. En mai 2022, le dossier de demande de cru a été présenté à l'ODG des crus et désormais la balle est dans le camp de l'association avec un dossier INAO à remplir sur les points suivants : notoriété historique et contemporaine, valorisation économique, volet organoleptique avec l'organisation de dégustations, étude de sols (déjà disponible depuis 2015) et enquête auprès des professionnels sur les pratiques et les savoir-faire. La demande de cru Lantignié concernera des vins rouges bien sûr, mais aussi des rosés et... des blancs ; on pourrait donc voir naître dans quelques années le 11<sup>e</sup> cru du Beaujolais et le premier en blanc. Tout un symbole !

Dans le sud du Beaujolais, on fourbit également ses armes autour de la constitution d'un dossier de demande de DGC, Dénomination Géographique Complémentaire, en rouge, mais aussi en blanc, où avec ses zones argilo-calcaires. Le secteur des Pierres Dorées dispose d'une vraie carte à jouer ; notons d'ailleurs que la « meilleure note » des vins blancs dans le guide d'achat vient justement du secteur.

Et chez les vignerons mis en avant dans notre guide d'achat, l'optimisme est de rigueur. Jean-Paul Brun commence bien à songer (un peu...) à la succession, tout en continuant d'affiner ses techniques

de vinification et de chercher des tractaristes, une denrée rare de nos jours, pour lancer la conversion de son domaine de cinquante hectares en bio. Le jour de notre visite, Yannick de Vermont (Château de Vaux) était de retour de République tchèque et de Pologne, ravi de l'accueil des cavistes et des restaurateurs. « Nos vins se vendent bien là-bas désormais, et qui l'aurait cru il y a seulement quelques années ? ». Le château développe doucement mais sûrement sa mise en bouteilles qui représente désormais 60% de la production des quatorze hectares. Nous laisserons le mot de la fin au chaleureux et prolifique Jean-Yves Sonnery, du Domaine de Baluce : « Le Beaujolais repart grâce aux jeunes vigneron ; ils n'écourent pas leurs parents, décident par eux-mêmes, sont plus ouverts que les anciens, ils n'ont pas peur de changer les choses et ils ont des c..... » C'est dit !

Textes : Christophe Tupinier  
Photographies : Thierry Gaudillère

## REPÈRES

(Millésime 2022 - source Inter Beaujolais)

### Baisse en 2022

Après une stabilité des surfaces plantées en 2021, les chiffres sont à nouveau en baisse en 2022, avec une perte sèche de 630 hectares en un an et à 100 % en AOC Beaujolais et Beaujolais-Villages.

**10 crus** : 5 676 hectares (100 % vins rouges).

**AOP Beaujolais-Villages** :

3 003 hectares (94 % de vins rouges).

**AOP Beaujolais** : 3 838 hectares (86 % de vins rouges).

**Total AOC du Beaujolais** :

12 517 hectares (94,3 % de vins rouges, 3,7 % de blancs, 2 % de rosés).





## Guide d'achat

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

# BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES

ROUGES, BLANCS, ROSÉS, TOUS MILLÉSIMES DISPONIBLES À LA VENTE



### RÉSULTATS

## 2021 TIENT LA ROUTE ET 2022 FAIT (DÉJÀ) DES ÉTINCELLES !

Les vigneron ont probablement raison de vouloir diversifier leurs gammes, mais le Beaujolais reste et restera une région de production de vins rouges, particulièrement en beaujolais-villages, et cette dégustation en apporte une nouvelle illustration. Dans les deux appellations, les rouges écrasent en effet la « concurrence » et c'est vrai dans les trois millésimes qui constituent le cœur de ce guide d'achat : 2022, 2021 et 2020. Notons d'ailleurs que le millésime 2022 qui arrive auréolé d'une belle réputation tient toutes ses promesses avec au total plus de 72% de vins rouges sélectionnés. En 2022, le gamay a de toute évidence donné des vins riches, d'une gourmandise absolue qui vont séduire les consommateurs, mais 2021, millésime considérablement plus compliqué, tient la route avec près des deux-tiers des échantillons sélectionnés ; les vins sont généralement (pas tous...) de corps moyen, mais marqués par des fruités frais et juteux. À noter que vous trouverez

également dans ce guide d'achat quelques belles bouteilles des millésimes 2019 et antérieurs qui permettront d'apprécier ces vins à maturité. Les résultats sont donc plus mitigés en blanc et ce sont finalement les 2021 qui tirent le mieux leur épingle du jeu ; les meilleures cuvées ont en effet de beaux équilibres et des fruités toniques, purs, marqués par les agrumes.

**Beaujolais-villages rouges** : 89 vins présentés  
62 sélectionnés - 69,5% de réussite.

**Beaujolais-villages blancs** : 23 vins présentés  
11 sélectionnés - 48% de réussite.

**Beaujolais rouge** : 38 vins présentés

23 sélectionnés - 60,5% de réussite.

**Beaujolais blancs** : 33 vins présentés

18 sélectionnés - 54,5% de réussite.

**Beaujolais et Beaujolais-Villages rosés** : 9 vins présentés - 3 sélectionnés - 33% de réussite.

### NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

### LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave.  
7 à 30 €.

## Guide d'achat

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Yannick de Vermont.

CHÂTEAU DE VAUX  
YANNICK DE VERMONT

## Des choix qualitatifs importants

Yannick de Vermont exploite aujourd'hui quatorze hectares de vignes et il sera bientôt rejoint sur le domaine par sa femme Sandrine qui va prendre en charge l'administration et la gestion commerciale ; et ils ne seront pas de trop à deux puisque le domaine vend désormais 60 % de sa production en bouteilles. Yannick de Vermont a également fait des choix qualitatifs importants pour continuer de progresser ; le premier est de ne pas avoir mis de 2021 rouges en bouteilles (il n'a embouteillé que des blancs), « la qualité était moyenne et avec le gel, il ne restait de toute façon pas grand-chose ». Le second concerne le style de ses vins. « En 2019, un collègue que j'apprécie m'a dit : Yannick, je trouve que tu vas trop loin dans la recherche de richesse. Sur un millésime aussi chaud, ce n'est plus du beaujolais-villages. Il avait raison ; en 2020 et 2022, j'ai davantage laissé faire, avec les mêmes longueurs de macération, treize à dix-sept jours selon les cuvées, mais moins de recherche d'extraction, moins de pigeages et des remontages plus doux, pour obtenir des vins toujours concentrés, mais plus frais et plus soyeux ». Dans ses vignes, les produits chimiques sont peu à peu supprimés, remplacés par le cuivre, le soufre et des essais de phytothérapie à base d'ortie, de presle, de consoude, etc.

69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 06 08 83 33 71

## Beaujolais-villages rouge

## Les Verseaux 2022 (8,50 €) - 17,5

La cuvée d'entrée de gamme du domaine est généralement une petite « bombe » et c'est encore le cas en 2022. Arômes de jus de mûres, de cerises, de pivoines... Bouche gourmande, charnue, riche, avec des tanins « sucrés » et de l'énergie-Superbe !

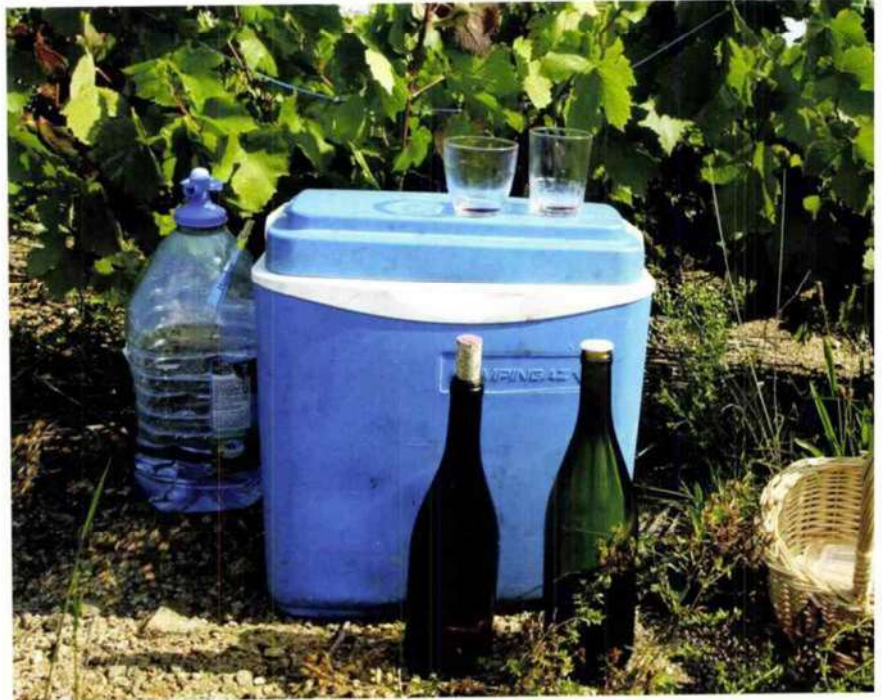
## Beaujolais-villages rouge Originem 2022 (16 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes riches, précis, de mûres, de myrtilles, de violettes... Bouche pleine, charnue, gorgée de fruit, chocolatée, avec une belle longueur et du potentiel !

## Beaujolais-villages rouge

## La Réserve de Jacques 2020 (12 €) - 16

Au nez se mêlent les arômes de fruits noirs, de bois-moka, d'épices... Bouche riche, suave, charnue, avec un fruité généreux et une belle finale poivrée.



## GAËTAN MÉLINON

69910 Villé-Morgon - Tél. 07 88 62 37 92

## Beaujolais-villages rouge

## En l'Ollier 2020 (11,50 €) - 16,5

Vignes de 65 ans, vinification et élevage (en fûts) ambitieux pour cette cuvée aux arômes fruités très purs. Bouche riche, suave, charnue, gourmande et d'une belle longueur.

## Beaujolais blanc 2021 (10 €) - 16,5

Robe or-vert, brillante. Arômes expressifs, charmeur, avec une note exotique type chardonnay muscaté. Bouche délicieuse, avec de la chair, un fruité « sucré », gourmand et frais.

## DOMAINE MONTERNOT « LES JUMEAUX »

69460 Blacé - Tél. 04 74 67 56 48

## Beaujolais-villages rouge 2022 (8 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes doux de fruits noirs, de violettes... Bouche délicieuse, gourmande, riche, « sucrée » et gorgée de fruit.

DOMAINE DES NUGUES  
SAS GILLES GELIN

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00

## Beaujolais Lancié rouge 2020 (9,95 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes riches, frais, de cerises, de myrtilles... Bouche pleine de fruit, juteuse, avec du fond et un bon équilibre.

## Beaujolais-villages rouge sans soufre 2022 (9,95 €) - 15

## Beaujolais Lancié blanc 2021 (13,50 €) - 14,5

## DOMAINE DU PENLOIS @

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 13 35

## Beaujolais-villages rouge

## Héritage du Penlois 2018 (12 €) - 15,5

Belle robe intense. Arômes riches de cerises, de mûres légèrement confiturées. Beaucoup de richesse en bouche, avec des saveurs d'épices, de cacao et de fruits noirs bien mûrs.

## Beaujolais-villages rouge « Nature » 2021 (12 €) - 15

## Beaujolais blanc Chêne du Chatelard 2019 (15 €) - 15

## Beaujolais blanc La Créée 2020 (15 €) - 15

## DOMAINE PEROL 🍀

69380 Châtillon - Tél. 04 78 43 99 84

## Beaujolais Pierres Dorées rouge

## Clos du Château 2022 (13,50 €) - 16,5

Robe intense, violacée. Arômes frais, fruités, épicés, grillés... Bouche riche, juteuse, croquante, longue et élégante. Beau potentiel !

## Beaujolais Pierres Dorées rouge

## Le bien élevé 2022 (10,50 €) - 15

## Beaujolais Pierres Dorées blanc

## Perle du Château 2021 (13,50 €) - 15

## OLIVIER PEZENNEAU

69640 Lacsas - Tél. 06 14 19 02 65

## Beaujolais Pierres Dorées blanc 2021 (12 €) - 15

## DOMAINE DES PRÉVELIÈRES 🍀

69620 Oingt - Tél. 06 89 40 85 33

## Beaujolais rouge Mont-Joli 2021 (12 €) - 16

Issue d'un terroir granitique et de vignes de 50 ans,