



### Plus nouveau que jamais ?

Après Dry January et Sober October, je vous propose Happy November (English oblige) pour célébrer le Beaujolais Nouveau, désormais symbole malgré lui d'une liberté retrouvée ! De bon augure avant les fêtes même si 2024 n'a pas été simple et c'est un euphémisme. Retour sur cette année hors normes, avant de s'intéresser à la dégustation proprement dite à travers une centaine d'échantillons dégustés à l'aveugle au temple du Beaujolais, le 210 boulevard Victor Vermorel aka l'Inter Beaujolais. En conclusion, l'analyse de cette nouvelle campagne primeur. Bonne lecture.

Comme chaque année, Bertrand Chatelet, directeur de la SICAREX (l'institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais) nous livre sa synthèse factuelle du millésime « Les appréhensions à l'approche des vinifications étaient renforcées cette année par la campagne viticole éprouvante et l'hétérogénéité dans les parcelles. Avec une fin de maturation lente, les choix de la date de récolte, cruciaux pour la qualité, ont pu finalement être appréhendés avec sérénité. Les premiers jus écoulés sont rassurants sur l'expression aromatique avec un fruité bien présent et une belle fraîcheur en bouche. L'allongement des macérations permet d'acquérir progressivement des structures tendres et des pigments complémentaires pour assurer des couleurs vives au millésime 2024. Ce millésime produira des gamays frais et légers, en phase avec les attentes des consommateurs. »

Si on lit entre les lignes, on comprend vite que la partie n'était pas gagnée d'avance. Et pour cause. Si 2024 bat encore des records de chaleur dans le monde, localement, dans le vignoble, ce sont des murs d'eau qui se sont abattus sans interruption pendant toute la phase végétative. Une épreuve physique et nerveuse pour l'ensemble des vignerons du Beaujolais ! Au final, le Nouveau sort et le nombre d'échantillons présentés témoigne, malgré l'année, d'un attachement particulier de la région à ce moment de convivialité. (et nous en sommes ravis !). 119 échantillons au total, dont quelques rosés, ça fait beaucoup pour un seul vin, au destin éphémère, dans un millésime compliqué ! Quand on regarde les chiffres, on comprend mieux cet « attachement » : le Nouveau, c'est quand même plus de 11% des ventes de Beaujolais en 2023 (soit presque 10 millions !). Ce n'est pas rien. Du coup, compte tenu des difficultés de l'année, on est en droit de s'interroger sur la qualité globale de la dégustation. Une fois n'est pas coutume, il a fallu faire le tri pour trouver de jolis nouveaux, « frais et légers, en phase avec les attentes des consommateurs », comme le dit si bien Bertrand Chatelet.

## LES CHIFFRES CLÉS 2023

### DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

**116 150**  
HECTOLITRES

SOIT **15,5 MILLIONS DE BOUTEILLES** : C'EST LA COMMERCIALISATION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2023. Cela représente environ **30 %** de la commercialisation totale du vignoble beaujolais. Les 70 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

**73 100**  
HECTOLITRES

DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS EN FRANCE EN 2023, SOIT PLUS DE **9,8 MILLIONS DE BOUTEILLES**.

**37 100 HL** se sont vendus en grande distribution, soit **5 millions de bouteilles**.

**36 000 HL** soit près de **4,8 millions de bouteilles**, ont été commercialisés dans les circuits traditionnels, restauration et cavistes.

**43 050**  
HECTOLITRES

SOIT **5,7 MILLIONS DE BOUTEILLES DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX**, ONT ÉTÉ EXPORTÉES DANS PLUS DE **100 PAYS**.

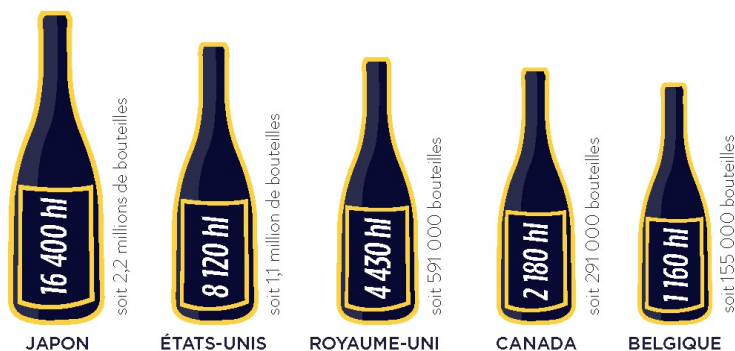
#### RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

**96 %**  
Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges



**4 %**  
Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rosés

#### LES PRINCIPAUX PAYS IMPORTATEURS DE BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2023



Il y a deux temps pour bien appréhender cette dégustation. Le premier temps, c'est d'identifier les conséquences d'une année cauchemardesque sur les vins. Tant sur le plan organoleptique que structurel. Le deuxième temps, c'est de tirer leçon de ceux qui ont réussi à produire un merveilleux nouveau que nous aurons plaisir à boire et partager entre amis. Répétons-le une dernière fois : les vignerons, en 2024, sont des héros. Sortir du vin, aussi critiquable soit-il, dans de telles conditions, c'est en soi un exploit. Mais à la fin, il faut bien choisir. Cette année, contrairement aux précédentes, il y a du bon et du moins bon. À commencer par la netteté des vins. C'est la première fois que nous rencontrons autant de faux goûts dans les vins. Faute à l'année, car franchement ces faux goûts ne sont certainement pas l'expression d'un laisser-aller ou d'un manque de sérieux des vignerons. Non, vraiment, l'année a été pourrie. C'est comme ça. On vous passe les détails et pour faire court : brett, goût de souris, moisi, on a eu la totale. Cela étant dit, certains ont réussi à sortir des vins droits, brillants et pleins d'éclat de fruits. Plusieurs hypothèses. La première, des vignes moins touchées qu'ailleurs. C'est possible. La deuxième, un travail à la vigne et à la vendange plus resserré qui a fini par payer. C'est possible aussi. Et enfin, une

troisième, des itinéraires œnologiques plus vigilants et peut-être moins dogmatiques (jusqu'à la thermovinification qui s'est avérée dans certains cas une solution pertinente) qui ont assuré un résultat propre et sans bavure. Ça, c'est une quasi-certitude. Au fond, s'il y a une chose à retenir de cette année, c'est qu'elle aura obligé les vignerons à se contenter de ce que la Nature a bien voulu leur laisser. En cela, point de Nouveau qui ressemble à un cru ou à un Beaujolais-Village à boire dans dix ans. Retour imposé à ce profil léger et enjoué que l'on aime tant et que l'on espère quand on ouvre une bouteille de Beaujolais Nouveau. Finalement ces 2024 nous font du bien, à condition bien sûr de les choisir judicieusement !

**Domaine des Nuges** Beaujolais-Villages Nouveau Rouge

Pulpeux, charnu, assez tannique, revenant sur la réglisse. Bon primeur sans équivoque. 90