



Vignes en gobelets dans le vignoble de Lantignié.





APPELLATION

Beaujolais - Beaujolais-Villages

Aller de l'avant

Le Beaujolais continue d'aller de l'avant, y compris dans ses appellations régionales Beaujolais et Beaujolais-Villages qui continuent d'attirer des investisseurs, petits et grands. Côté millésime, une fois embouteillé, 2024 conclut tout en fraîcheur et en fruit la trilogie 2022, 2023, 2024 qui offre aux amateurs trois expressions très différentes du gamay produit dans le Beaujolais.

D'année en année, le constat est toujours le même dans le Beaujolais avec des surfaces déclarées qui baissent (encore près de 300 hectares « perdus » entre 2023 et 2024 et à 100 % dans les Beaujolais et Beaujolais-Villages), alors que sur le terrain, le discours est plus dynamique. Quand le domaine a une histoire à raconter et des vins de qualité, les clients suivent. Au Domaine Chermette, une institution du sud-Beaujolais, Jean-Étienne Chermette a pris la suite de ses parents. « Les gens ont de moins en moins de repères et quand on raconte une histoire comme la nôtre, qui remonte quand même à 1636 avec la famille Vissoux, cela parle beaucoup, surtout à la jeune génération qui veut des vins accessibles par les prix, le style, et liés à une histoire. Il faut s'adapter au changement », estime le jeune vigneron et à quelques kilomètres de là, dans le même village de Saint-Vérand, le discours est le même au Domaine Girin, producteurs à 100 % de vins d'AOC Beaujolais : « l'appellation n'est plus un problème. Le fait d'avoir une histoire qui remonte chez nous à cinq générations est, dans notre secteur où beaucoup de domaines ont disparu depuis vingt ans, un marqueur de qualité. Nous sommes toujours bien là et cela inspire confiance », assure Audrey Girin arrivée en 2020 pour développer les ventes... avec succès puisque le domaine commercialise aujourd'hui entre 70 000 et 80 000 bouteilles par an, contre moins de 25 000 en 2016. « Prix, histoire, qualité, tous les voyants sont au vert et il y a du potentiel, y compris à l'exportation », conclut la jeune femme.

Avec un foncier viticole aux tarifs toujours aussi attractifs, le Beaujolais attire également des investisseurs, grands industriels, comme la famille Zannier (Vêtements Z) qui vient d'acquérir le vaste domaine de Jean-Paul Brun, autre vigneron emblématique du sud-Beaujolais, ou encore ces quatre chefs d'entreprise, qui ont racheté récemment une petite propriété à Lantignié, dans les Beaujolais-Villages, investis en complément dans quelques dizaines d'ares de vignes à Régnié et Morgon, dans du matériel moderne, pour créer le Domaine Chapital & Co (présentation dans le guide d'achat) avec de grandes ambitions qualitatives.

« Dynamique » est l'adjectif qui convient le mieux pour caractériser le vignoble du Beaujolais qui fourmille de projets

pour les crus (demandes de premiers crus) et les « régionales » avec des dossiers qui avancent pour le Beaujolais des Pierres Dorées ou encore les Beaujolais-Villages avec mention des noms de commune.

Et pour couronner le tout, les bons à très bons millésimes s'enchaînent. 2018, 2019, 2020, 2022, 2023 et même 2024 dont la première dégustation de vins en bouteilles réalisée dans le cadre de la rédaction de cet article, a été autrement convaincante que sur les vins « nouveaux » goûtés en novembre. En 2024, le Beaujolais n'a pas échappé aux copieuses intempéries, mais il a un peu moins plu qu'en Bourgogne, les terroirs granitiques très filtrants ont permis de conserver un vignoble globalement dans un état sanitaire correct et il fait comme toujours un peu plus chaud. Résultat final, les rendements sont minces, mais les vins rouges de qualité en Beaujolais et Beaujolais-Villages (nous dégusterons les crus plus tard dans l'année), avec des robes de bonne intensité, vive, des bouches de densité moyenne, mais avec des expressions fruitées très franches, croquantes et agréables. Dans des styles différents, gourmandise « solaire » pour les 2023, fruités rouges toniques, juteux en 2024, les deux derniers millésimes pourront se déguster jeunes, pour mieux attendre les 2022 plus charpentés, charnus et de garde. Il faut de tout pour faire un monde...

Texte et photographie : **Christophe Tupinier**

● Repères

Récolte 2024 (source : Inter Beaujolais)

10 crus : 5 625 hectares (100 % vins rouges).

AOP Beaujolais-Villages : 2 717 hectares
(plus de 93 % de vins rouges, 5,5 % de blancs).

AOP Beaujolais : 3 429 hectares
(84 % de vins rouges, 10 % de vins blancs).

Total AOC du Beaujolais : 11 771 hectares
(93,8 % de vins rouges, 4,2 % de blancs, le solde en rosés).



GUIDE D'ACHAT

BEAUJOLAIS BEAUJOLAIS-VILLAGES

RÉSULTATS

DU CLASSIQUE !

Les résultats enregistrés par les Beaujolais et Beaujolais-Villages lors d'une dégustation qui concernait pour l'essentielle les millésimes 2023 (les deux-tiers des échantillons présentés), 2022 et 2024, sont en effet conformes aux grandes tendances historiques du Beaujolais. Les rouges, qui représentent 95% environ de la production régionale obtiennent de très bons résultats, tant en Beaujolais-Villages qu'en Beaujolais où il faut noter une progression du niveau de l'appellation, alors que les blancs sont à la peine.

La culture de production de vins rouges est ancienne, profonde, dans le Beaujolais et les vignerons ont globalement bien gérés ces trois millésimes très différents que sont le concentré et classique 2022, le gourmand

et solaire 2023, le frais et léger 2024. Vous pourrez donc trouver dans ce guide d'achat votre bonheur dans des styles totalement opposés.

On sait que 2023 aura été un millésime productif et chaud en fin de campagne. Tous les chardonnays n'ont manifestement pas supporté ce cocktail à haut risque : rendements confortables, acidités basses et degrés élevés. Les précédents millésimes étaient toutefois plus convaincants et nous restons persuadés que le Beaujolais a du potentiel en chardonnay, surtout sur les terroirs argilo-calcaires du sud de la région, mais pas que. On peut également trouver de belles réussites en blanc sur granite, mais elles sont plus rares.

L'église Saint-Martin de Vaux-en-Beaujolais.



LÉGENDE

@ : L'entreprise a des vins notés de 81 à 84 (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

ROUGES
BLANCS
ROSÉS
(TOUS MILLÉSIMES DISPONIBLES
À LA VENTE)

Beaujolais-villages rouges

96 vins présentés
63 sélectionnés
65,5% de réussite.

Beaujolais-villages blancs

30 vins présentés
10 sélectionnés
33% de réussite.

Beaujolais rouge

46 vins présentés
29 sélectionnés
63% de réussite.

Beaujolais blancs

43 vins présentés
19 sélectionnés
44% de réussite.

Beaujolais et Beaujolais-Villages rosés

13 vins présentés
3 sélectionnés
23% de réussite.

LES PRIX

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

NOTATION SUR 100

81-84 (13,5-14) :

Vin agréable

85-88 (14,5-15) :

Bon vin

89-92 (15,5-16,5) :

Très bon vin

93-96 (17-18) :

Grand vin

97-99 (18,5-19) :

Vin exceptionnel

100 (20) :

Vin de rêve

DOMAINE DE COLETTE 🍀 @

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73
Beaujolais Lantignié

rouge 2023 (14 €) - 87

COLLIN-BOURISSET @

71570 La Chapelle-de-Guinchay
Tél. 03 85 36 81 27

Beaujolais Pierre Dorées

Louis Bourisset rouge 2023 (10 €) - 90

Un nez fumé et épicé, avec des notes de violettes. Beaucoup de richesse en bouche, avec une belle structure, de l'équilibre, de l'ampleur, une trame veloutée et un fruité généreux.

LES VINS GEORGES DUBCEUF

71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 34 20

Beaujolais rouge 2024 (12,85 €) - 87

THIBAUT DUCROUX

69910 Villié-Morgon
Tél. 06 36 83 57 57

Beaujolais En Roue Libre

rouge 2023 (12 €) - 87

PIERRE-ANDRÉ DUMAS 🍀 @

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 40 89
Beaujolais-villages Vrille rouge 2023

(Aurélien Dumerin - 11 €) - 92

Derrière sa robe intense se dévoile un nez doux et sucré avec des notes de violettes. La bouche est riche, gourmande, charnue et bien équilibrée.

MAISON GOGUET

DOMAINE DE LA GARENNE

69220 Charnay - Tél. 04 74 03 48 32
Beaujolais-villages

rouge 2024 (10 €) - 91

Robe intense. Nez doux aux arômes de noyaux de cerises. Bouche gourmande, délicate, tendre. Un vin spontané, axé sur le fruit, avec lequel on se régale.

MEE GODARD 🍀

69910 Villié-Morgon
Tél. 06 66 47 00 64

Beaujolais rouge 2023 (17 €) - 86

VIGNOBLES JAMBON 🍀 @

69220 Saint-Lager
Tél. 06 22 77 63 29

Beaujolais-villages Pure rouge

2022 (12 €) - 86

DOMAINE LONGÈRE

69460 Le Perréon - Tél. 04 74 03 27 63
Beaujolais-villages

Jarre rouge 2022

(19,50 €) - 93

Élevé 10 mois en jarre ce vin présente une robe intense. Nez précis, frais, avec des notes de cerises, de pivoines... En bouche, le vin est dense, croquant, juteux, fruité à souhait et d'une belle longueur.

Beaujolais-villages

Nos 2 Elles blanc 2023 (11,25 €) - 87

Beaujolais-villages

Le Vin des Roches

rouge 2023 (12,25 €) - 85

MAISON JEAN LORON

71570 La Chapelle-de-Guinchay
Tél. 03 85 36 81 20

Beaujolais Lantignié

La Croix Blanche rouge 2023 (13 €) - 89

Arômes floraux de violettes « sucrées », de grillé... En bouche, un jus sur la douceur, la tendresse, avec des saveurs de griottes et un bon équilibre.

DOMAINE DES MAISONS NEUVES

69220 Saint-Lager
Tél. 06 22 77 63 29

Beaujolais Blacé rouge 2023 (9 €) - 89

Jolie robe rouge cerise. Nez fin, profond avec des arômes de thé noir et d'épices douces. Bouche ronde, aux tanins souples, suaves, sur un fruité mûr et gourmand.

DOMAINE DES MARRANS 🍀

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21
Beaujolais vieilles vignes

rouge 2023 (12 €) - 87

Beaujolais-villages

rouge 2023 (13 €) - 87

JULIEN MATHON 🍀

69640 Saint-Julien
Tél. 06 65 32 56 93

Beaujolais-villages rouge

Manganèse 2022 (10 €) - 87

DOMAINE DES NUGUES

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00
Beaujolais-villages

Quintessence du Gamay

rouge 2018 (17,90 €) - 92

Issue d'une longue macération de plus de trois semaines, cette cuvée présente une belle robe rubis, intense. Au nez, on trouve des notes de violettes, de fruits noirs confiturés. En bouche, le vin a bien évolué, avec un jus tendre, gourmand, patiné, harmonieux, délicieux à « siroter » aujourd'hui.

Beaujolais-villages

rouge 2024 (10,90 €) - 87

DOMAINE CEDIPODA 🍀

69840 Jullié - Tél. 06 80 36 52 72
Beaujolais Jullié rouge 2023

(12,60 €) - 91

Première « apparition » réussie pour le domaine dans nos dégustations avec ce vin aux arômes de framboises, de mûres... Bouche concentrée, suave, avec une légère sucrosité, délicate à déguster dès aujourd'hui.

DOMAINE DES PAMPRES D'OR VIGNOBLE PERRAS 🍀

69210 Saint-Germain-Nuelles
Tél. 06 75 22 33 55

Beaujolais Nuances de Grès

blanc 2023 (18 €) - 87

Beaujolais Nuances de Grès

rouge 2023 (16 €) - 86

Beaujolais Pierres Dorées

blanc 2023 (13,50 €) - 86



Jean-Étienne Chermette.

FAMILLE CHERMETTE

Changements en douceur

Le 2 février 2023, Jean-Étienne Chermette a officiellement pris la gérance de la S.A.R.L. Famille Chermette, succédant à son père Pierre-Marie qui s'était installé en 1982 faisant de son domaine une valeur sûre du Beaujolais. La propriété couvre aujourd'hui 54 hectares, dont 37 en AOC Beaujolais et 17 dans les crus. En cuverie, Jean-Étienne garde la philosophie qui était celle de son grand-père et de son père : vinifications semi-carboniques traditionnelles en grappes entières pour tous les rouges, avec toutefois une recherche de vins plus sur le fruit, moins extraits. Aujourd'hui, la maturité, la couleur, la matière sont là. « Avec le réchauffement, la difficulté est de garder des fruités frais et on voit bien que c'est ce que demande la jeune génération de consommateurs ». À la vigne, la certification bio n'est pas à l'ordre du jour, « car tout n'est pas logique dans le bio », estime le jeune vigneron, qui poursuit « mais on laboure les sols en dehors de deux ou trois hectares difficiles, pentus, en dévers, et on raisonne au maximum les traitements. Notre seule finalité est de produire ces beaux raisins qui vont donner de bons vins ». Les beaujolais sont élevés en cuves, à l'exception de la cuvée Cœur de Vendange (10 % de fûts de deux à cinq ans) et les crus en vieux foudres de chêne ou fûts sur deux vins (fleurie Garants et moulin-à-vent Les Trois Roches), mais Jean-Étienne Chermette cherche à baisser encore les proportions d'élevage sous bois pour avoir plus de fruit et de « peps » dans ses vins. Un nouveau logo vient d'être créé pour représenter l'histoire du domaine qui remonte à 1636.

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

Beaujolais Cœur de Vendanges vignes centenaires rouge 2023 (13 €) - 93

La Famille Chermette propose un vin à la robe grenat, intense. Nez parfumé, concentré en fruits noirs : cerise, cassis, mûr... Une bouche riche, concentrée, fruitée à souhait, avec des tanins élégants et une belle longueur en bouche.

Beaujolais Les Clos vieilles vignes rouge 2023 (10,95 €) - 93

Nez très riche, marqué par des arômes de fruits noirs, avec quelques touches boisées et réglissées. Bouche charnue, soyeuse, longue, avec des tanins de qualité. À attendre encore un peu...

Beaujolais blanc Collonges 2024 (13 €) - 85

Beaujolais rouge Griottes 2023 (9,50 €) - 85