

Le vignoble des Pierres Dorées, à Létra.



Beaujolais - Beaujolais-Villages

« Beaujolais is not dead »

Derrière le nom un brin provocateur de cette cuvée produite par le Domaine Chasselay, une analyse objective de la situation permet même de penser que le Beaujolais est loin d'être six pieds sous terre et qu'il a même de nombreux atouts dans sa manche pour tirer son épingle du jeu dans la crise actuelle du vin.

Comment se portent les appellations régionales du Beaujolais : Beaujolais et Beaujolais-Villages ? Dans un contexte national et international de crise dans le monde du vin, où des vignes s'arrachent dans de nombreuses régions, on peut dire que le Beaujolais ne se porte finalement pas si mal que cela. Pour en revenir aux « régionales », on peut tout d'abord observer un ralentissement dans les arrachages de vignes entre 2025 et 2024, avec une centaine d'hectares « seulement » en moins en Beaujolais, mais, pour la première fois depuis longtemps, un léger gain d'une petite trentaine d'hectares en Beaujolais-Villages. Bref, le gamay est loin d'être « mort et enterré » et il continue de plaire tout particulièrement à l'exportation puisque ces deux appellations qui représentent un peu plus de la moitié des surfaces en production, constituent les trois quarts des exportations. En résumé, les crus se vendent en France et les « régionales » à l'export.

Et la région ne manque pas d'atouts. Le gamay qui donne ces vins rouges sur le fruit, frais, concentrés mais pas trop, équilibrés, qu'affectionnent les consommateurs et qui se marie à toutes les cuisines et il est évident que le Beaujolais a aussi une carte à jouer en vins blancs. Que les Bourguignons ne paniquent pas, le chardonnay, quand il est destiné à produire des vins tranquilles, ne représente aujourd'hui (récolte 2025) que 534 hectares en production dans le Beaujolais, soit moins de 5 % de la production régionale et uniquement en AOC Beaujolais et Beaujolais-Villages ; les crus restent rouges à 100 %. De l'eau risque donc de couler sous les ponts d'ici à ce que le chardonnay représente près des deux tiers de la production régionale comme en Bourgogne. Toujours est-il que

les vignerons du Beaujolais mettent en avant leurs vins blancs qui sont généralement vendus plus cher (tout en restant très, très abordables...), que leurs « régionales » rouges et parfois même que bien des crus. Dans cette région de vins rouges, les opérateurs ont dû acquérir une culture de production de blancs ; il nous semble que la qualité de ces blancs du Beaujolais est de plus en plus convaincante à chaque millésime et sur ce point, les 2024 sont très réussis (cf. guide d'achat en pages suivantes). Entre cépages, terroirs, rapports qualité-prix « imbattables », le Beaujolais des régionales ne manque donc pas d'atouts et des démarches sont en cours pour que la réglementation vienne en quelque sorte enfoncer le clou. Depuis 1950, trente et une communes sont regroupées en une entité concrétisée par l'adjonction de la mention « villages ». Elles ont également la possibilité d'ajouter leurs noms et les producteurs ne se privent pas de le faire, à Lantignié, dont nous avons déjà beaucoup parlé, mais aussi Quincy, Blacé, Jullié, Lancié, Leynes, Le Perréon... Sur les 128 échantillons de Beaujolais-Villages rouges et blancs présentés à notre dernière dégustation, un quart environ portait un nom de commune et parfois aussi, de lieux-dits.

Plus au sud, lancée en 2017, la demande de reconnaissance de la Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) « Pierres Dorées » en appellation Beaujolais poursuit son petit bonhomme de chemin. « Elle s'inscrit dans une démarche visant à valoriser les vins issus des terroirs des Pierres Dorées et à faire reconnaître la singularité de ce territoire », explique Pauline Bruyas, la directrice de l'ODG, Beaujolais/Beaujolais-Villages. La région des Pierres Dorées a en effet son caractère. Elle le tient de la couleur de son habitat typique, très prisé des Lyonnais voisins, construit avec des pierres teintées d'oxyde de fer, mais aussi de ses conditions de production très particulières. Dans le sud du Beaujolais, se combinent en effet des altitudes souvent assez élevées (350, 400, 500 mètres et plus) à une grande diversité géologique propice par endroits à la culture du gamay, comme à Saint-Vérand, terroir granitique, et ailleurs, comme à Cognj, Oingt ou Theizé en Beaujolais, zones argilo-calcaires, au développement du chardonnay. Non, le Beaujolais n'est pas mort et il est même bien vivant !

Repères

Récolte 2025

10 crus : 5 504 hectares (100 % vins rouges).

AOP Beaujolais-Villages : 2 744 hectares
(93 % de vins rouges, 5,5 % de blancs).

AOP Beaujolais : 3 331 hectares
(82,6 % de vins rouges, 11,5 % de vins blancs).

Total AOC du Beaujolais : 11 578 hectares
(93,3 % de vins rouges, 4,6 % de blancs, le solde en rosés).

(source : Inter Beaujolais)

Texte et photographie : Christophe Tupinier

BEAUJOLAIS BEAUJOLAIS-VILLAGES

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

RÉSULTATS

2025 ET 2024 EN DEUX COULEURS !

Si l'on veut bien considérer le « cœur » de la production de ces appellations régionales du Beaujolais, à savoir les vins rouges, les résultats sont très bons et particulièrement dans les millésimes récents : 2025, on s'y attendait, et, surprise, 2024, millésime difficile sur le papier qui obtient de bons pourcentages de réussite dans un style juteux, tout en fraîcheur, sur le fruit. Cela semble confirmer que plus on va vers le sud, meilleurs sont les rouges en 2024. 2023 est plus difficile en rouge un peu comme si certains vins de cette année très solaire marquée par la canicule extrême de fin août, début septembre avaient tendance à se faner après quelques années de bouteille. Goûtez les 2023 que vous avez en cave pour suivre leur évolution, ce qui est d'ailleurs tout aussi vrai en Bourgogne.

Nous passerons rapidement sur les rosés avec des résultats qui confirment une fois de plus que l'avenir du Beaujolais n'est pas là ! Le tableau est très différent pour les blancs qui montent en puissance. Les pourcentages de réussite sont bons en 2025 et 2024 et même excellents pour les beaujolais (83,5% de réussite en 2025, 68% en 2024) majoritairement issus des terroirs du sud de la région où l'on trouve beaucoup de ces terroirs argilo-calcaires qu'affectionne le chardonnay. Si l'on ajoute à cela des altitudes souvent élevées dans ce secteur, 350 à 500 mètres et plus, qui permettent de préserver une certaine fraîcheur, le Beaujolais a une vraie carte à jouer sur les blancs. 2025 et 2024 sont de bons millésimes de blanc, avec plus de chair, de soleil en 2025, plus de tonicité, des fruités sur les agrumes en 2024.

Beaujolais-Village rouges

91 vins présentés
59 sélectionnés
65% de réussite.

Beaujolais-Village blancs

32 vins présentés
15 sélectionnés
47% de réussite.

Beaujolais rouge

50 vins présentés
25 sélectionnés
50% de réussite.

Beaujolais blancs

45 vins présentés
31 sélectionnés
67% de réussite.

Beaujolais et Beaujolais-Village rosés

12 vins présentés
4 sélectionnés
33,5% de réussite.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC
départ-cave :
5 à 22 €.

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



Vignes à Lantignié, au printemps (© Etienne Ramousse/Interbeaujolais).

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

MAISON JEAN LORON

71570 Pontanvaux

Tél. 03 85 36 81 20

Beaujolais Lantignié

La Croix Blanche

rouge 2025 (15 €) - 91

Nez discret de fruits noirs mûrs : cerise, sureau... Bouche solide, profonde, structurée, avec des tanins veloutés et légèrement épicés.

Beaujolais L'Or des Pierres

blanc 2024 (16 €) - 86

DOMAINE

DES MAISONS NEUVES

69220 Saint-Lager

Tél. 04 74 66 81 24

Beaujolais

Blacé rouge 2024 (9 €) - 85

DOMAINE DES MARRANS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

Beaujolais

vieilles vignes rouge 2024 (12 €) - 89

Nez délicat, de cerises confites, de baies rouges. Bouche gourmande, fruitée à souhait, avec de la matière, une belle longueur, des tanins fins. Vin de plaisir.

Beaujolais blanc 2024 (16,50 €) - 89

Un nez encore sur la réserve et on perçoit des notes d'agrumes (citron). Belle vivacité en bouche avec des saveurs de fruits blancs (pêches), une bonne longueur et une finale saline agréable.

Beaujolais-Villages

rouge 2024 (13 €) - 85

DOMAINE MÉLINON

69910 Villé-Morgon

Tél. 06 85 52 15 74

Beaujolais blanc 2024 (11 €) - 91

Robe dorée. Nez fin sur les agrumes, la pêche blanche et un léger floral. En bouche, le vin est frais, vif, gourmand, plein de fruit avec un beau fond salin.

Beaujolais-Villages

Ollier rouge 2023 (14 €) - 88

Beaujolais-Villages

rouge 2025 (8 €) - 86

DOMAINE DES NUGUES

SAS GILLES GELIN

69220 Lantignié - Tél. 04 74 04 14 00

Beaujolais Lantignié

rouge 2023 (11 €) - 91

Robe intense. Nez riche avec un côté « solaire ». Le vin est concentré, gourmand, avec des saveurs de fruits rouges mûrs, une belle longueur et du potentiel.

Beaujolais-Villages

sans soufre rouge 2025 (11 €) - 90

Robe grenat, brillante. Nez pur, discret, sur les petits fruits rouges. Le vin est tonique, juteux, avec un fruité juteux, une matière dense et un bel équilibre.

Beaujolais Lancié

rouge 2024 (11 €) - 86

JEAN-PIERRE RIVIÈRE

69480 Lachassagne

Tél. 06 81 43 88 02

Beaujolais Pierres Dorées

Saint Trys blanc 2024 (12 €) - 88

DOMAINE DE ROMARAND

69430 Quincy-en-Beaujolais

Tél. 06 79 02 10 28

Beaujolais Lantignié

Alpha rouge 2024 (22 €) - 87

FLORENT RUDE

69430 Quincy-en-Beaujolais

Tél. 06 09 63 30 89

Beaujolais-Villages

rouge 2025 (14,50 €) - 92

Nez discret, mais concentré, sur les fruits rouges bien mûrs. Bouche caractérisée par une belle profondeur, de la fraîcheur, un côté dynamique et une finale réglissée agréable.

Beaujolais-Villages

rouge 2024 (8,50 €) - 87

DOMAINE RUET @

69220 Cercé

Tél. 04 74 66 85 00

Beaujolais-Villages

rouge 2023 (10 €) - 85

DOMAINE

DU SALLERIN

69460 Saint-Etienne-des-Ouillères

Tél. 06 75 17 69 55

Beaujolais-Villages

Ma Fleur d'amour rouge

2023 (8,50 €) - 90

Beau nez net, précis, sur les fruits rouges, une touche florale. Beau jus, riche, frais, gourmand, avec des tanins bien fondus, et une belle harmonie.



Adrien Dubœuf-Lacombe.

LES VINS GEORGES DUBOEUF

Une nouvelle dynamique

En quelques lignes (nous lui consacrerons bientôt davantage de place...), nous allons plutôt effleurer les évolutions en cours chez Dubœuf que véritablement rentrer dans le détail. Premier point, la maison a désormais un binôme à sa tête avec Franck Dubœuf et Adrien Dubœuf-Lacombe, fils de Jean-Paul Lacombe, chef doublement étoilé lorsqu'il était aux manettes de Léon de Lyon et petit-fils du regretté Georges Dubœuf. Dans les appellations régionales comme dans les crus, les vins Dubœuf proviennent de différentes sources : les domaines maison (60 hectares), des achats de raisins, de vins auprès de fournisseurs ponctuels ou anciens comme le Domaine des Trois Vallons. « L'hybridation

dans le sourcing reste la règle et nous restons persuadés que le consommateur est davantage intéressé par ce qu'il a dans le verre que par la provenance des raisins », estime Adrien Dubœuf-Lacombe. La maison fait peu à peu évoluer le style de ses vins vers plus de fruit, de fraîcheur et elle a également abandonné la politique de repli des crus vers les régionales. « On nous reprochait parfois une forme de standardisation des vins et nous essayons de changer cela tout en gardant notre style : des vins nets, compréhensibles, sur le fruit et charnus ». Autre évolution importante, des cuves désormais inertées à l'azote ce qui a permis d'allonger les élevages et d'avoir des fruités plus frais. Enfin, la maison vient de lancer une gamme de vins bio (y compris en Beaujolais et Beaujolais-Villages) et elle a mis en place des cuvées de lieux-dits pour l'heure dans les crus.

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 34 20

Beaujolais-Villages Domaine des Trois Vallons rouge 2023 (13,15 €) - 92

Nez profond aux notes de fruits rouges mûrs. Belle matière en bouche, équilibrée, épicée, avec une touche de réglisse, de la chair, du fond et de la fraîcheur.

Beaujolais-Villages cuvée NNFL rouge 2023 (12,85 €) - 90

Nez expressif sur les fruits mûrs (cerise), confiturés. Bouche dense, avec une belle matière ronde, une touche réglissée, une finale fraîche. On se régale.

Beaujolais-Villages sans sulfite rouge 2024 - 90

Robe intense. Nez doux, sur les fruits noirs avec une touche florale (violette).

En bouche, un joli vin pur, fruité et velouté.

Beaujolais rouge 2024 (10,35 €) - 90

Nez aux arômes de pâtisserie et de fruits rouges confits. Beau fruité charnu, frais, avec des tanins enrobés et une belle harmonie.

Beaujolais-Villages NNFL rouge 2024 (10,35 €) - 87

Beaujolais Château d'Ouilley rouge 2024 (12 €) - 84