

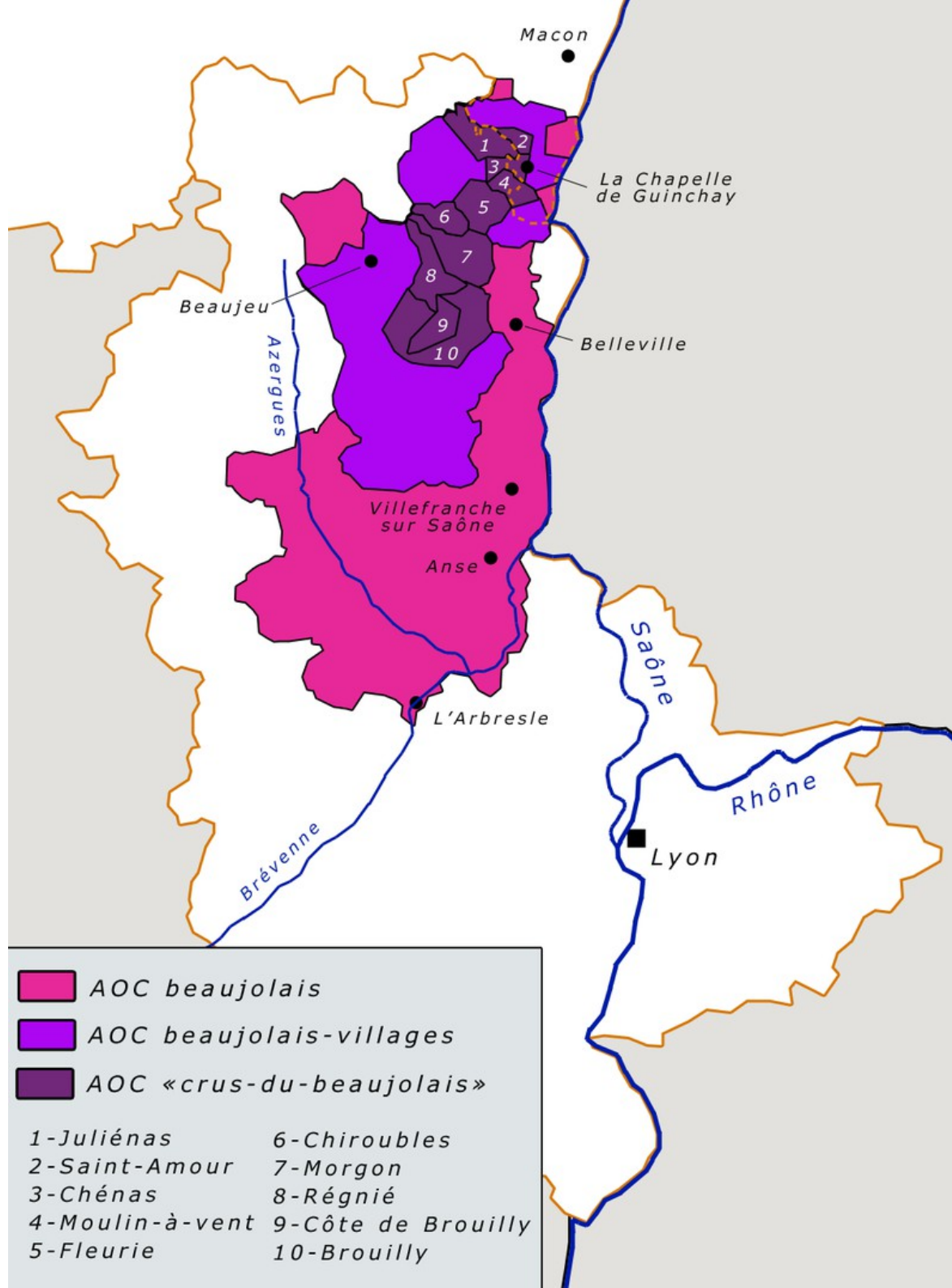
# Les Vins du Beaujolais

## Présentation de la soirée



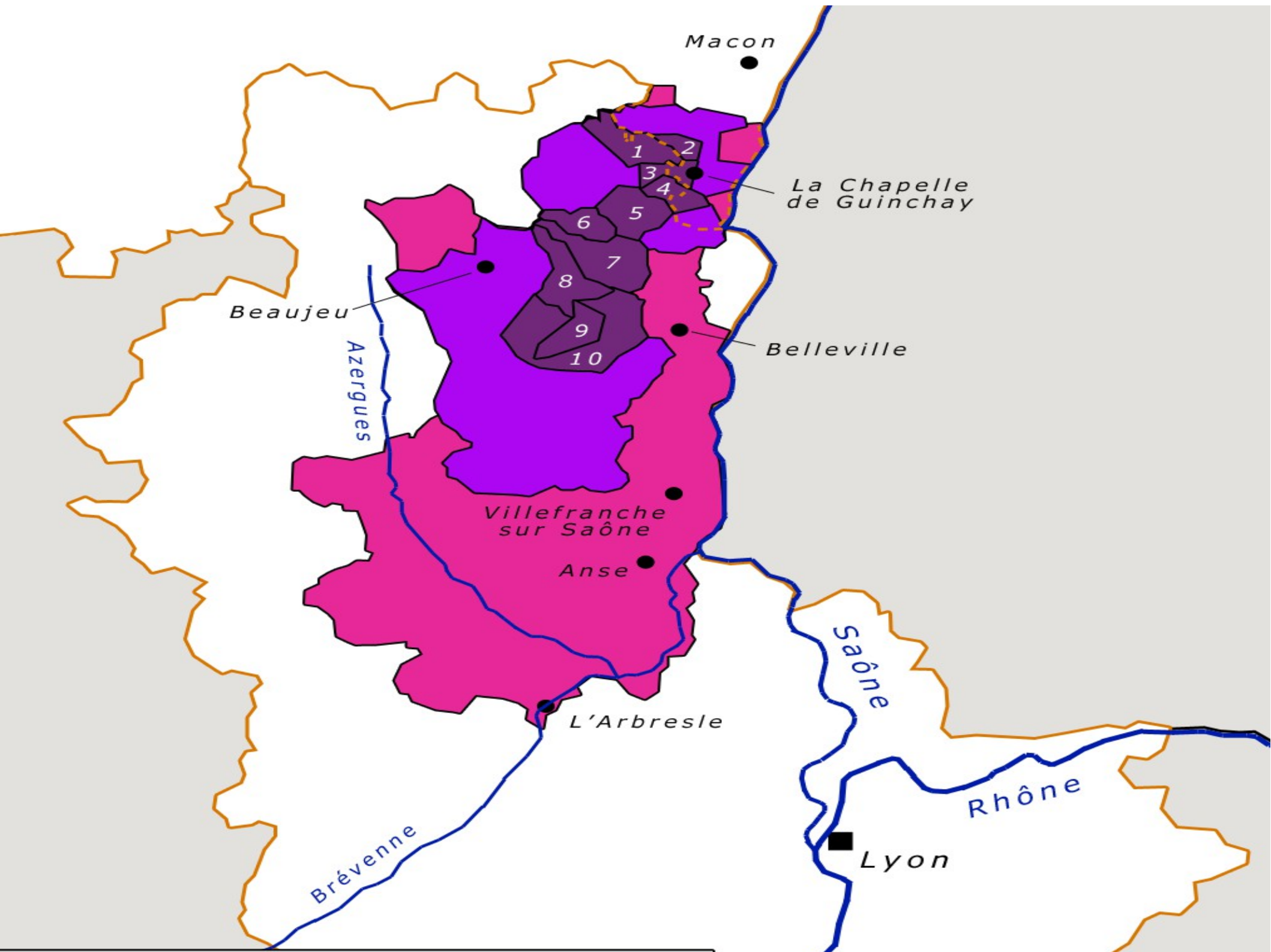
Confrerie des Echantons Ligériens

Dégustation du 17 janvier 2020



- AOC *beaujolais*
- AOC *beaujolais-villages*
- AOC «*crus-du-beaujolais*»

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 1- <i>Juliéna</i> s     | 6- <i>Chiroubles</i>       |
| 2- <i>Saint-Amour</i>   | 7- <i>Morgon</i>           |
| 3- <i>Chéna</i> s       | 8- <i>Régnié</i>           |
| 4- <i>Moulin-à-vent</i> | 9- <i>Côte de Brouilly</i> |
| 5- <i>Fleurie</i>       | 10- <i>Brouilly</i>        |



Macon

La Chapelle de Guinchay

Beaujeu

Azergues

Belleville

Villefranche sur Saône

Anse

L'Arbresle

Saône

Rhône

Lyon

Brévenne

1

2

3

4

6

5

7

8

9

10



# Géologie



Le vignoble du Beaujolais s'étend sur deux régions géologiques bien distinctes, avec au nord des sols granitiques (appellation beaujolais-villages ainsi que les dix appellations communales) et au sud des sols calcaires (où est produit la majorité de l'appellation beaujolais).

Ces calcaires sont principalement des formations de l'ère secondaire, coincées entre le socle hercynien à l'ouest (mont du Beaujolais) et les sédiments quaternaires à l'est (fossé de la Bresse). Dans la partie supérieure affleurent les calcaires jaune doré de l'Aalénien, appelés localement « pierres dorées ». Entre ce relief et les dernières collines à l'est s'étend un replat formé par l'accumulation de débris arrachés à l'arrière-pays.

# Les Pierres bleues du Beaujolais





Vue aérienne du vignoble du Beaujolais. On perçoit bien la monoculture de la vigne sur des coteaux.



# Hiérarchie des appellations

Le vignoble possède deux appellations d'origine contrôlée régionales et dix communales.

## Beaujolais

Au sein du vignoble, l'AOC beaujolais est la plus vaste. Elle comprend tout le vignoble. La majeure partie de la production de cette appellation est commercialisée en primeur sous le nom de beaujolais nouveau.

## Beaujolais-villages

La partie centrale et la frange nord du vignoble est éligible à l'AOC beaujolais-villages ; sa zone la plus vaste est située entre les vallées de deux rivières, le Nizerand et l'Ardières. Le beaujolais-villages est produit sur 38 communes et représente 25 % de la production beaujolaise : autour de 300 000 hl. Une partie de la production est commercialisée en primeur sous le nom de beaujolais-villages nouveau.

## Appellations communales

Dix appellations communales ou locales, appelées « crus du Beaujolais », existent. Il s'agit du brouilly, du chénas, du chiroubles, du côte-de-brouilly, du fleurie, du juliéas, du morgon, du moulin-à-vent, du régnié et du saint-amour. Tous ces crus peuvent être commercialisés sous l'appellation: "Bourgogne gamay".









# Les cépages

Les **vignes de raisin rouge** sont essentiellement plantées en gamay N3, dit « **gamay noir à jus blanc** » par opposition avec les gamay teinturiers. Ce cépage, exclu de Bourgogne par Philippe II de Bourgogne, (il le surnommait le « très déloyau plant ») a trouvé dans les sables granitiques du Beaujolais un terroir à sa mesure. Il y donne des vins fins, très aromatiques et permet de donner une gamme étendue allant du vin primeur (beaujolais nouveau) au vin de garde qui se bonifie de 2 à plus de 10 ans (moulin-à-vent, morgon, etc.).

Les **vignes de raisin blanc** sont essentiellement plantées en **chardonnay B**. Même si elles sont négligeables en surface, elles donnent de bons vins, équilibrés et aromatiques. Une partie sert à la fabrication du crémant de Bourgogne.

La législation autorise d'autres cépages : l'aligoté B, le melon B, le pinot gris G, le pinot noir N, le gamay de Bouze N et le gamay de Chaudenay N. Il s'agit de cépages accessoires, dont les cahiers des charges des différentes appellations limitent l'emploi à 15 % de l'encépagement. Dans les appellations communales (les crus), seuls l'aligoté, le chardonnay et le melon sont autorisés comme accessoires.

# Vinification et élevage



La méthode de la macération carbonique explique beaucoup le type de vins très particulier qui y est produit. Le raisin est encuvé entier et la cuve fermée pendant quelques jours. La saturation de la cuve empêche les raisins de respirer, les obligeant à un mode de fonctionnement anaérobie. Cette évolution à l'intérieur du grain de raisin s'apparente à un début de fermentation. Elle produit un peu d'alcool et des précurseurs d'arômes. Ensuite, le raisin est foulé et une fermentation traditionnelle se poursuit. Ce processus a été étudié par Michel Flanzy et porte le nom de macération carbonique<sup>33</sup>. Pour assurer la continuité de ce mode de vinification, le beaujolais est issu d'un raisin vendangé manuellement. Des essais de récolte à la machine à vendanger sont menés pour tenter de réduire le coût en personnel d'un vin qui se vend en dessous de son coût de production<sup>4</sup>.

Pour les vins destinés à être élevés et gardés plusieurs années, (beaujolais et beaujolais-villages non primeurs, ainsi que les crus du Beaujolais) la vinification est semi-carbonique, à mi-chemin de la vinification bourguignonne. Le raisin est récolté manuellement, encuvé entier sans éraflage. La fermentation débute comme pour une macération carbonique, mais au moment où le marc destiné au primeur est décuvé et pressé, les cuves destinées au vin de garde sont pigées et la macération se poursuit jusqu'à épuisement presque complet des sucres. Le vin est ensuite écoulé, le marc pressé et la fermentation malolactique peut s'enclencher tant que la température n'est pas trop descendue.



# En résumé

Superficie totale du vignoble : 22 000 hectares

Cépage : Gamay noir à jus blanc (98 % de la production) + Chardonnay (2 %).

Production moyenne : 1 100 000 hl

Nombre d'appellations 12 AOC (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour, Beaujolais Villages, Beaujolais).

Nombre d'exploitations viticoles : environ 3 000

Surface moyenne des exploitations : 6,5 hectares

Rendements d'appellation autorisés :

52 hl/ha A.O.C Brouilly, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Saint-Amour, Chénas, Régnié, Beaujolais-Villages.

50 hl/ha A.O.C Beaujolais

# MANOIR du CARRA





# MANOIR du CARRA



# MANOIR du CARRA





# Les vins



# DOMAINE Dominique PIRON





# Domaine Dominique PIRON



# Domaine Dominique PIRON

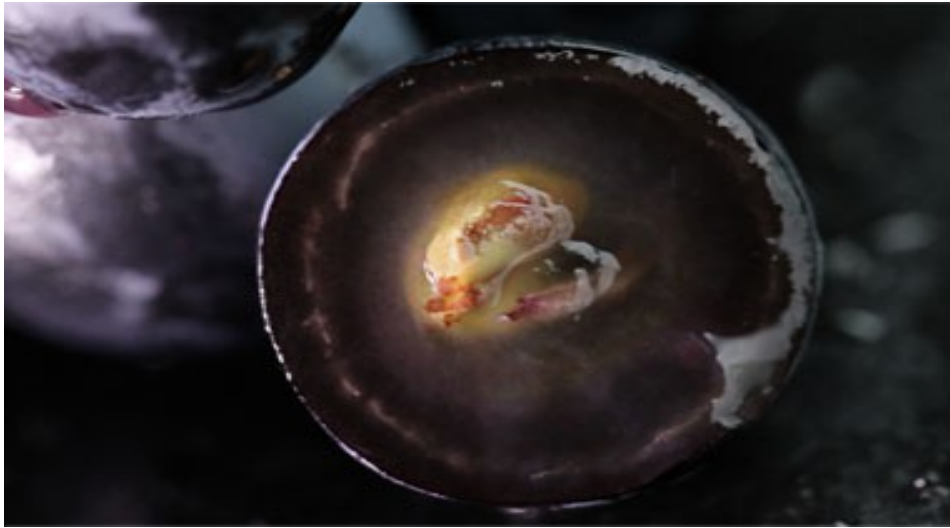




# DOMAINE Dominique PIRON



# DOMAINE Dominique PIRON





# DOMAINE Dominique PIRON



# MANOIR du CARRA





# Clos de la Roilette



# Clos de la Roilette







Ce domaine de neuf hectares est situé à Fleurie. Fernand Coudert l'a acquis en 1967. Son fils Alain lui a succédé en 1987. Petit à petit, son fils Alexis – qui nous a reçu – prend le relais.

# DOMAINE CHERMETTE

**Chénas**  
Moulin à Vents

**Fleurie**  
Fleurie

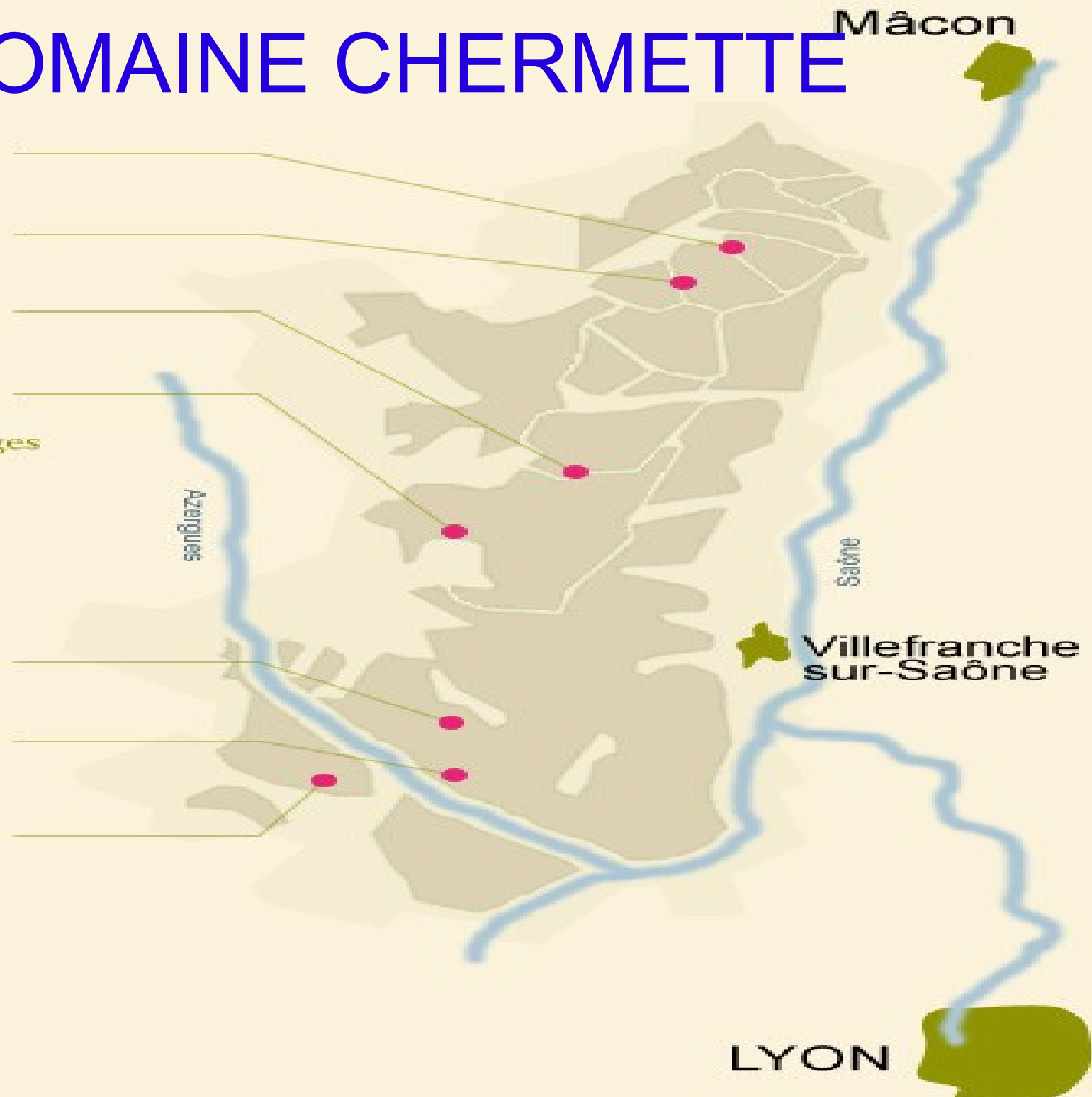
**Odenas**  
Brouilly

**Vaux-en-Beaujolais**  
Beaujolais-Villages

**Oingt**  
Beaujolais

**Le Bois d'Oingt**  
Beaujolais

**Saint Vérand**  
Beaujolais





# DOMAINE CHERMETTE



A photograph of a wine cellar. A long row of large wooden barrels with red-painted heads is lined up on the left side, receding into the distance. In the foreground on the right, there is a smaller, more detailed view of a wooden barrel. The cellar has a stone floor and a vaulted ceiling. The text 'DOMAINE CHERMETTE' is overlaid in green in the upper right corner.

DOMAINE  
CHERMETTE



# Fleurie Poncié





# Pierre-Marie et Martine Chermette





# DOMAINE CHERMETTE



© Anaïs Chaîne



© Anaïs Chaîne









# Domaine Dominique PIRON



# MANOIR du CARRA







# PAUSE





# MANOIR du CARRA





Domaine DESVIGNES : La Voûte  
St Vincent



# Domaine DESVIGNES : La Voûte St Vincent



# Domaine DESVIGNES : La Voûte St Vincent





# Domaine DESVIGNES : La Voûte St Vincent



# Domaine Dominique PIRON







# DOMAINE DESPERRIER

A landscape photograph of a vineyard. In the foreground, there are rows of grapevines with green leaves. To the right, there are several large, vibrant pink roses in full bloom. The middle ground shows a wide expanse of the vineyard stretching towards rolling green hills. In the distance, a small white building is visible on a hilltop. The sky is filled with soft, white clouds, suggesting an overcast day.

*Le Clos de La Pierre*





# DOMAINE DESPERRIER

*Le Clos de La Pierre*



# DOMAINE DESPERRIER

A photograph of a vineyard. In the foreground, tall, thin grasses with seed heads are blowing in the wind. Behind them is a row of green grapevines. In the background, there is a light-colored house with a chimney and a large, dark green tree. The sky is blue with some white clouds.

*Le Clos de La Pierre*



# DOMAINE DESPERRIER



# DOMAINE CHERMETTE





Merci Patrice pour cette belle  
dégustation

