

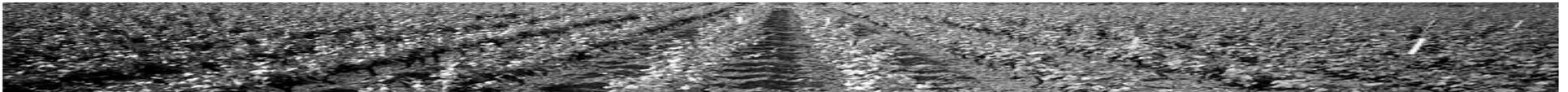


Le Beaujolais

(Œnologie 14)

Eric Ovin

16 mars 2015



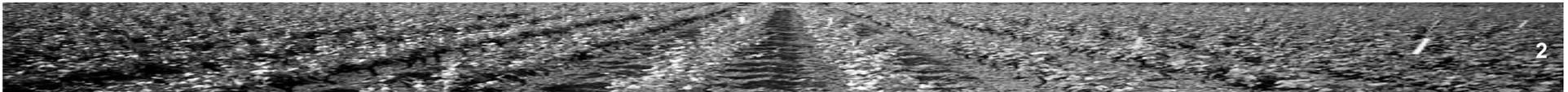


Le Beaujolais



Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Situation géographique
3. Climat et terroirs
4. Cépages / Plantation / Taille / Rendements
5. Le vignoble du Beaujolais
6. Vinification / Arômes
7. Les vins
8. Les millésimes





Le Beaujolais



1. Un peu d'histoire

- ⊖ 59 AJC
 - Cépages "Allobrogica" (Allobroges) au-dessus de Lyon
- IX^e siècle
 - Abbaye de Cluny (vignes à Morgon)
 - Seigneurs de Beaujeu → vignes à Brouilly/Abbaye de Belleville
Cépages "goye" [gamay] (gouais/pinot noir)
- XVII^e siècle
 - Abolition taxe (bourgogne) → Paris
 - Ouverture du canal de Briare (1650) → Loire
(vins de Brouilly et Chénas)
- XVIII^e siècle
 - Région du Nord Beaujolais → crus de qualité avec → Cercié, Charentay, Chénas, Corcelle, Durette, Emeringes, St-Lager, Villié
 - Région du Sud Beaujolais → vins "populaires"
- XIX^e siècle
 - Maladies : - Pyrale (tordeuses de la vigne)
- Oïdium/mildiou
- Phylloxera
→ Gamay sur porte-greffes américains
- 1930
 - Rattachement à la Bourgogne
- 1951
 - Vins primeurs → "Beaujolais nouveau"



Gamay



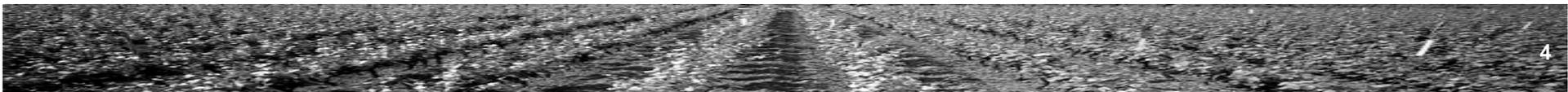
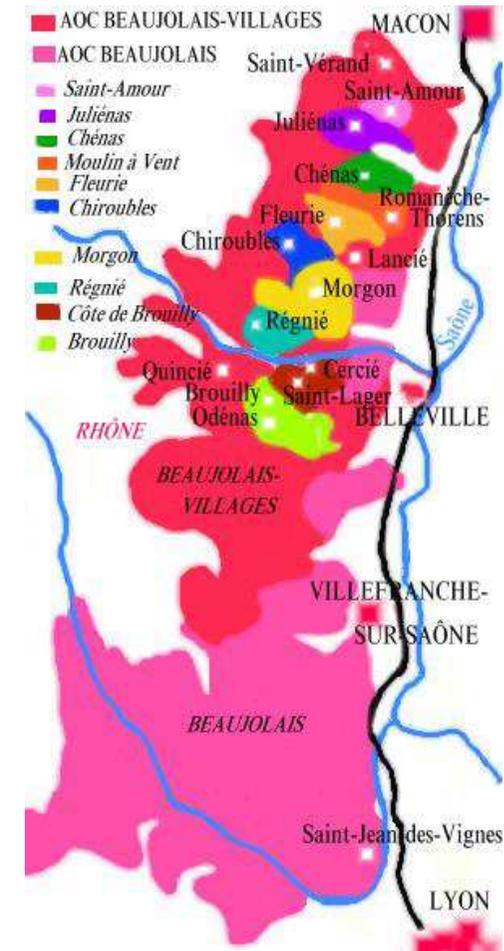
Le Beaujolais



2. Situation géographique



- Rive droite de la vallée de la Saône
- De Macon à Lyon
- Les **crus** sont dans la partie nord du Beaujolais (de Macon à Belleville)
- Les **AOC** Beaujolais-Villages plus à l'ouest des **crus** jusqu'à Villefranche-sur-Saône
- Les **AOC** Beaujolais sont dans le sud jusqu'à Lyon





Le Beaujolais



3. Climat et Terroirs

3.1. Climat

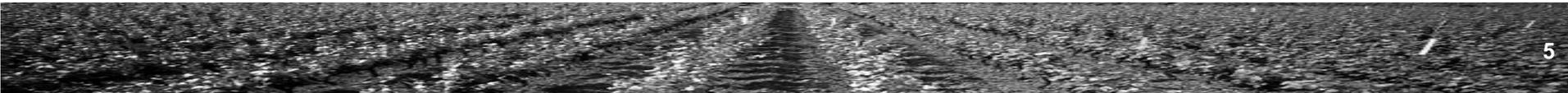
- Continental } → Hivers froids
- Tempéré } → Hivers froids
- Influence océanique → Foehn/Massif Central
- Méditerranéen → étés chauds (vents du sud)



3.2. Terroirs

- Au nord : sols granitiques acides (granite de Fleurie)
- Au centre : sols calcaires (pierres dorées)
- Au sud : sols schisteux

De façon générale, le vignoble est parsemé d'éléments argileux, limoneux, sables limoneux...





Le Beaujolais



4. Cépages / Plantation / Taille / Rendements



Gamay noir
à jus blanc

- **Cépages**
 - Gamay noir à jus blanc [95 %]
 - Chardonnay [5 %]
- **Plantation**
 - Forte densité (9 000 à 13 000 pieds/ha)
 - Pour favoriser la compétition entre les pieds
- **Taille**
 - Mais taille sévère en cordon Guyot ou en gobelet pour réduire le rendement
- **Rendements**
 - Production totale de ± 1 100 000 hl avec :
 - 64 hl/ha - Beaujolais/Beaujolais primeurs
 - 62 hl/ha - Beaujolais-Villages
 - Beaujolais supérieurs
 - 58 hl/ha → Crus du Beaujolais



Le Beaujolais : Carte des Vins



71
Saône et Loire

Crus du Beaujolais

Crus du Beaujolais
suivi des dénominations:

1. Juliéнас
2. Saint-Amour
3. Chénas
4. Moulin-à-Vent
5. Fleurie
6. Chiroubles
7. Morgon
8. Régnié
9. Côte de Brouilly
10. Brouilly

Appellations génériques Beaujolais

- Beaujolais
- Beaujolais supérieur
- Beaujolais nouveaux
- Beaujolais primeurs

01
Ain

Beaujolais Villages

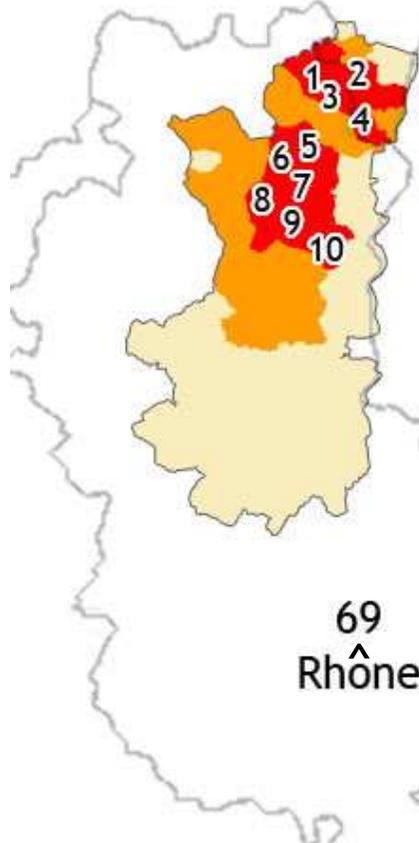
Beaujolais Villages et
Beaujolais Villages nouveau
ou primeur suivi des dénominations:

- Beaujeu
- Blacé
- Cercié
- Chânes
- Charentay
- Denicé
- Emeringes
- Jullié
- La Chapelle-de-Guinchay
- Lancié
- Lantignié
- Le Perréon
- Les Ardillats
- Leynes
- Marchamp
- Montmelas-Saint-Sorlin
- Odenas
- Pruzilly
- Quincié-en-Beaujolais
- Rivolet
- Romanèche-Thorins
- Saint-Didier-sur-Beaujeu
- Saint-Etienne-des-Ouillières
- Saint-Etienne-la-Varenne
- Saint-Julien
- Saint-Lager
- Saint-Symphorien-d'Ancelles
- Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais
- Vaux-en-Beaujolais
- Vauxrenard

Beaujolais

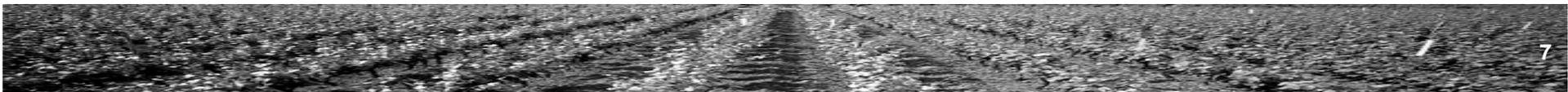
Les Beaujolais nouveaux ou primeurs,
suivi ou non des dénominations:

- Beaujeu
- Blacé
- Cercié
- Chânes
- Charentay
- Denicé
- Emeringes
- Jullié
- La Chapelle-de-Guinchay
- Lancié
- Lantignié
- Le Perréon
- Les Ardillats
- Leynes
- Marchamp
- Montmelas-Saint-Sorlin
- Odenas
- Pruzilly
- Quincié-en-Beaujolais
- Rivolet
- Romanèche-Thorins
- Saint-Didier-sur-Beaujeu
- Saint-Etienne-des-Ouillières
- Saint-Etienne-la-Varenne
- Saint-Julien
- Saint-Lager
- Saint-Symphorien-d'Ancelles
- Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais
- Vaux-en-Beaujolais
- Vauxrenard



69
Rhône

74
Haute Savoie





Le Beaujolais



5. Le vignoble du Beaujolais

- **Superficie totale** : 22 000 ha
- Environ 3 000 **exploitations**
- **Surface moyenne** des exploitations : 6,5 ha
- **Appellations** : - AOC / AOP
- IGP
avec 12 AOC : - 10 crus +
- Beaujolais-Villages
- Beaujolais
- **Production**
 - Les dix crus 6 170 ha
 - Beaujolais-Villages 6 000 ha
 - Beaujolais 9 830 ha





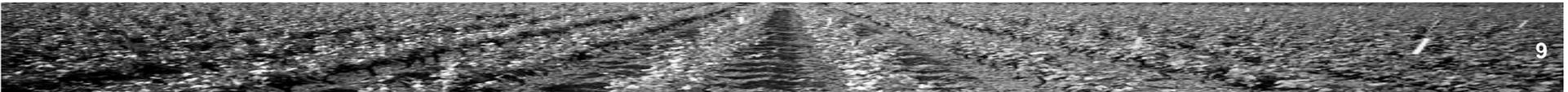
Le Beaujolais



6. Vinification / Arômes

6.1. Vinification

- **Macération carbonique** (grappes entières) : 4-10 jours
 - Caisses : 80 kg
 - Baies "éclatées" dans le fond de la cuve → CO₂
 - Baies "non éclatées" → fermentation intracellulaire (→ arômes)
- **Vins de goutte**
- **Vins de presse**
 - Vins nouveaux → 20 °C
 - Vins de garde → 30 °C
- **Chaptalisation** → 1 à 2 °C alcool





Le Beaujolais



6. Vinification / Arômes (suite)

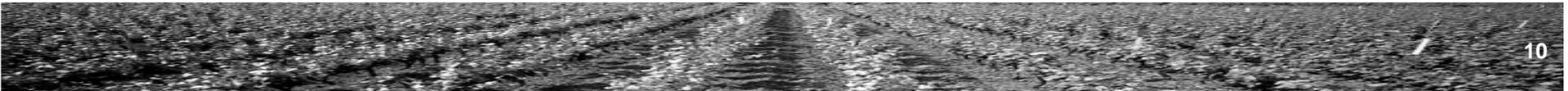
6.2. Arômes

- **Fleurs**

- Violette
- Rose
- Muguet

- **Fruits**

- Cerise
- Framboise
- Groseille
- Myrtille





Le Beaujolais



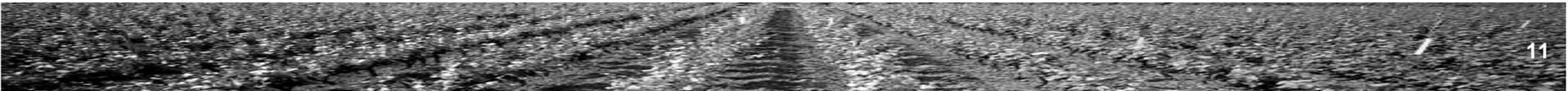
7. Les vins

7.1. Beaujolais (± 9 800 ha)

- Partie "sud" du vignoble
- Sols calcaires ("pierres dorées")
- Vins fruités / gouleyants / pétulants de jeunesse

7.2. Beaujolais-Villages (± 6 000 ha)

- Produits dans 38 communes
 - ± 30 km du nord au sud
 - Entre {
 - Vallée de la Saône
 - Monts du Haut-Beaujolais
 - Monts de la Haute-Azergues
- Comme les "Beaujolais" mais
 - Plus de complexité aromatique
 - Plus de capacité de garde





Le Beaujolais



7.3. Les crus du Beaujolais (± 6 200 ha)

7.3.1. Saint-Amour (320 ha)

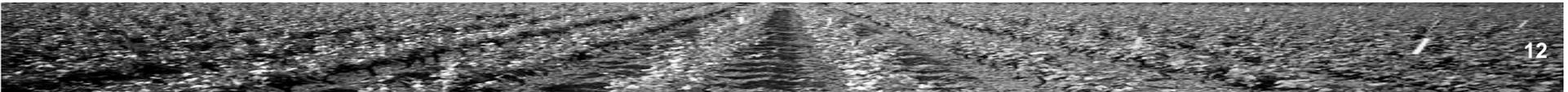
- Robe violacée
- Arômes de kirsch et de réséda
- Corps tendre et harmonieux

7.3.2. Juliéna (580 ha)

- Robe rubis/violacée
- Arômes fruités et floraux (fraise, senteur des bois)
- Corps nerveux s'arrondissant avec le temps

7.3.3. Chénas (270 ha)

- Robe rubis teintée de grenat
- Arômes floraux à boisés
- Corps charnu et enveloppé





Le Beaujolais



7.3.4. Moulin-à-Vent (660 ha)

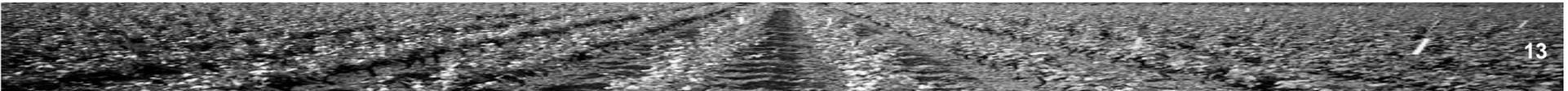
- Robe rubis aux reflets violets
 - Arômes de fruits rouges → rose fanée et épices
 - Corps charpenté
- "Vin de garde"

7.3.5. Fleurie (870 ha) [Collines de la Chapelle de la Madone]

- Robe carminée
- Arômes floraux (iris, rose, violette)
- "Élégant"

7.3.6. Chiroubles (360 ha) [le "plus élevé"]

- Robe violacée
- Arômes de fleurs (violette, muguet, pivoine)
- Corps velouté, délicat





Le Beaujolais



7.3.7. Morgon (1100 ha)

- Robe carminée, intense
- Arômes de fruits mûrs à noyaux (cerises, pêches)
- Corps "viril"
"Vin de garde"

7.3.8. Régnié (400 ha)

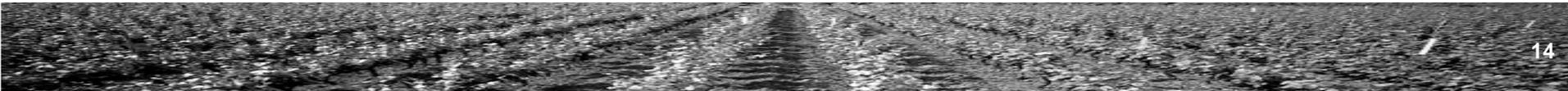
- Robe rubis intense
- Arômes de petits fruits rouges (mûres, groseilles)
- Corps dominé par la finesse

7.3.9. Côte de Brouilly (310 ha)

- Robe pourpre
- Arômes de raisins frais
- Corps équilibré

7.3.10. Brouilly (1 300 ha)

- Robe rubis profond
- Arômes de fruits rouges (prune)
- Corps vineux



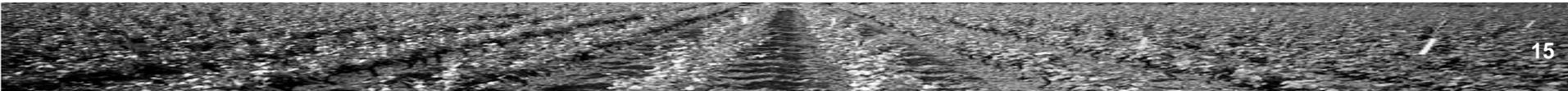


Le Beaujolais



8. Les millésimes

- **Très grands millésimes**
 - 2005
 - 2009
 - 2011
- **Grands millésimes**
 - 2010
- **Bons millésimes**
 - 2006
 - 2012





Le Beaujolais



Label français = AOC / Label européen = AOP

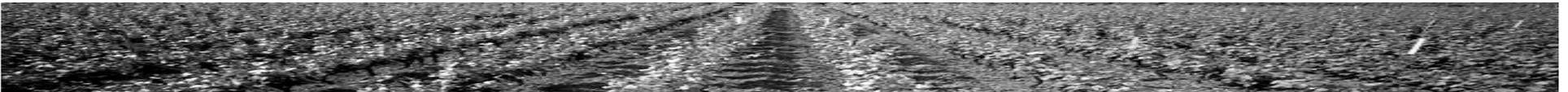
Appellation	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Beaujolais*	6	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Excellent millésime	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime moyen
Beaujolais Villages*	155	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Excellent millésime	Millésime moyen	Bon millésime	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime moyen
Brouilly*	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime
Chénas	1	Bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Millésime du siècle	Bon millésime
Chiroubles*	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime du siècle	Bon millésime
Côte de Brouilly	1	Bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime
Fleurie*	1	Très bon millésime	Millésime du siècle	Très grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime
Juliéнас	1	Bon millésime	Millésime du siècle	Excellent millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Millésime du siècle	Bon millésime
Morgon*	1	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime
Moulin-à-Vent*	1	Très bon millésime	Millésime du siècle	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime
Régnié	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime
Saint-Amour*	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Très grand millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime

Label européen = IGP

Appellations (2)	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Comtés Rhodaniens	3	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Saône-et-Loire	3	Très bon millésime	Très grand millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Millésime moyen



Dégustation du Vin





Dégustation du Vin



1. Voir

- La robe → Couleur
- L'éclat → Brillance
- Transparence → Limpidité
- Fluidité → Viscosité



2. Humer

→ Arômes du vin

- Primaires
- Secondaires
- Tertiaires

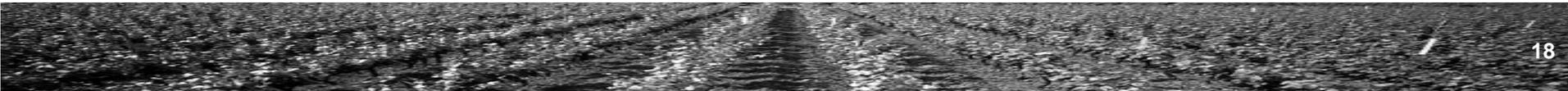


3. Goûter

- Sucré
- Acidité
- Amertume
- Salé
- Saveurs



→ { Le nez !
La langue !





Dégustation du Vin



Les arômes → Raisin / Climat / Terroir / Millésime

1. Arômes primaires (*immédiat*)

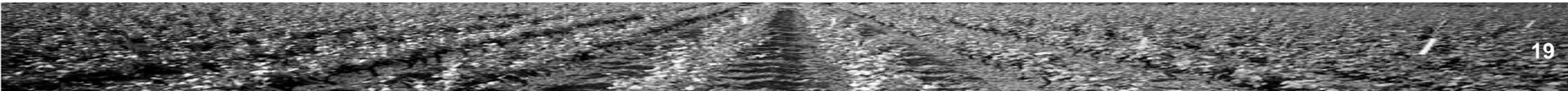
- Cépages → ex. :
 - Muscat
 - Gewurzt
 - Riesling
- Terpènes → ex. : Oxydes de
 - ~ Linalol
 - ~ Terpinéol
 - ~ Géraniol
 - ~ Linéol
 - ~ Nérol

2. Arômes secondaires (*10-20 minutes*)

- Richesse en sucre → activité des levures
- Fermentation alcoolique

3. Arômes tertiaires (*> 30 minutes*)

- Evolution du vin
- Terroir





Dégustation du Vin



Exemples d'arômes

■ Floral

- Vins blancs : acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, jacinthe, oranger, iris, tilleul, rose, lilas, violette
- Vins rouges : rose, violette, pivoine, rose fanée

■ Fruits frais

- Vins blancs : abricot, ananas, pomme, pêche, poire, fruit de la passion, melon, prune, litchi
- Vins rouges : fruits rouges et noirs (cassis, framboise, fraise, groseille, cerise, mûre, myrtille...)

■ Végétal

- Vins blancs : fougère, foin coupé, tisane, aiguille de pin, anis, menthe, fenouil
- Vins rouges : sous-bois, champignon, truffe, poivron vert, humus, havane



Dégustation du Vin

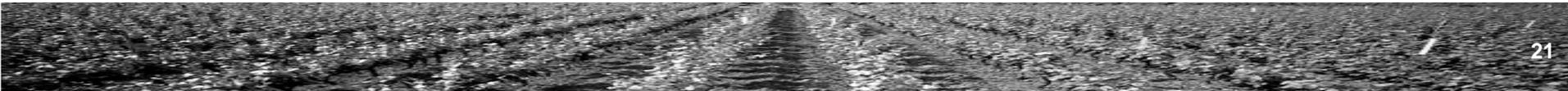


Exemples d'arômes (suite)

- **Epices et aromates**
 - Vins rouges : cannelle, basilic, gingembre, laurier, poivre, muscade, vanille, réglisse

- **Fruits secs ou confits**
 - Vins blancs : amande, noix, datte, orange confite, abricot sec, raisin de Corinthe
 - Vins rouges : figue sèche, pruneau sec, confiture de fruits rouges...

- **Animal**
 - Vins rouges : jus de viande, cuir, venaison, musc, ventre de lièvre, fourrure



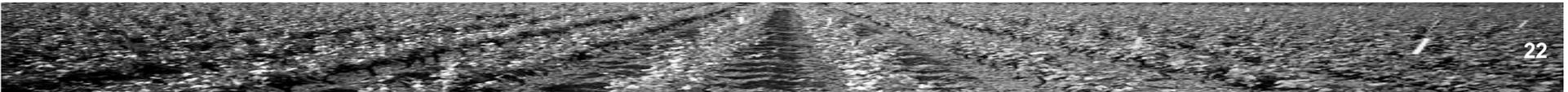


Dégustation du Vin



Exemples d'arômes (suite)

- "Grillé" / Emphyreumatique
 - Vins rouges : café, cacao, caramel, tabac, pain d'épices, thé, goudron végétal
- Boisé et balsamique
 - Vins blancs et rouges : chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé
- Chimie et alimentaire
 - Solvants, vernis, anhydride sulfureux, hydrogène sulfuré, ail, cidre, oignon, laitage



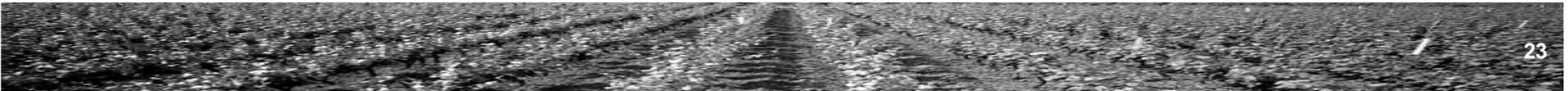


Dégustation du Vin



Les quatre saveurs élémentaires

- **Le sucré**
 - Bout de la langue
 - Immédiat (amplifié par l'alcool) [2 → 10 secondes]
→ **Moelleux**
- **L'acide**
 - Côtés et en dessous de la langue
 - Perception rapide
 - Acides maliques, tartriques, citriques
→ **Fraîcheur en bouche**
- **Le salé**
 - Bords avants de la langue
 - Perception rapide (plus longue que le sucré)
 - Sels minéraux dans le vin
→ **Fraîcheur et rapidité en bouche**





Dégustation du Vin

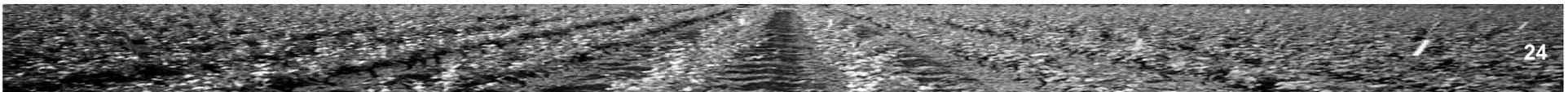
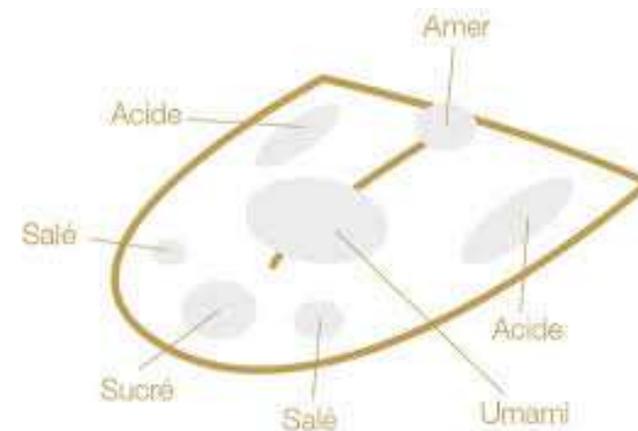
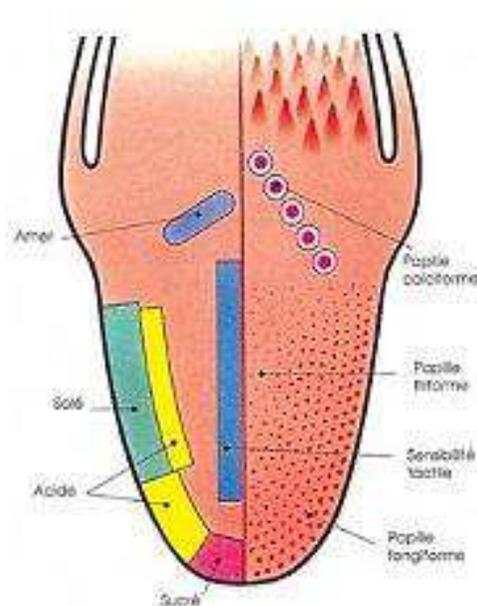


Les quatre saveurs élémentaires (suite)

■ L'amer

- Partie postérieure de la langue
- Perception lente, dure longtemps
- Tanins

→ Sensation d'astringence dans la bouche





Dégustation du Vin



Sensations gustatives

1. Attaque / équilibre / évolution / longueur

▪ Attaque

- Moelleux (alcools, glycérols, sucres)
→ Courte / moyenne / longue
vis-à-vis
Acidité / astringence / amertume

▪ Equilibre ... entre

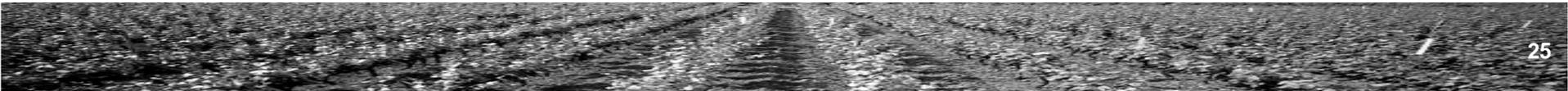
- Vins blancs : moelleux et acide, alcool
- Vins rouges : moelleux et acide, alcool, tanins

▪ Evolution en bouche entre

- Attaque → évolution → fin de bouche

▪ Longueur

Déf. : Temps (en secondes) de la persistance aromatique intense [PAI] : "caudalies" après avoir avalé ou recraché le vin





Dégustation du Vin



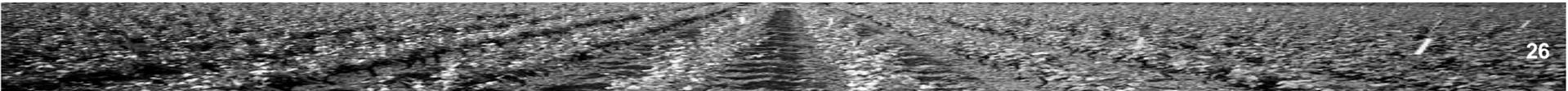
Sensations gustatives (suite)

2. Autres sensations gustatives

- **Les tanins**
 - Corps du vin (↔ vin "creux")
 - Dureté augmentée avec diminution température

- **L'astringence**
 - Assèchement de la bouche
 - Jeunesse du vin / raisins pas mûrs / rafles

- **Le gras**
 - Onctuosité du vin (assouplissement des tanins)
 - Fermentation malolactique





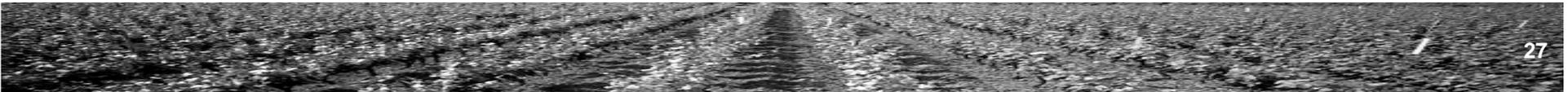
Dégustation du Vin



2. Autres sensations gustatives (suite)

- **Le pétillant**
 - Présence de CO_2
 - Fermentation toujours en cours

- **"Umami"**
 - Déf. : Indicateur des saveurs et de la sapidité
 - "Cinquième saveur"





*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*



Le Beaujolais



En dégustation

1. Beaujolais nouveau
2. Domaine Bertrand - Julié纳斯 2011
3. Domaine de l'Ancien Relais - Saint-Amour 2012
4. Joseph Drouhin - Moulin-à-Vent 2013

Pour le repas

Entrée : Domaine Bertrand - Fleurie 2010

Plat : Domaine Bertrand - Brouilly Pisse-Vieille 2011

