



Incursion dans le **Beaujolais**

Présentation du 20 janv. 2017



**Toutes les photos et cartes
utilisées dans cette présentation
ont été « *piquées* » sur le Net !**

Le vignoble du Beaujolais en bref

- Situation : - départements du Rhône (69) et de la Saône-et-Loire (71)
- Superficie : - **22 000 ha** classés en AOC-AOP
- Terroirs : - **73 types de sols** différents entre 180 m et 550 m d'altitude
- au nord : sols granitiques sur une formation de roches plutoniques dits « *granite de Fleurie* » (= sol acide)
- au centre : coteaux calcaires dits « *pierres dorées* »
- au sud : schistes
- Climat : - de type tempéré-océanique avec des tendances continentales
- Cépages principaux : - **Gamay noir à jus blanc** (vins rouges et rosés)
- **Chardonnay** (vins blancs)
- Rendement moyen : - de 58hl/ha (les crus) à 64 hl/ha (le Beaujolais)
- Producteurs : - 3 000 domaines et châteaux dont 18 coopératives
- Production : - 1 100 000 hl
- **95% de vins rouges et rosés** et 5% de vins blancs secs
- 46 % de la production exportés dans plus de 150 pays

Complexité des terres beaujolaises



Moulin
à Vent

Morgon

Juliénas

Brouilly

Côte
de Brouilly

Fleurie

A chaque terroir, son vin !

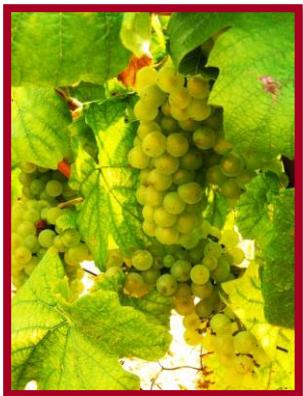
Appellations	Superficie	Nature des sols
Brouilly	1 300	Granit et sables alluvieux
Chénas	250	Sable granitique
Chiroubles	370	Granit et prophyre
Côte de Brouilly	320	Granit-andésite (pierres bleues)
Fleurie	890	Arène granitique
Juliénas	600	Schiste et granit. Filons argileux
Morgon	1 100	Schistes granitiques décomposés
Moulin à Vent	660	Granit riche en manganèse
Régnié	370	Granit sablonneux
Saint-Amour	320	Argilo-siliceux
Beaujolais Village	5 800	Cristallin
Beaujolais	8 300	Argilo-calcaire et granitique

Les cépages



Le Gamay Noir à jus blanc (\neq gamay teinturiers)

- couvre 98% du vignoble du Beaujolais (= $\frac{3}{4}$ de la production mondiale)
- donne naissance, ici, à des vins d'une grande pureté
- c'est à ce cépage rare que les **vins rouges et rosés** du Beaujolais doivent leur réputation mondiale



Le Chardonnay

- jolies grappes dorées
- riches d'un jus blanc délicieusement sucré
- donne de grands **vins blancs** aux arômes envoûtants de notes d'agrumes, de fleurs blanches ou de miel

Cépages accessoires (**15 %** de l'encépagement)

- l'**Aligoté**, le **Melon**, le **Pinot gris**, le **Pinot noir**, le **Gamay de Bouze** et le **Gamay de Chaudenay**
- dans les appellations communales (les crus), seuls l'**Aligoté**, le **Chardonnay** et le **Melon** sont autorisés comme accessoires

Les vins du Beaujolais

une gamme de vins rouges (basée sur le cépage Gamay) :

- 10 crus
- Beaujolais
- Beaujolais-Villages

une gamme de vins blancs (de grande qualité basée sur le Chardonnay) :

(vins rares : 160 ha sur sols calcaires ou argilo-calcaires)

- Beaujolais blanc
- Beaujolais-Villages blanc

une gamme de vins rosés (frais pour l'été basée sur le cépage Gamay) :

- Beaujolais rosé
- Beaujolais-Villages rosé

une gamme de vins pétillants festifs :

- Pétillant blanc
- Pétillant rosé
- Pétillant rouge

un digestif :

- Marc de Beaujolais

Les appellations

(la 1^{ère} date du 12 sept. 1937)

La variété des terroirs a permis la création de **12 AOC**
(10 communales et 2 régionales)
et de **2 IGP**

Les 10 appellations communales appelées « *Crus du Beaujolais* »
du nord au sud :

Saint-Amour (320 ha)

Juliénas (580 ha)

Chénas (270 ha)

Moulin-à-vent (660 ha)

Fleurie (870 ha)

Chiroubles (360 ha)

Morgon (1100 ha)

Régnié (400 ha)

Côte de Brouilly (310 ha)

Brouilly (1300 ha)

Les 2 IGP :

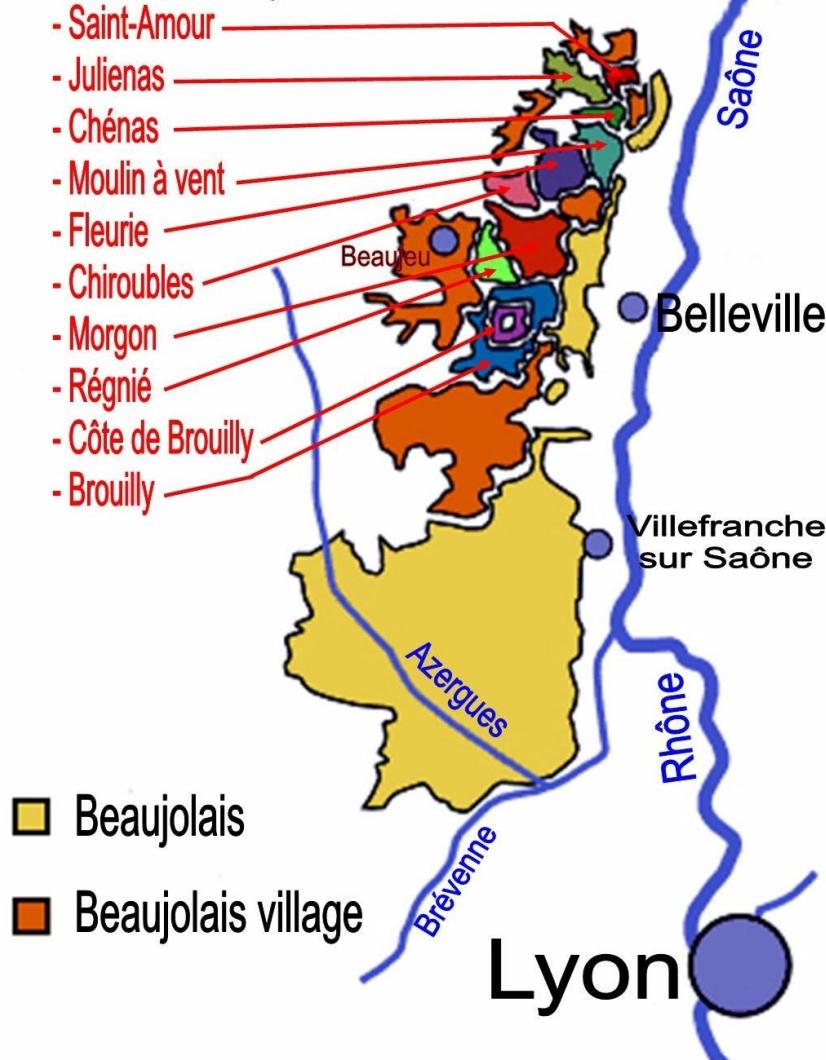
- Comtés Rhodaniens (VDP depuis 1989, IGP depuis 2009)
- Saône-et-Loire (VDP depuis 1968, IGP depuis 2011)

Les 10 crus du Beaujolais :

- Saint-Amour
- Julienas
- Chénas
- Moulin à vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Côte de Brouilly
- Brouilly

■ Beaujolais

■ Beaujolais village



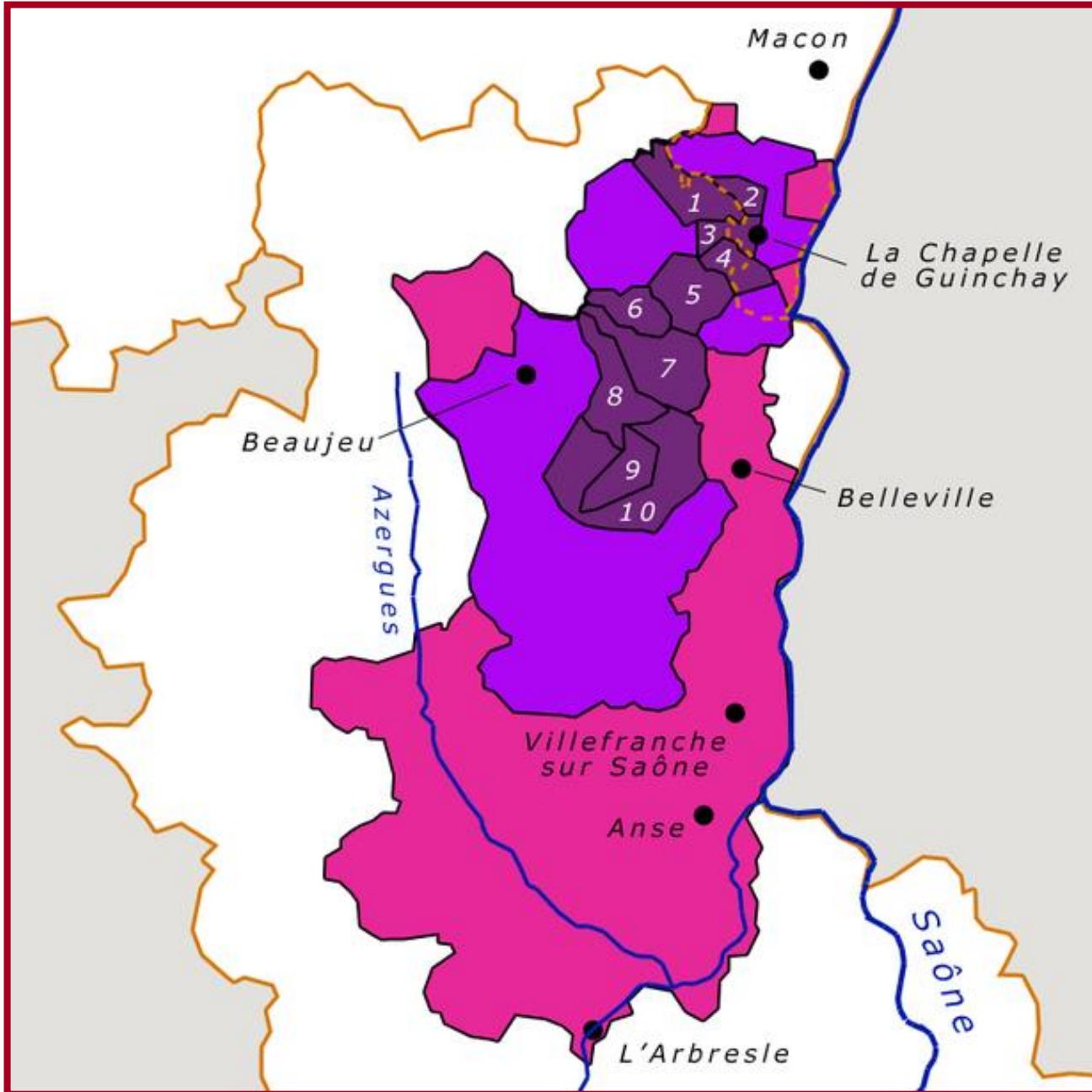
AOC Beaujolais (appellation régionale)

Le nom de l'appellation peut être suivi :

- de la mention « *supérieur* »
 - raisins issus de parcelles sélectionnées
 - rendement à l'hectare inférieur à celui des vins d'appellation Beaujolais proprement dite
 - 1 degré naturel supérieur d'1/2 degré
- du *nom de la commune* de provenance des raisins
 - pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation
- de la mention « *nouveau* » ou « *primeur* »
 - pour les vins autorisés à une commercialisation anticipée par la règlementation des AOC
 - commercialisation fixée au **3ème jeudi de novembre**

AOC Beaujolais-Villages (appellation sous-régionale)

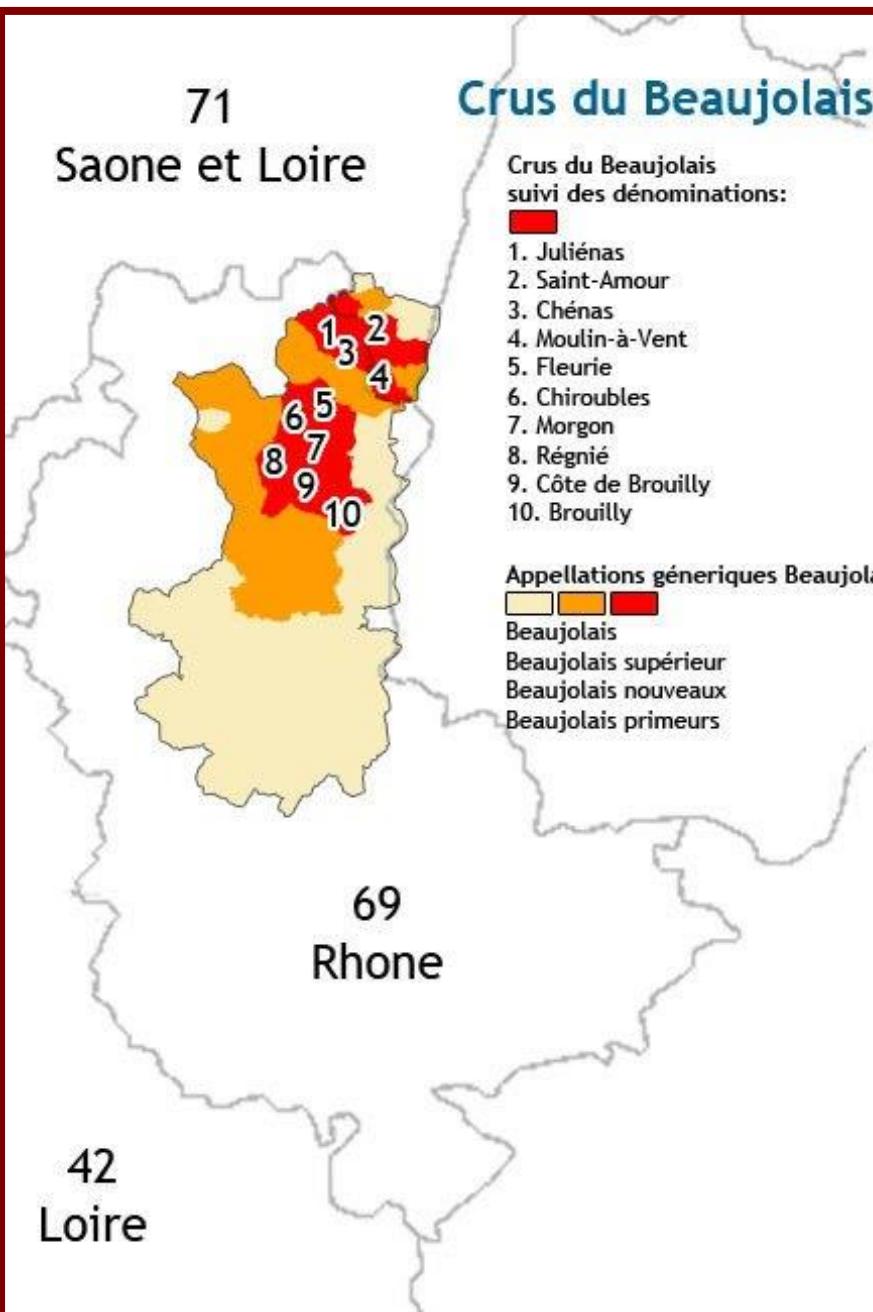
Appellation de vins produits sur le territoire de 38 communes (6 000 ha) au nord de Villefranche-sur-Saône



AOC beaujolais
AOC beaujolais-villages
AOC «crus-du-beaujolais»
1 - Juliénas
2 - Saint Amour
3 - Chénas
4 - Moulin à Vent
5 - Fleurie
6 - Chiroubles
7 - Morgon
8 - Régnié
9 - Côte de Brouilly
10 - Brouilly

71

Saone et Loire



Crus du Beaujolais

Crus du Beaujolais suivi des dénominations:



1. Juliénas
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

69
Rhone

42
Loire

Beaujolais Villages Beaujolais

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

Marchampt

Montmelas-Saint-Sorlin

Odenas

Pruzilly

Quincié-en-Beaujolais

Rivolet

Romanèche-Thorins

Saint-Didier-sur-Beaujeu

Saint-Etienne-des-Oullières

Saint-Etienne-la-Varenne

Saint-Julien

Saint-Lager

Saint-Symphorien-d'Ancelles

Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais

Vaux-en-Beaujolais

Vauxrenard

38
Isere

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

Marchampt

Montmelas-Saint-Sorlin

Odenas

Pruzilly

Quincié-en-Beaujolais

Rivolet

Romanèche-Thorins

Saint-Didier-sur-Beaujeu

Saint-Etienne-des-Oullières

Saint-Etienne-la-Varenne

Saint-Julien

Saint-Lager

Saint-Symphorien-d'Ancelles

Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais

Vaux-en-Beaujolais

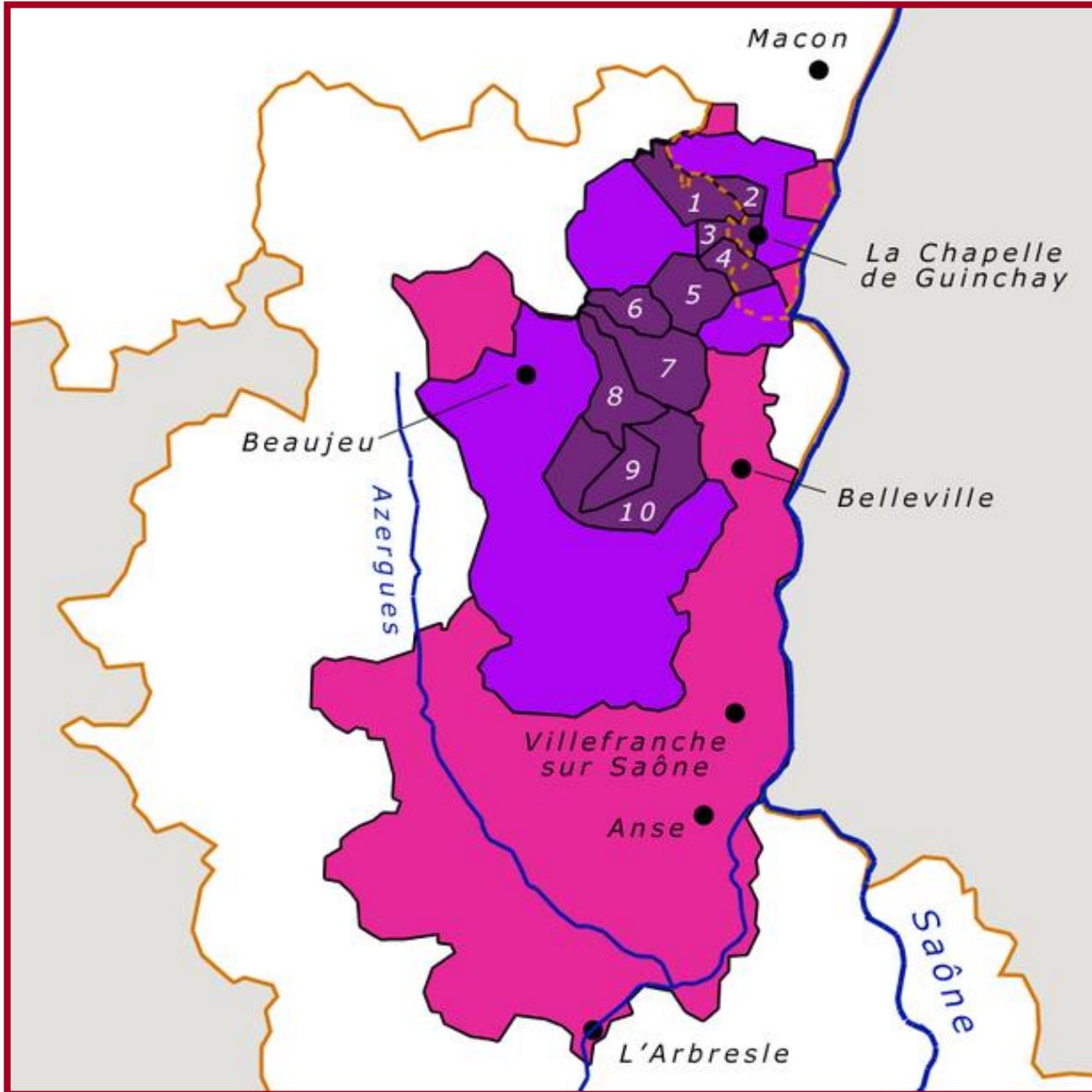
Vauxrenard

74

Haute Savoie

73

Savoie



<i>AOC beaujolais</i>
<i>AOC beaujolais-villages</i>
<i>AOC «crus-du-beaujolais»</i>
1 - <i>Juliénas</i>
2 - <i>Saint Amour</i>
3 - <i>Chénas</i>
4 - <i>Moulin à Vent</i>
5 - <i>Fleurie</i>
6 - <i>Chiroubles</i>
7 - <i>Morgon</i>
8 - <i>Régnié</i>
9 - <i>Côte de Brouilly</i>
10 - <i>Brouilly</i>

A photograph of a man with short brown hair, wearing a light beige t-shirt, smiling and leaning over a row of grapevines in a vineyard. He is holding a bunch of grapes in his hands. The vineyard is lush and green, with rows of vines stretching into the distance under a clear blue sky.

« Château de Cercy »

Michel & Cyril Picard

256 route de Cercy
69640 - DENICÉ

Tel : 04 74 67 34 44

<http://chateaudecercy.pagesperso-orange.fr/>

« Château de Cercy »

- Domaine : - propriété viticole exploitée depuis **8 générations** par la famille Picard
- actuel gérant : Cyril Picard (38 ans)
- parcelles réparties sur tout le vignoble du Beaujolais
- Superficie : - 30 ha (en plusieurs parcelles)
- Terroirs : - argilo-calcaire, granitique (Moulin-à-Vent)
- Cépages : - **Gamay** (pour les rouges)
- **Chardonnay** (pour les blancs)
- **Viognier et Gamaret** (pour le vin de pays en création)
- Méthode : - infrastructure technique innovante
- méthodes ancestrales pour donner un caractère exceptionnel aux cuvées
- Production : - 1000 hectolitres en moyenne par an :
 - 500 hl Beaujolais Nouveau (vendus au Japon)
 - 500 hl vins de garde (cuvée Marly, Brouilly, Moulin à Vent)
- AOC Beaujolais - AOC Beaujolais-Villages - Cru Brouilly - Cru Moulin à Vent - Beaujolais rosé - Beaujolais blanc

Pressurage naturel des belles cuvées

Un procédé innovant de vinification pour les cuvées spéciales :
vinification *sans pressurage mécanique* pendant 36 jours.

Il s'agit d'un mode de pressurage naturel :

- pose de grillages en tête de cuves
- délestage et piégeage des cuves

ce qui permet :

- d'obtenir plus de couleur
- d'obtenir plus de structure
- d'épicer les vins pour une meilleure garde

Nouveauté :

Bientôt un **vin de pays**

pour lequel 1,5 ha vient d'être planté en cépages Viognier et Gamaret
Cyril Picard explique vouloir : « *créer la gamme de vins la plus complète possible* »

Distinctions :

Certaines cuvées ont été reconnues comme « **grands vins** »
par un oenologue des Hospices de Beaune

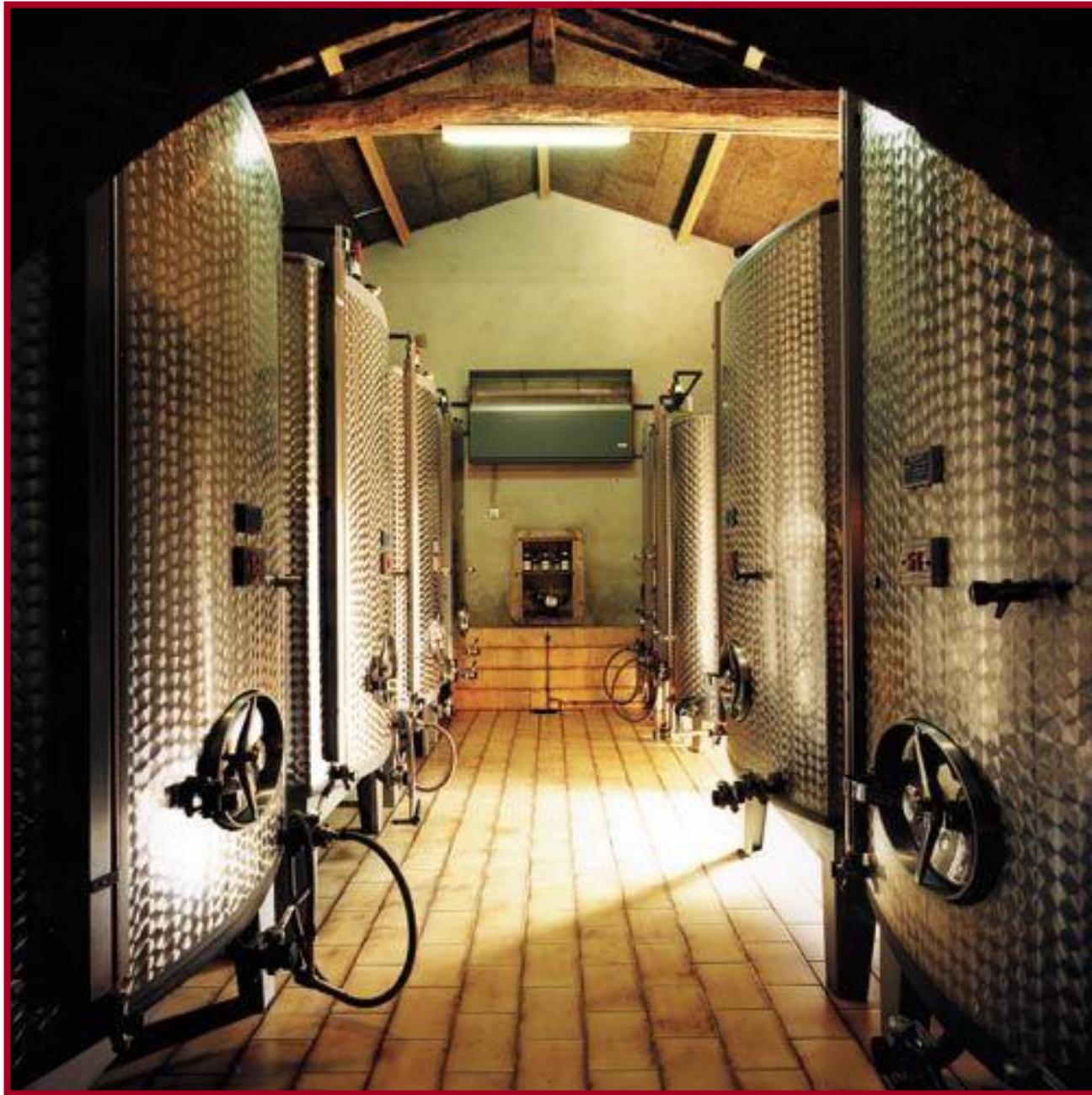
Cyril Picard reconnu, pour la qualité des Vins du Château :
comme **Grand Ambassadeur de la Gastronomie Française**
membre de *l'Ordre Culinaire International*





Le domaine



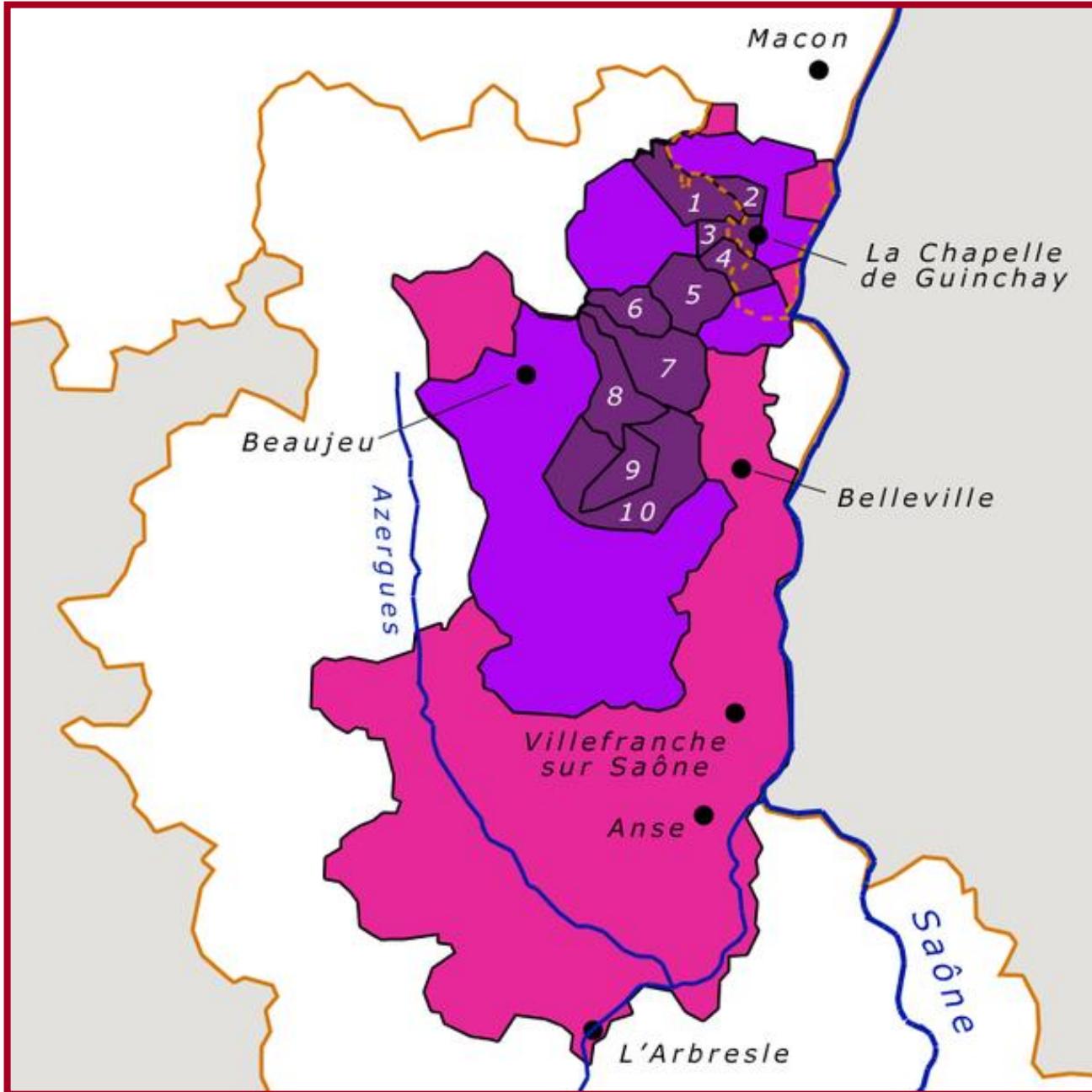








Cyril Picard au cours d'une manifestation des Vignerons en colère
à Villefranche en sept. 2015 !



- AOC beaujolais
 - AOC beaujolais-villages
 - AOC «crus-du-beaujolais»
- 1 - Juliénas
2 - Saint Amour
3 - Chénas
4 - Moulin à Vent
5 - Fleurie
6 - Chiroubles
7 - Morgon
8 - Régnié
9 - Côte de Brouilly
10 - Brouilly



« Domaines Piron »

Dominique Piron

Morgon

69910 - VILLIE-MORGON

Tel : 04 74 69 10 20

<http://www.domaines-piron.fr>

« Domaines Piron »

- Domaine : - exploité à Morgon par les familles Bailly et Piron depuis le 17^{ème} siècle
- Dominique Piron démarre avec les **10 ha familiaux de Morgon**
- 1988 : il crée la société commerciale Piron pour ses **achats de raisins** à Morgon (une première en Beaujolais !)
- Superficie : - 70 ha vinifiés (dont 55 ha en propriété et location)
- Cépages : - **Gamay** (pour les rouges)
- **Chardonnay** (pour les blancs)
- Méthode : - vignoble difficile à cultiver, imposant de nombreux travaux à la main
(30 % de fortes pentes - morcellement incroyable des parcelles - forte densité de plantation - taille gobelet près du sol)
- biodiversité (plantation d'herbes, de fleurs, d'arbustes, de buissons...)
- quelques « pigeages » et remontages - des longueurs de fermentation en fonction des terroirs, des appellations et des millésimes
- quelques élevages modérés en barriques (pour la rondeur)
- Production : - spécialisation dans l'appellation **Morgon** - Brouilly - Chénas - Moulin à Vent - Régnié - Fleurie - Beaujolais blanc, rouge et rosé - Beaujolais-Villages





Le domaine





Membre du Club des Grands Domaines
élu en février 2014

Membre de l'Académie Internationale des Vins
aux côtés de prestigieux vignerons du monde
il œuvre pour la reconnaissance des grands vins du Beaujolais

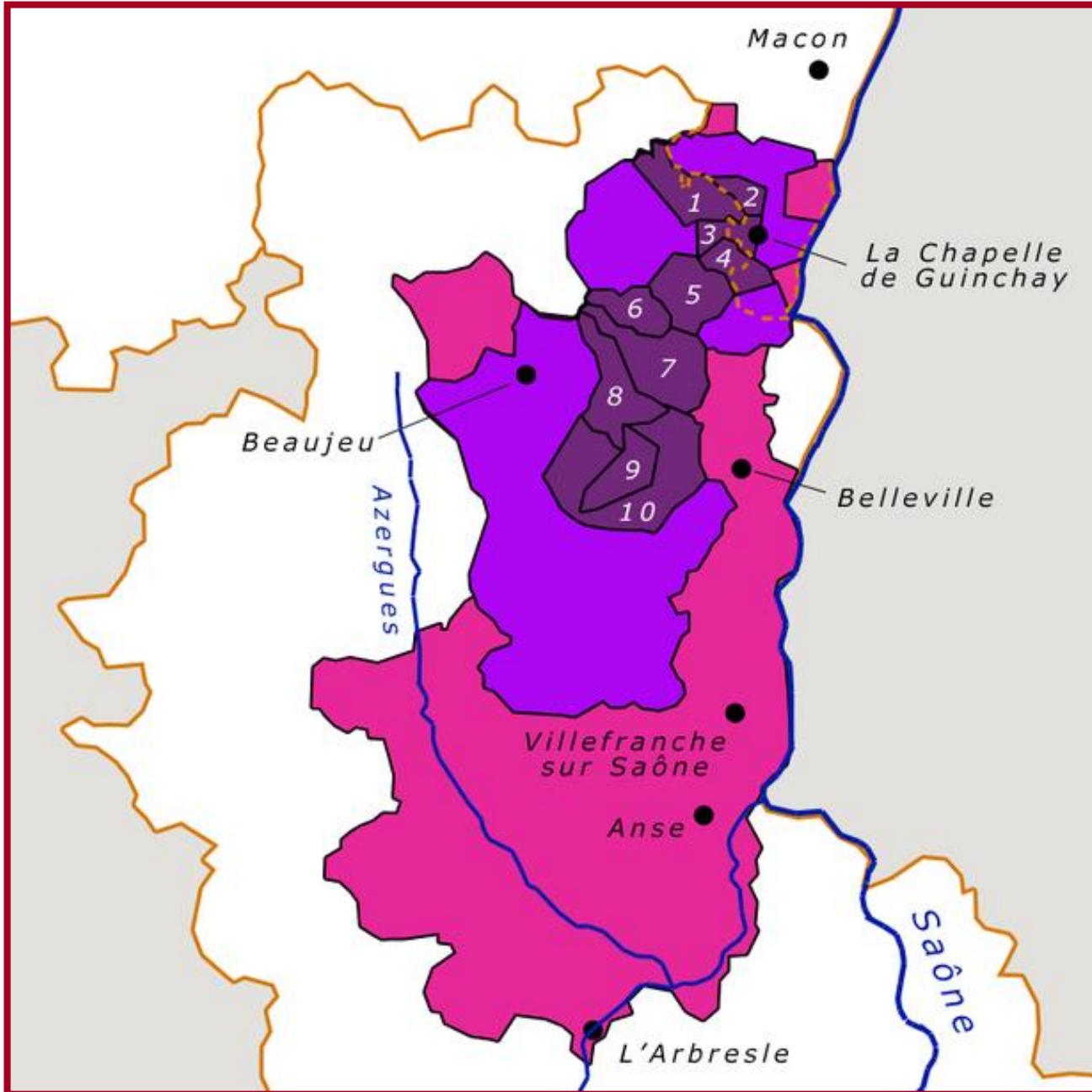






**Avec Miguel Fernandez, sculpteur d'origine andalouse,
installé dans le Beaujolais !**





- AOC beaujolais
 - AOC beaujolais-villages
 - AOC «crus-du-beaujolais»
- 1 - Juliénas
2 - Saint Amour
3 - Chénas
4 - Moulin à Vent
5 - Fleurie
6 - Chiroubles
7 - Morgon
8 - Régnié
9 - Côte de Brouilly
10 - Brouilly



« Domaine du Vissoux »

Martine & Pierre-Marie Chermette

Domaine du Vissoux
69620 - SAINT-VERAND
Tel : 04 74 71 84 26
<http://www.chermette.fr/>

« Domaine du Vissoux »

- Domaine : - exploitation familiale établie à Saint Vérand depuis le 17^{ème} siècle
- Superficie : - 37 ha répartis sur tout le Beaujolais
- Sols : - toute la gamme selon les parcelles
- Cépages : - **Gamay** (pour les rouges)
- **Chardonnay** (pour les blancs)
- Méthode : - culture raisonnée de la vigne - maîtrise des rendements par des tailles courtes et travaux en vert - vendanges manuelles à pleine maturité des raisins
- vinification traditionnelle - macérations semi-carboniques - pas de levure chimique - pas ou peu de chaptalisation - minimum d'anhydride sulfureux de la vinification à la mise en bouteille - filtration légère au Kieselguhr (roche sédimentaire siliceuse très poreuse)
- Production : - Beaujolais blanc, rosé, rouge - Brouilly - Fleurie - Moulin à Vent - Crémant de Bourgogne - crèmes artisanales de cassis et pêche de vigne au gingembre

1 ha sur la parcelle de Rochegrès
2 ha sur La Rochelle
1,5 ha sur Roche Noire)

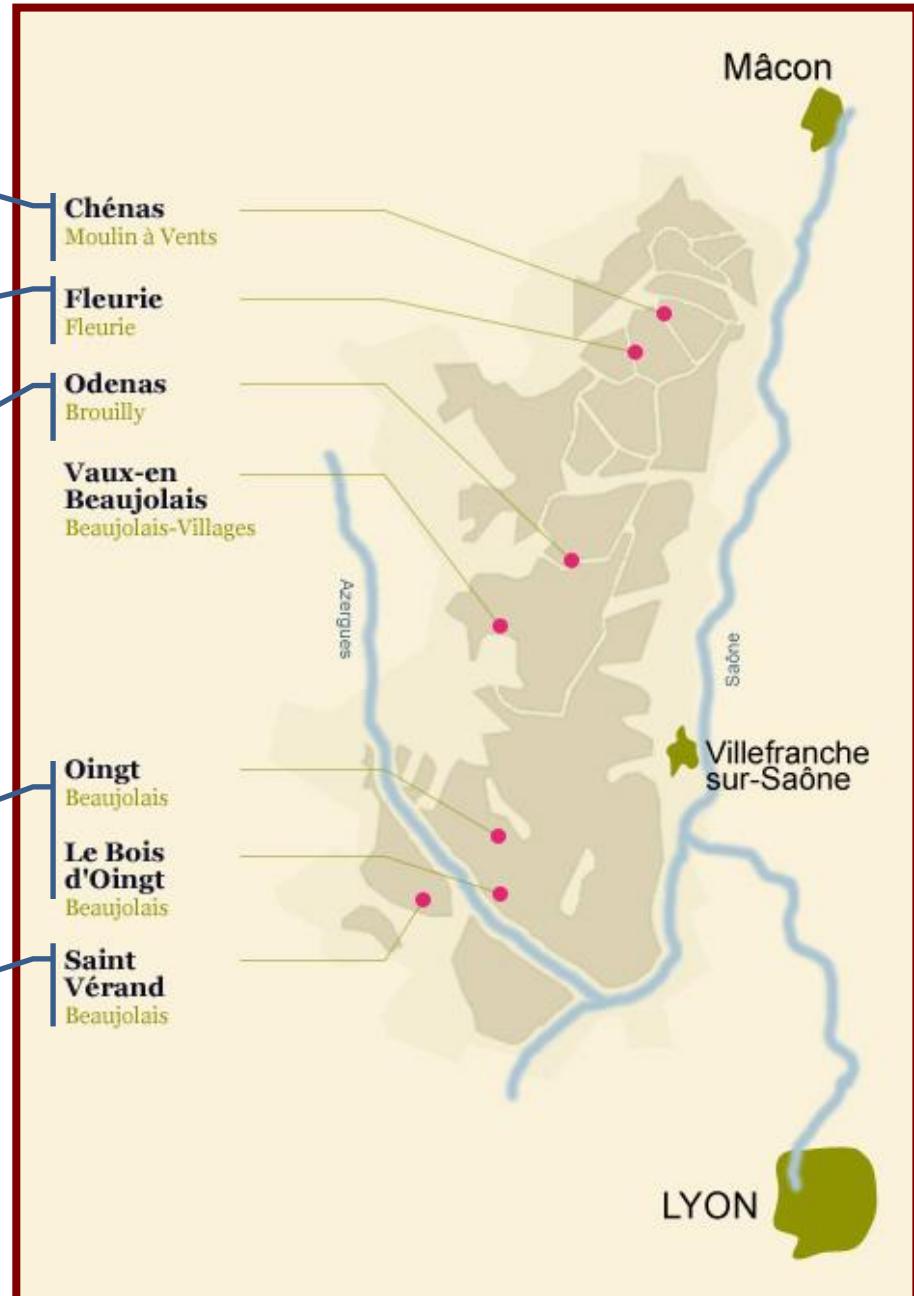
5 ha sur la parcelle de Poncié
5 ha sur les Garants

3,5 ha
Brouilly Pierreux

5 ha de Chardonnay sur sols argilo-calcaires
Beaujolais Blanc et Crémants de Bourgogne

14 ha sur sols granitiques
Beaujolais Rouges et rosés

**Toutes les cuvées
sont vinifiées et élevées
à Saint Vérand**



Pierre-Marie Chermette
(fournisseur du Sénat en Beaujolais)





Martine Chermette

(NDA : photo sélectionnée sur la demande expresse de...)



Le domaine



Vendanges manuelles !



Parcelle de Brouilly



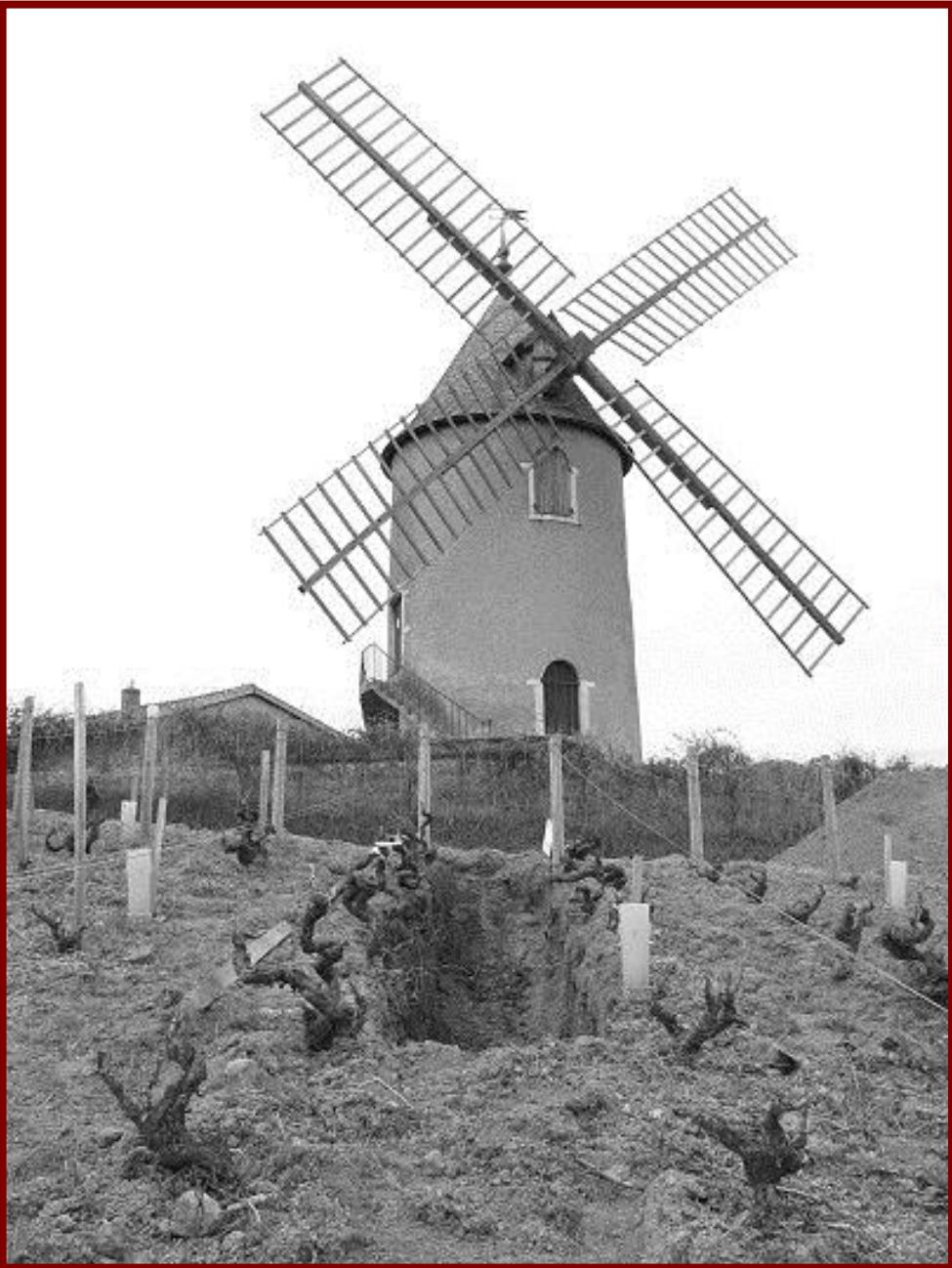
Parcelle de Fleurie Poncie



Parcelle de Fleurie Garants



Parcelle de Moulin à Vent





Parcelle du Bois d'Oingt



Parcelle de Vaux en Beaujolais





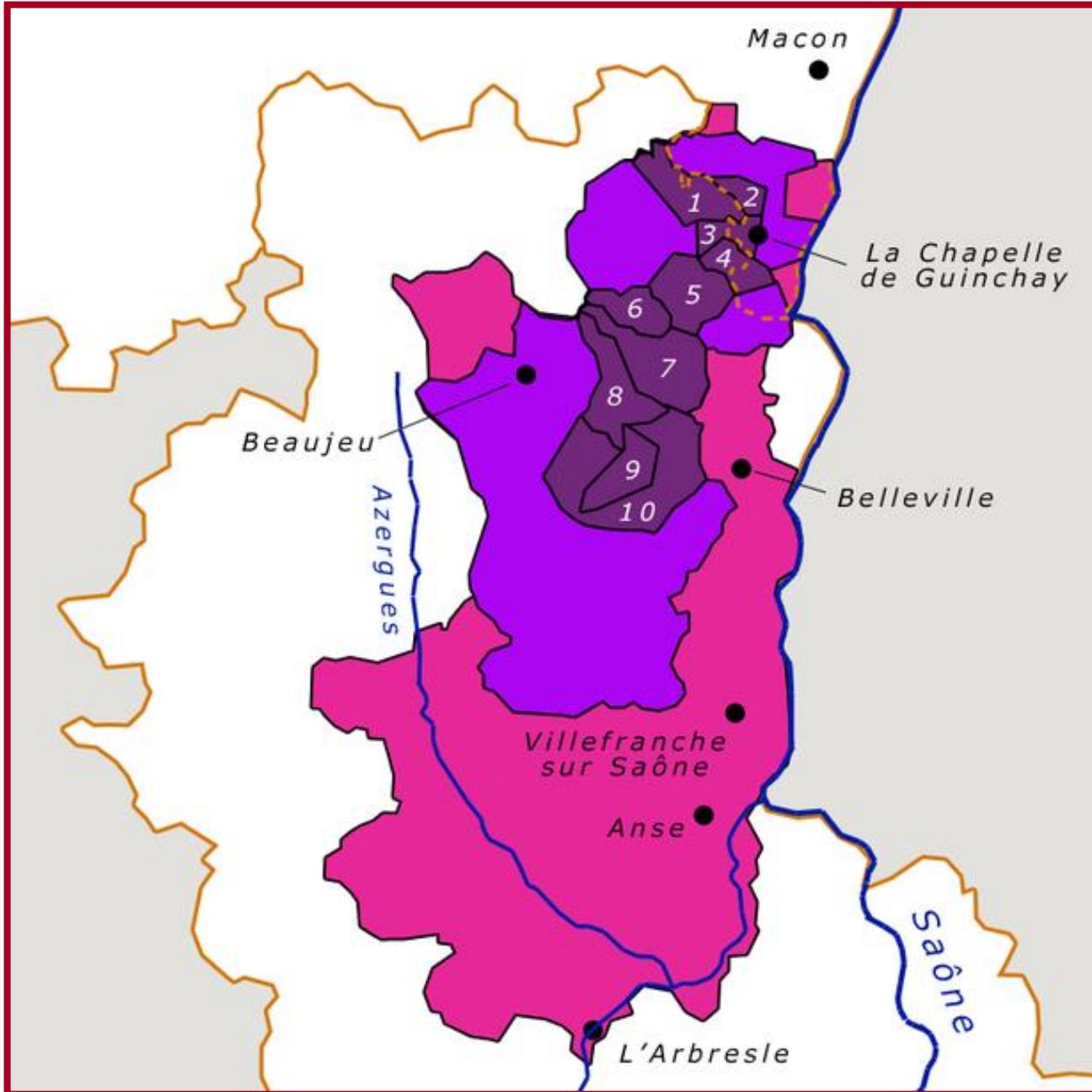




Vinification semi-carbonique



**Les vins du Domaine du Vissoux sont élevés à Saint Vérand,
dans cette belle cave voûtée aux grands foudres de chêne,
construite par l'arrière-grand-père de Pierre-Marie Chermette.**



AOC beaujolais
AOC beaujolais-villages
AOC «crus-du-beaujolais»
1 - Juliénas
2 - Saint Amour
3 - Chénas
4 - Moulin à Vent
5 - Fleurie
6 - Chiroubles
7 - Morgon
8 - Régnié
9 - Côte de Brouilly
10 - Brouilly

A photograph of a man with dark hair and a beard, wearing a dark t-shirt, sitting in a vineyard. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background consists of rows of grapevines under a clear sky.

« Domaine des Marrans »

Jean-Jacques, Liliane & Mathieu Mélinand

Domaine des Marrans
69820 - FLEURIE
Tel : 04 74 04 13 21

<http://www.domainedesmarrans.com>

« Domaine des Marrans »

- Domaine : - domaine familial situé à Fleurie
- 1970 : Jean-Jacques s'installe en métayage sur 4 ha (le Pavillon - Fleurie)
- 2002 : rachat de ces vignes « historiques »
- il agrandit le domaine jusqu'à 17 ha
- 2008 : Mathieu (fils) rejoint le domaine avec 3 ha (Chiroubles et Morgan)
- Superficie : - 20 ha sur 6 appellations (10,5 ha de Fleurie)
- Sols : - majorité granitiques, maigres, sensibles à la sécheresse (terroir de préférence pour le Gamay)
- Cépage : - **Gamay noir à jus blanc** (vignes de 50 ans en moyenne)
- Méthode : - récolte manuelle avec tri très sélectif
- vinifications traditionnelles sans ajout de levures exogènes
- cuvaisons de 7 à 15 jours rythmées de remontages
- élevage sur lies fines en cuves, en foudres ou en fût de chêne
- mise en bouteilles au domaine après 6 à 15 mois
- Production : - Fleurie (cœur de la production) - Morgon - Chiroubles - Juliénas

Mathieu Mélinand

- étude d'œnologie
- a vinifié 2 millésimes
en Australie et en Nouvelle-Zélande
- reprend le domaine en 2008
- son Fleurie est jugé « ***hors-normes*** » !

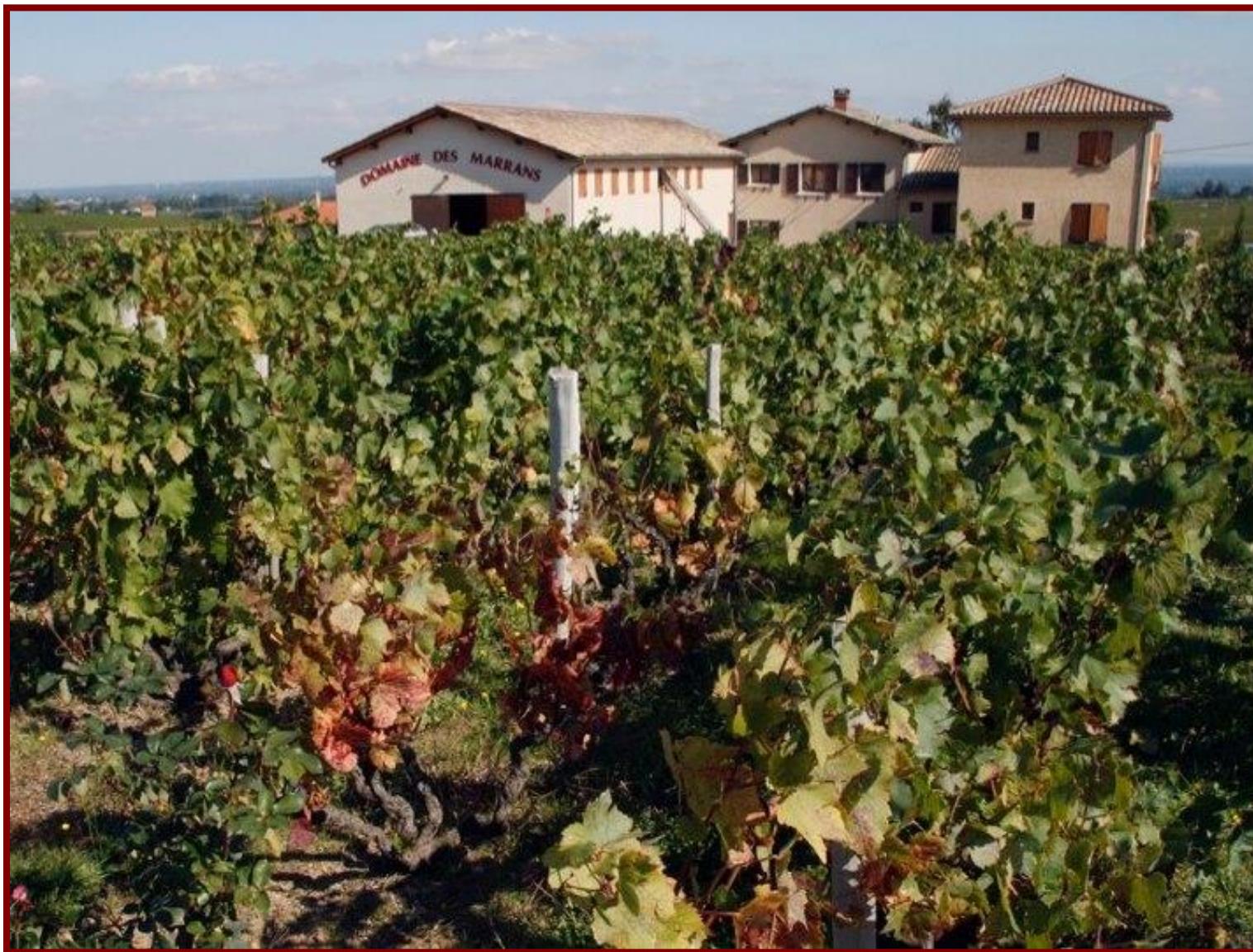




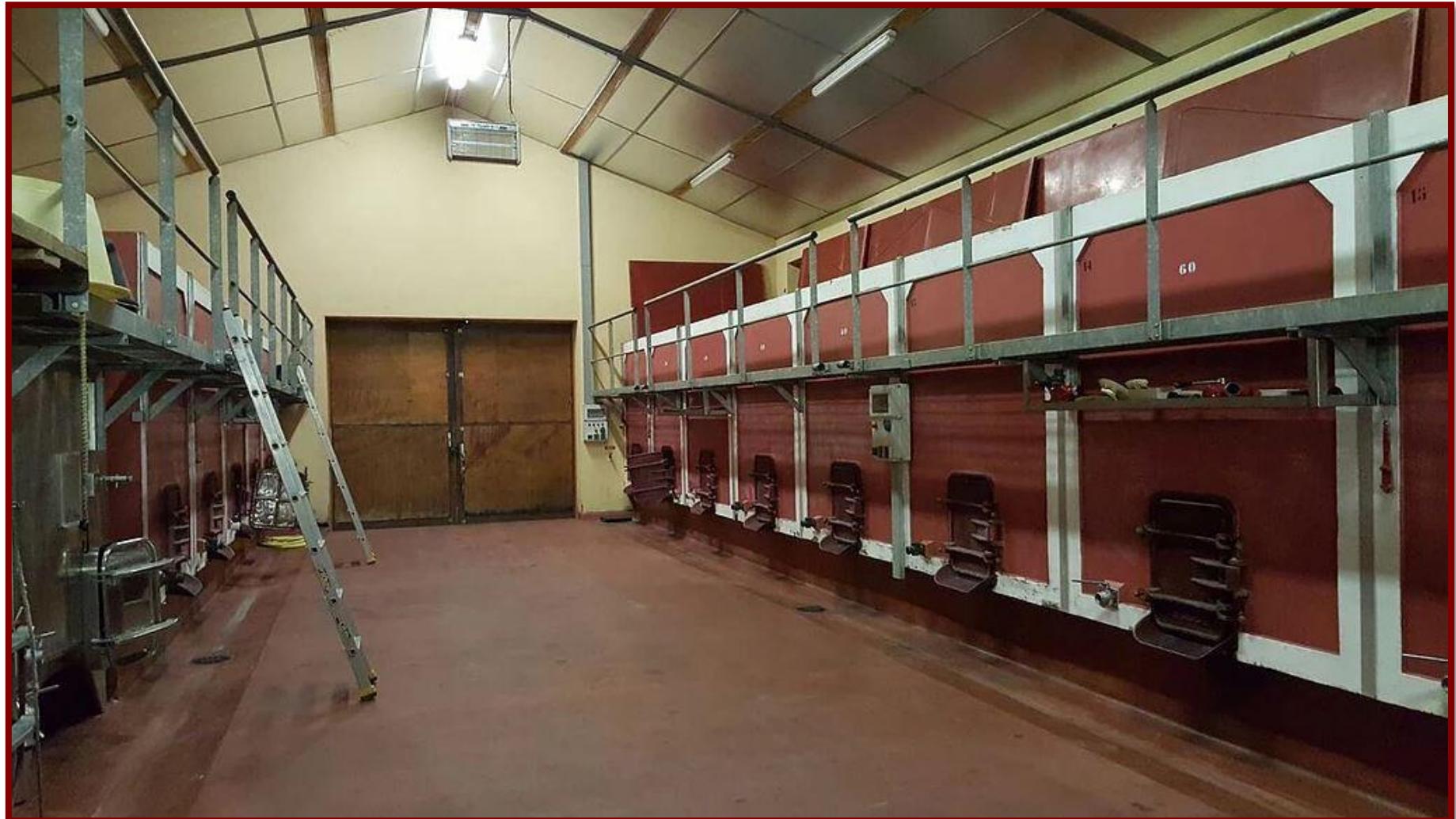
Au premier plan : les Marrans (qui ont donné leur nom au domaine)



**Au premier plan : les Marrans - Au deuxième plan : le Pavillon
Au loin : la Madone**



Le domaine









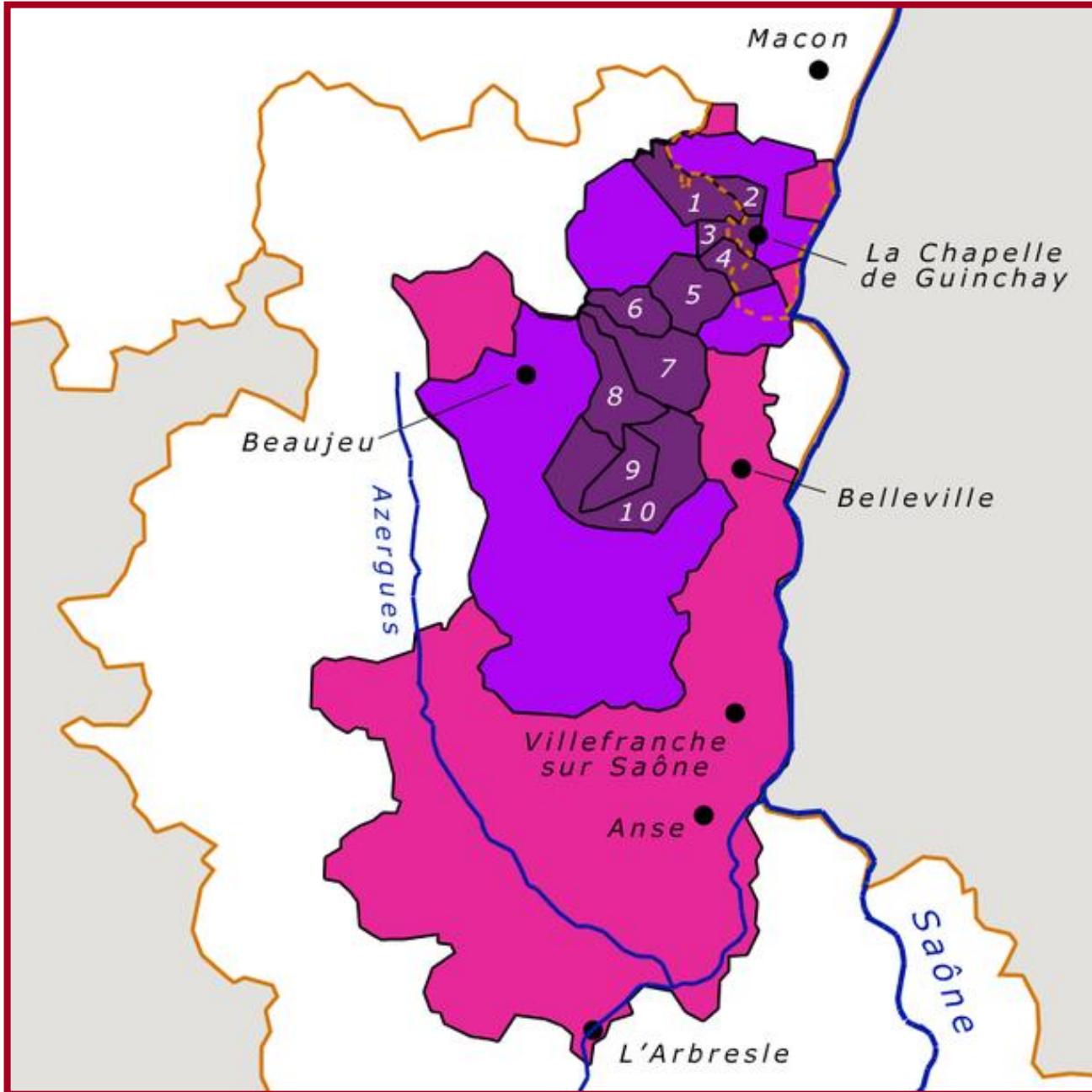
Jean-Jacques Mélinand











<i>AOC beaujolais</i>
<i>AOC beaujolais-villages</i>
<i>AOC «crus-du-beaujolais»</i>
1 - <i>Juliénas</i>
2 - <i>Saint Amour</i>
3 - <i>Chénas</i>
4 - <i>Moulin à Vent</i>
5 - <i>Fleurie</i>
6 - <i>Chiroubles</i>
7 - <i>Morgon</i>
8 - <i>Régnié</i>
9 - <i>Côte de Brouilly</i>
10 - <i>Brouilly</i>

(pour ceux qui ont des bouteilles de Beaujolais dans leur cave)

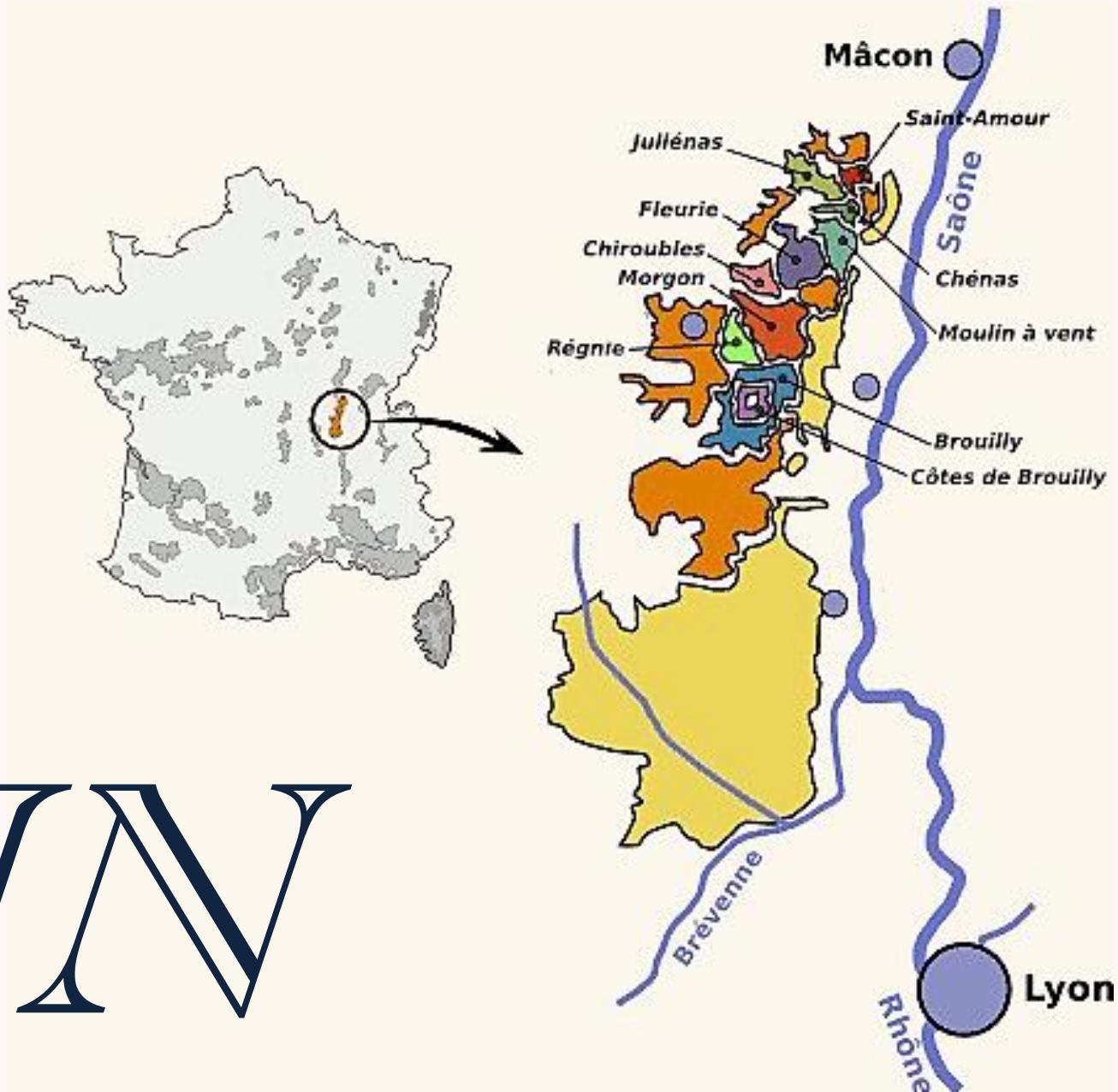
Les millésimes

Liste des appellations viticoles AOC du vignoble du Beaujolais				Tendances des derniers millésimes des appellations viticoles AOC du vignoble du Beaujolais									
Appellations (Nombre: 12)	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	
Beaujolais ★	AOC	AOP	6	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Excellent millésime	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime moyen	
Beaujolais Villages ★	AOC	AOP	155	Très bon millésime	Grand millésime	Grand millésime	Excellent millésime	Millésime moyen	Bon millésime	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime moyen	
Brouilly ★	AOC	AOP	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Excellent millésime	Millésime du millénaire	Très bon millésime	Tres bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	
Chénas	AOC	AOP	1	Bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Millésime du siècle	Bon millésime	
Chiroubles ★	AOC	AOP	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	AOC	AOP	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 ★	AOC	AOP	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	
Juliennes	AOC	AOP	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 ★	AOC	AOP	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 ★	AOC	AOP	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	AOC	AOP	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 ★	AOC	AOP	1	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Très grand millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Millésime du millénaire	Bon millésime	

Liste des appellations viticoles IGP du vignoble du Beaujolais				Tendances des derniers millésimes des appellations viticoles IGP du vignoble du Beaujolais									
Appellations (Nombre: 2)	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	
Comtés Rhodaniens		IGP	3	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Tres grand millésime	
Saône-et-Loire		IGP	3	Très bon millésime	Très grand millésime	Tres grand millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime	Bon millésime	Tres bon millésime	Millésime exceptionnel	Millésime moyen	

Autres excellentes années :
1906, 1911, 1923, 1929, 1937, 1947, 1959, 1989, 1997

FIN



IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr