

12 AOC beaujolais (4 724 hectares, + de 35 M de cols dont environ 40 % vendus en nouveau)
Beaujolais-villages (3 828 hectares, + de 25 M de cols) et 10 crus (du nord au sud de la Saône)

SAINT-AMOUR

318 hectares, environ 2 millions de cols

JULIÉNAS

573 hectares, plus de 3 millions de cols

CHÉNAS

243 hectares, 1,5 million de cols

MOULIN-À-VENT

637 hectares, plus de 4 millions de cols

FLEURIE

828 hectares, plus de 5,5 millions de cols

CHIROUBLES

308 hectares, plus de 2 millions de cols

MORGON

1 101 hectares, plus de 8 millions de cols

RÉGNIÉ

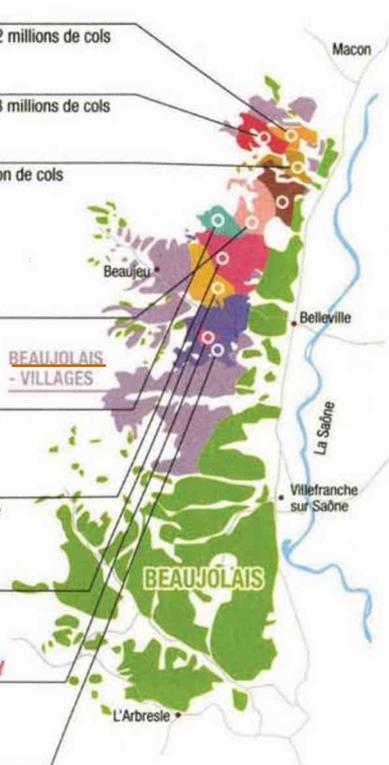
391 hectares, plus de 2,5 millions de cols

CÔTE DE BROUILLY

314 hectares, plus de 2 millions de cols

BROUILLY

1 227 hectares, plus de 8,5 millions de cols



LE BEAUJOLAIS EN GMS

11,2M Le nombre de litres vendus, à -2,3%	3% La part du marché en volume des vins d'appellation	82,2 M€ Le chiffre d'affaires (=)	7,36 € Le prix moyen au litre, à +2,39%
--	--	--------------------------------------	--

Source: Iri, CAM au 5.01.2020, HM + SM, d'après acteurs

LES COULEURS PRÉSENTES EN GMS

Une région de rouges 80,11 M€ (-0,1%) Les ventes en valeur et évolution -2 % évolution des ventes en volume 5,48 € Le prix moyen au col de 75 cl	Les prémices du rosé 1,7 M€ (-3,8%) Les ventes en valeur et évolution -3,8 % L'évolution des ventes en volume 4,08 € Le prix moyen au col de 75 cl	Le blanc, lilliputien 0,38 M€ (+7,4%) Les ventes en valeur et évolution +5,7 % L'évolution des ventes en volume 5,86 € Le prix moyen au col de 75 cl
--	---	---

Source: Iri, HM + SM, CAM à P11 2019, d'après fédération

Le Beaujolais dévoile ses atouts

Le Beaujolais bashing, c'est fini!, assure cette petite région qui dispose d'atouts longtemps restés dans l'ombre du médiatique beaujolais nouveau. Cousin quasi germain de la Bourgogne, ce terroir se dessine un nouvel avenir.

Ce n'est plus un mystère: le rayon vins va mal en grande distribution, avec des ventes en chute de 5,2 % en volume et de 3,9 % en valeur (Iri, HM + SM, CAM au 5 janvier 2020, d'après négociants). La faute aux vins rouges (-7,5 % en volume), aux vins AOP (-8 %) et à quelques régions en panne... Dans ce contexte peu enthousiasmant, le beaujolais, longtemps le parent pauvre du rayon, a des choses à dire. «Une bascule s'effectue du fait d'une nouvelle génération de vignerons, mais aussi de consommateurs. Le mot beaujolais, synonyme de vins légers et sans prise de tête, attire», assure Dominique Piron, président d'Inter Beaujolais.

Certes, la région est petite, la plus petite des vins d'appellation (AOP). Le beaujolais pèse 3 % en volume des vins d'AOP quand l'Alsace capte 5 % des ventes, 6 % pour la Bourgogne, 25 % pour Bordeaux. Une bonne partie des volumes est commercialisée sous l'appellation beaujolais nouveau, longtemps associée aux méthodes industrielles, piquette qui donne mal au crâne, vins aux arômes artificiels... De ce fait, les volumes vendus ont considérablement

chuté. «C'est le seul vin au monde qui sonne les cloches une fois par an (le troisième jeudi du mois de novembre, NDLR) et qui écoule entre 22 et 23 millions de cols en quelques jours!», plaide Dominique Piron. Il n'empêche. Il fallait entreprendre quelque chose pour que cette magie ne disparaisse pas. Les acteurs pensent avoir trouvé la parade en élaborant des vins plus verts: bio, végans, sans sulfites.... Une façon efficace pour valoriser ces vins jeunes et redorer leur blason.

Un terroir étonnant

Au-delà des beaujolais nouveaux émergent des rosés et des blancs, deux couleurs en devenir dans cette région labellisée Geopark par l'Unesco. S'y trouvent aussi dix crus et un terroir étonnant, les Pierres dorées, auquel s'intéressent vivement les amateurs de vins. À l'instar de l'Alsace et de la Bourgogne, avec son pinot noir, le beaujolais a aussi ceci d'original: le gamay, le seul cépage de ses vins rouges et de ses vins noirs. Un cépage climato-compatible qui donne des vins frais et peu alcoolisés. Voici quatre atouts relevés par LSA. ■

SYLVIE LÉBOULENGER



Faire émerger la Toscane française

Les Pierres dorées? «C'est notre Toscane française!», rappelle fièrement Bruno Mallet (JM Aujoux). Les Pierres dorées concernent 39 villages du Beaujolais entourés de 5000 hectares de vignes. Elles signalent ces maisons faites de pierres de la région qui reflètent la lumière et donnent une teinte dorée aux façades.

Une mini-région préservée

Situées au sud du Beaujolais, entre Lyon et Macon, cette mini-région préservée – au cœur du Geopark du Beaujolais, un «titre» décerné par l'Unesco en avril 2018 – attire les Lyonnais pour des randonnées ou l'achat de résidences secondaires. La région aimerait que, du côté des vignes, ce terroir soit distingué un peu comme le sont les villages du Maconnais (Lugny, Azé, Prissé...). Ce dossier est entre les mains de l'Inao. Mais déjà les vins signés Beaujolais Terres dorées se valorisent entre 10 et 20 % de plus qu'un beaujolais classique. Dans la pyramide de prix, les Terres dorées s'intercalent entre les beaujolais et beaujolais-villages et les crus (brouilly, chenas, saint-amour...) aux volumes confidentiels en

GMS, faute de volume. Il se vend 4 900 hectolitres de morgon et 4 400 hl de brouilly, les deux crus les plus importants de la région. Le plus petit des crus en GSM est le chenas, avec 180 000 hl écoulés. ■



◀ LES PIERRES DORÉES

Dans la partie sud du Beaujolais, le vignoble des Pierres dorées voit sa notoriété progresser d'année en année auprès d'amateurs séduits par ce terroir unique et ses sols calcaires du Bajocien (200 M d'années). Ses sols donnent des vins solaires, opulents et suaves, accompagnant bien la charcuterie ou le fromage.

Valoriser la légèreté du gamay

Le Beaujolais? C'est un écrin pour le cépage gamay, qui recouvre 98 % des surfaces viticoles de la région, qui elle-même concentre 50 % des 30 000 hectares de gamay plantés dans le monde. Issu d'un croisement entre les cépages pinot noir et gouais, le gamay produit des vins à dominante de fruits rouges et noirs. Exactement ce que recherche le consommateur, fatigué des nectars trop boisés. Cépage noir à jus blanc, le gamay a longtemps été associé au mal de tête. La faute aux beaujolais nouveaux des années 80, commercialisés par des négociants qui n'étaient pas forcément de la région. Encore une image à gommer. Ce cépage est «fruité et exubérant. C'est l'un des rares cépages destiné au vin que l'on a plaisir à

manger», remarque Thierry Letortu, directeur général d'Alliance des Vignerons Bourgogne Beaujolais (le raisin de table a une peau plus épaisse que le vinicole pour mieux voyager).

Vins de plaisir et friands

«Les vins issus du gamay ne sont pas très alcoolisés», note Dominique Piron (Domaines Piron et Inter Beaujolais). «On l'oublie souvent, mais le potentiel de vieillissement du gamay est intéressant, assure de son côté Bruno Mallet, directeur général du négociant JM Aujoux. Les vins de gamay sont des vins de plaisir et friands. Ce sont des «climate wines». C'est-à-dire qu'ils supportent bien les changements de climat, car ils restent frais, légers, avec un faible degré d'alcool. ■



▲ «CLIMATE WINES»
Le gamay est le cépage roi du Beaujolais pour les vins rouges et rosés. Il donne des vins fruités et légers, une tendance forte de consommation. Ce sont des «climate wines», qui ne souffrent pas outre-mesure du dérèglement climatique et ne «montent» donc pas en degré d'alcool.

Dévoiler les rosés et les blancs

Le Beaujolais est une région de rouges (voir chiffres en p. 20). Cependant, la filière a la ferme intention de développer les rosés, une couleur en vogue, en passant de 3 millions de cols aujourd'hui à 10 millions dans les cinq à sept ans. « Notre vignoble a gagné sa légitimité sur le marché des rosés en réussissant à montrer les potentiels du gamay dans cette couleur. Nous commercialisons nos beaujolais rosés essentiellement en grande distribution, avec des acheteurs qui s'orientent vers des rosés pâles, légèrement acidulés, frais, amples, fruités avec des notes d'agrumes. Ce début d'année, nous lançons un BIB de 3 litres, cubique, "Carrément Rosé" », assure François Roth, directeur de la cave coopérative Agamy.

Une image conviviale

« En 2018, nous produisons 1 % de nos beaujolais en rosé. Ce sera 5 % en 2020 et nous visons les 10 % à moyen terme. Commercialement, nous avons d'ores et déjà créé et testé des cuvées sur le marché français, avec la marque *Ce n'est pas la mer à boire* (photo ci-contre) pour la grande distribution et les marques Premier Bain et Rose Nacarat pour les circuits traditionnels », indique de son côté Thierry Letortu (Alliance Vignerons Bourgogne Beaujolais). Atout des rosés de cette région : ils titrent en moyenne 12° d'alcool, ce qui est moins qu'en Provence.

Inter Beaujolais a commandé à l'institut Ipsos un sondage pour vérifier la pertinence de cette couleur auprès des consommateurs : « Les beaujolais rosés correspondent bien à l'image de convivialité des vins du Beaujolais, et cela pour 85 % des gens

interviewés. Il leur donne aussi une image moderne, à 85 % également », assure Laurent Boudon, directeur chez Ipsos. Sans nul doute, le rosé laissera un peu de place aux vins blancs issus d'un autre cépage. « Je suis bluffé par la qualité des beaujolais blancs, annonce Bruno Mallet, directeur général du négociant JM Aujoux. À l'avenir, nous produirons de grands blancs ! » Des blancs élaborés à base de chardonnay, un cépage répandu dans le sud de la région viticole. Pour le moment, ce chardonnay part souvent en Bourgogne, où il sert à la fabrication de crémants de Bourgogne, car l'appellation crémant de Beaujolais n'existe pas. ■



◀ ROSÉ À BOIRE

La région mise à fond sur la couleur rosé, historiquement peu développée. Cependant, le cépage gamay noir permet d'élaborer des rosés secs s'appréciant tout autant à l'apéritif, sur des poissons grillés, des grillades et des plats épicés. Il est recommandé de le servir frais, à 11°. À noter que ce rosé en photo relève le nom de l'appellation sur la contre-étiquette.

▶ LES BAIES FLEURIES

Ce beaujolais rosé provient de jeunes vignes qui apportent de la fraîcheur, tandis que le millésime 2019, solaire dans cette région, amène de la générosité, promet la maison JM Aujoux. Au nez se dégagent des notes de petits fruits rouges et de bonbons. Recommandé sur des salades composées, des volailles et poissons grillés.



Verdir le beaujolais nouveau

Année après année, le phénomène du beaujolais nouveau semble s'enliser. Ce vin est pourtant une exception mondiale : il est quasi le seul à être commercialisé sur une seule semaine, la troisième de novembre. Avant, il n'y en a pas. Après, les consommateurs passent à d'autres vins. Celui-ci a vécu ses heures de gloire dans les années 70/80 avec 50 millions de bouteilles vendues dans le monde. Japonais et Russes raffolaient de ce nectar « so frenchy » porté par un ambassadeur disparu en janvier dernier, Georges Dubœuf. Ce fils de vigneron devenu négociant avait su raconter une histoire autour de ce vin de gamay et s'entourer de stars de la cuisine et du show bizz pour porter haut ses couleurs... Aujourd'hui, les ventes ont fondu (23 M de bou-

teilles au niveau mondial en 2019 dont 4,3 M de litres en GMS française, à -4,3 %).

« Facile et sans prise de tête »

Dominique Piron, président d'Inter Beaujolais, reste optimiste : « L'an dernier, nous avons eu 1 000 articles de presse, tous positifs. Porté par de nouveaux vignerons, le beaujolais nouveau colle à la nouvelle vision de la consommation du vin, facile et sans prise de tête. » Ce nectar, générateur de marges, est important pour les acteurs de la région. « Nous sommes à la fin d'un système volumique, sans identité, remarque Thierry Letortu, directeur général de l'Alliance des Vignerons Bourgogne Beaujolais. Nous allons vers le bio, le sans-sulfites, aussi pour tordre le cou à son image de vin industriel. » ■



▲ GOMMER UNE IMAGE INDUSTRIELLE

Longtemps, les consommateurs ont collé une image de vin industriel au beaujolais nouveau. La filière veut la gommer avec des vins plus verts. Ici, un beaujolais-villages sans ajout de sulfites, ce que souligne le vert de l'étiquette qui rappelle la couleur du logo.