

Gilles Fumey
20 novembre 2005

Le Beaujolais nouveau est arrivé !

Attention ! Cet article concerne le beaujolais 2005. Lisez notre article sur le beaujolais 2006 : [Le beaujolais nouveau est arrivé ! Un beau bouquet géographique pour 2006.](#)

On est entré dans l'hiver ! Le froid à peine arrivé, les feuilles à peine tombées, le soleil au *finish* dans sa course, tout est en ordre pour les grandes veillées d'hiver, les moments où l'on s'aime entassés dans les bistros. Mais cette année, il y a un scoop pour l'hiver : le beaujolais peut être bon. Fini le goût de banane dans le jus de raisin ! On lève le coude à la France qui aime le vin, au temps qui passe sacralisé *aussi* par ce rite du vin nouveau.

Car, il faut imaginer ce qu'était le vin d'autrefois, une époque avant les bouteilles où l'on tirait au tonneau le vin pour le repas. L'oxydation gagnait les fûts et, avec le temps, le vin se transformait lentement en piquette. A Lyon, dans le quartier des canuts, on écrivait sur les vitrines des bouchons (restaurants locaux) : « le beaujolais nouveau est arrivé » qui déclenchait une véritable hystérie autour de ce vin nouveau, frais, plein des saveurs de la vendange, d'une campagne proche de Lyon et si lointaine à la fois pour ceux qui étaient enchaînés au travail du tissage...

Un Nouvel an mondialisé

On est passé, reconnaît-on dans le Beaujolais, par une phase de productivité qui a nui à l'image du vin : de 15 000 hectolitres en 1954, on est passé à 450 000 hectolitres aujourd'hui. Les années 1980-1990 ont vu le beaujolais couler à flots, aromatisé par la chimie à ce fameux goût de banane... Aujourd'hui, une grande partie de soufre et du sucre est resté dans l'emballage. Mais l'interprofession met toujours l'accent sur la fête plus que sur le vin, avec le risque des dérapages comme cette nuit du 17 au 18 novembre 2005 où une gigantesque émeute a eu lieu à Grenoble. Mais la fête du Beaujolais, c'est plutôt à l'extérieur qu'elle a eu lieu : *it's beaujolais nouveau time* est une campagne qui a coûté 600 000 euros à la profession qui cible une population jeune. Une manière de se dire « Bonne année » avant le Nouvel an, un nouvel an du vin mondialisé avec une fête qui démarre à minuit sur tous les fuseaux horaires, mettant la planète sur la même tendance.

Du cépage au terroir

Le vin primeur fit sa première percée à Paris en 1968 avant de partir à la conquête du monde. Les bistrotiers s'arrachaient le privilège de vendre du beaujolais nouveau les uns avant les autres. C'est, finalement, une loi qui impose en 1951 la vente devant commencer partout le troisième jeudi de novembre. Mais pour conforter ce qu'écrivit Jean-Robert Pitte dans son dernier livre, [Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales](#) ce vin est d'abord une affaire d'hommes et d'amateurs passionnés, de consommateurs proches comme les Lyonnais qui réclament ce vin facile à boire qui les enchante au moins quelques semaines par an. Certes, le

gamay très productif ne donne pas le plus savoureux des vins. Philippe le Hardi, fameux duc de Bourgogne au caractère trempé, n'imposa-t-il pas l'arrachage de « l'infâme cépage » en 1395 ? Même si, sur ces sols cristallins du Nord du Beaujolais, le cépage peut atteindre de belles expressions... Du coup, le vin en garde une note « terroir » tout en changeant tous les ans. Une belle leçon à méditer pour l'interprofession qui aurait tout intérêt à ne pas galvauder l'image de la région.

Le beaujolais nouveau n'est pas tout le beaujolais

Car le succès du beaujolais nouveau tient aussi à ce vin qui conserve ses notes de fruits noirs (plutôt que rouges) du fait de la thermorégulation de la fermentation et de la macération carbonique qui le rend digestible (ce qui n'a pas toujours été le cas). L'opération permet de gagner beaucoup d'argent au départ (la moitié de la récolte y passe, soit plus de 170 millions de bouteilles, en 2005 sont prêtes 55 millions de bouteilles dont 20 millions à l'exportation). Mais la médaille a son revers : des consommateurs ont rayé tout beaujolais de leur consommation, prétendant que le vin devait se boire vite. Trois AOC se partagent le beaujolais, dont l'appellation Beaujolais-Villages autour de Villefranche et Crus du Beaujolais (brouilly, morgon, chiroubles, moulin-à-vent, juliéna étant les plus connues). Les beaujolais se boivent frais avec volailles, poissons grillés et sont sublimes sur les fromages caractère comme le comté, le beaufort, le saint-nectaire, le cantal, l'emmental et il fait merveille sur le boudin et le saucisson de Lyon...

Nos coups de cœur ? Un petit Charmet du Breuiln, très fruité. Un Bluizard au nez très ample, ou un Penlois de Juliéna qu'on peut boire jusqu'en février et le fameux Georges Duboeuf de Romanèche-Thorins.

A visiter :

- www.beaujolaisnouveautime.com

Gilles Fumey



Le vignoble du Beaujolais (Theizé)

Photo : Marc Lohez

Le beaujolais nouveau, une fête du renouveau du vin

L'arrivée du beaujolais nouveau, un rite qui rassemble toutes les catégories sociales et un surprenant outil de promotion d'une région sans grande identité : le Beaujolais.

Cette année, quels seront les arômes ? Pivoine, violette, banane ? Quel exhausseur de goût sera nécessaire pour faire « parler » le beaujolais dans les verres ? Car le beaujolais est un vin qui parle : beaucoup de détracteurs s'en donnent à coeur joie, les autres trouvent leur bonheur dans ce rite de passage dans l'hiver, au moment où la campagne apporte à la ville ce qu'elle a tiré des vignes et des coteaux.

Ce qui étonne dans les discours qu'on entend sur la mondialisation des goûts, c'est qu'on ne cite jamais le beaujolais. Certes, l'opération est ponctuelle, mais tout de même : à Tokyo, à Séoul ou à San Francisco, à Saint-Petersbourg comme au Cap en Afrique du Sud, des centaines de milliers de consommateurs communient à la nouveauté de la récolte 2005, à la promesse de sensations fortes que le vin donnera au cours de l'année. Il faut de véritables ponts aériens pour ravitailler toutes les capitales et la France tire bien son épingle dans ce jeu-là de la mondialisation.

Les ronchons diront que le beaujolais fait du tort à la réputation de la France. Ce n'est pas sûr car on n'est pas obligé d'en boire, on peut réserver sa soif pour les beaujolais non primeurs. On peut, comme pour les prix littéraires, les partis politiques, les belles-familles, se permettre de les critiquer sans que cela prêle à conséquence. Allez, remettez-moi une petite rasade de carburant pour grincer encore plus...

Et pourquoi le beaujolais ne servirait-il pas à sortir le vin de son gangue intimidante, de ses rites bordelais collets-montés, de ses ruades à la Aimé Guibert du Languedoc et de ses roulades bourguignonnes paysannes-je-sais-tout à la Montille ? Pourquoi ne pas « flasher » sur ces bouteilles un peu violettes qui ringardisent toutes les lettres gothiques sur faux parchemin ? Pourquoi ne pas transgresser les codes de l'œnologie parce que ces codes seraient tabous ?

Ce qu'ont réussi les Beaujolais, c'est à brouiller toutes les cartes de la sociologie des consommateurs du vin. Voici un carnaval, hors saison, organisé par d'astucieux commerçants qui parviennent à attirer l'attention d'amateurs de tous les milieux, sur une région qui fut longtemps mal connue. Les « pierres dorées », les habitats néolithiques et les chapelles romanes, tout cela sentait trop le guide Michelin pour arrêter quelques petits pour cents de ces millions de touristes qui longent le beaujolais, sont englués dans les embouteillages des vacances qui frôlent le beaujolais. Pourtant, que le Beaujolais vaut la peine d'être vu ! Villefranche, Chiroubles, Juliéna, Morgon, de gros bourgs qui chantent sur les bouteilles leur manière de voir la France. Et loin des vignes, les villes célèbrent le pays beaujolais : non pas un vin de vigne, mais un vin d'hommes du commerce, qui ont réussi à nous bercer le palais de fruits noirs, d'arômes de cacao et de terroir : il fallait le faire !

Gilles Fumey

A lire sur le site des Cafés géographiques :

Cinéma :

- [Mondovino \(Jonathan Nossiter\)](#)

Les Cafés géo ont lu :

- [Le vin et le divin \(Jean-Robert Pitte\)](#)
- [Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales \(Jean-Robert Pitte\)](#)
- [Atlas mondial des cuisines et gastronomies \(Gilles Fumey & Olivier Etcheverria\)](#)
- [Atlas de l'alimentation dans le monde \(Erik Millstone et Tim Lang\)](#)
- [Géopolitique du goût : La guerre culinaire \(Christian Boudan\)](#)
- [Les produits de terroir, entre culture et règlements \(Laurence Bérard, Philippe Marchenay\)](#)

Dégustations gastronomiques :

- [Dégustation des vins d'Alsace](#)
- [Dégustation des vins du Jura](#)
- [Dégustation des vins du Trentin](#)
- [Dégustation des vins et des fromages de Savoie](#)

Comptes rendus de Cafés géo :

- [Les moines, la bière et le vin](#)
- [Les bières : industrielles, artisanales, de terroirs ?](#)
- [La bière, géographie mondiale d'un produit local](#)
- [Géographie de la bière](#)
- [La "route des thés", le monde indien](#)
- [Les vins de Champagne \(dégustation\)](#)
- [Les whiskies](#)
- [Bordeaux/Bourgognes : je t'aime, moi non plus](#)

Voyages :

- [Week end gastronomique des cafés géographiques en Alsace](#)