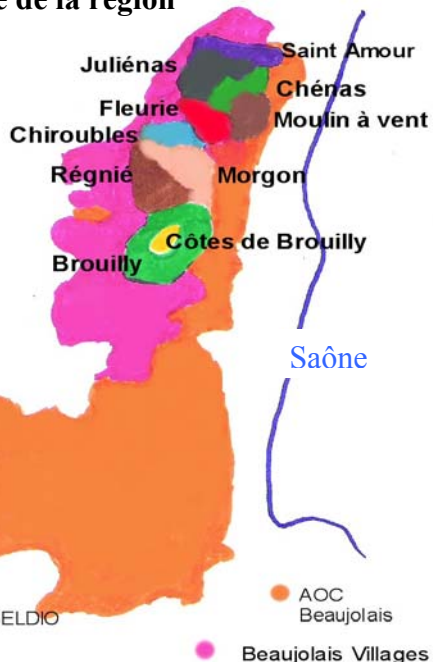


# LES VIGNOBLES DE FRANCE

## REGION BEAUJOLAIS

### Carte de la région



### Cépages :

- Gamay (99 %)
- Aligoté
- Chardonnay (- de 1%)

### Appellations courantes régionales

- AOC Beaujolais Villages (R,r,B) (38 communes autorisées)
- AOC Beaujolais (R,r,B)
- AOC Beaujolais primeur (R,r,B)

### AOC communales dites « de cru »

- AOC Saint Amour ®
- AOC Juliéna®
- AOC Chénas®
- AOC Fleurie ®
- AOC Moulin à vent ®
- AOC Chiroubles ®
- AOC Morgon ®
- AOC Régnié ®
- AOC Brouilly ®
- AOC Côte de Brouilly ®

### Spécialités culinaires et grande table

*Entre Bourgogne et Vallée du Rhône*

### Productions spécifiques

**Vin nouveau ou primeur :** un vin est dit nouveau ou primeur entre la récolte de l'année et la récolte de l'année suivante. Les vins AOC ne sont pas commercialisables avant le 15 décembre de l'année de la récolte exceptions faites des vins dits primeurs. Leur vinification dite « par macération carbonique » (entièrement naturelle) développe les arômes qui vont permettre d'obtenir des vins au fruité particulier, peu acides, et peu astringents.

### Beaujolais nouveau :

Depuis 1985, le troisième jeudi de novembre marque la date officielle du lancement du Beaujolais nouveau. C'est la ville de Beaujeu, entre Lyon et Mâcon, qui a donné ce nom au vin. Quant à l'appellation, elle remonte au 13 novembre 1951. Pendant la IIe guerre mondiale, l'occupant tentait d'empêcher les producteurs de commercialiser leurs vins en leur imposant de nombreuses réglementations. Mais avec la libération, un arrêté autorisa la sortie des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée le 15 décembre, avec une dérogation en novembre pour les vins précoces.

### Le Gamay :

Le Gamay est un cépage de qualité modeste. Le secret du Beaujolais nouveau, de son goût frais et fruité réside dans son élaboration associant la méthode classique de fermentation à une macération carbonique.

Pour les vins de cru, le Gamay, associé à des sols favorables (sablonneux, caillouteux, schisteux à base de granite) va apporter de la rondeur et de la profondeur dans le goût. Les meilleurs crus seront conservés en fûts et pourront très bien vieillir entre 5 et 7 ans.

SITES INTERNET pour en savoir plus

- <http://www.beaujolais.com>

Visionnez l'animation flash sur la vinification :



### Caractéristiques de dégustation :

Ces vins sont fruités et riches en arômes floraux. Certains, plus corsés, supportent un vieillissement de 5 ans en particulier les Crus du beaujolais

## Particularités de l'élaboration du Beaujolais Primeur (ou nouveau)

### **Vendanges**

obligatoirement manuelles. Les vendanges doivent être pratiquées avec beaucoup de précaution pour éviter l'éclatement des grains.

photo Richard Bonin©



### **Encuvage**

Les grappes sont déversées **entières** dans des cuves



### **Macération et fermentation :**

La macération va être courte (4 jours) pour les Beaujolais primeur. Elle est dite carbonique (les grains éclatent sous l'action du gaz carbonique dégagé par la fermentation et libèrent les matières colorantes et odorantes)

#### La fermentation

Les grappes entassées dans le fond de la cuve donnent du jus qui va atteindre 70 % de la cuve en fin de fermentation.

La fermentation va s'effectuer à la fois dans le jus (zone 1) et à la fois à l'intérieur même des grains en l'absence de micro-organisme, ce qui permet de produire des arômes particuliers et diminue l'acidité (\*intracellulaire) (zone 3)

Grappes entières en vie anaérobie, fermentation intracellulaire à l'intérieur des grains (\*)

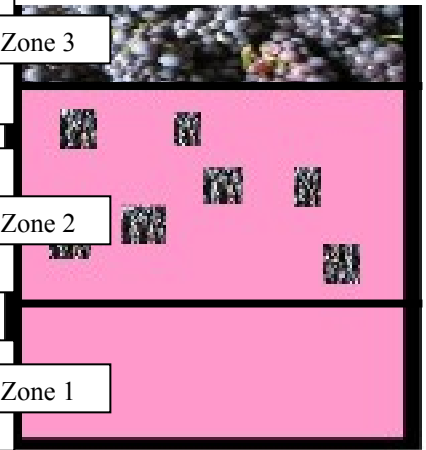
Zone 3

Des grappes flottent et libèrent les matières colorantes et odorantes

Zone 2

Le jus de raisin fermente et dégage du gaz carbonique

Zone 1



Le jus s'écoule naturellement de la cuve :  
Vin de goutte

### **Décuvage**

en fin de la macération et de fermentation



Les raisins sont sortis de la cuve et sont pressés : vin de presse

**Assemblage** vin de goutte et vin de presse

**Filtrage**

**Mise en bouteille**

**Commercialisation**  
le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre

Réalisé par  
Sandrine Beldio