Communiqué de presse
Automne 2025

Les Beaujolais Nouveaux traînent avec eux quelques idées reçues.

On fait le point !

Rendez-vous le jeudi 20 novembre

Un vin qui goûte mal, qui sent la banane, qui manque de complexité, qui ne se garde pas… Les Beaujolais Nouveaux enregistrent une performance inégalée dans le monde du vin avec près de 14,5 millions de bouteilles vendues en seulement quelques jours ici et ailleurs – *les Français restant de loin les premiers consommateurs* – et pourtant, beaucoup aiment encore leur trouver des défauts qu'ils n'ont plus, ayant beaucoup évolué qualitativement. Et si on essayait de faire taire ces clichés qui leur collent à la peau année après année et d'en découvrir un peu plus sur les Beaujolais Nouveaux ? On vous embarque avec nous pour démêler le vrai du faux !

Affiche 2025 des Beaujolais Nouveaux

DES VINS QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

VRAI

L'esprit du 3ème jeudi de novembre trouve notamment ses racines dans la Saint Martin, fête célébrant la fin de l'année viticole et la sortie du vin nouveau dans les pays européens. Cet événement lié au vin est devenu mondial grâce au vignoble beaujolais, et ce à partir des années 1950. Il faut attendre un décret français de 1985 pour que l'expression du « 3ème jeudi de novembre » devienne la date officielle de sortie des Beaujolais Nouveaux. Voilà donc **plus de 70 ans** que l'on fête leur arrivée, marquée par la fin d'un cycle de douze mois de travail pour les vignerons. Ces jus gourmands apparaissent comme de vrais rayons de soleil et illuminent le début de l'hiver. Ce 3ème jeudi de novembre représente un **moment immanquable de partage !**

Aujourd'hui, la nouvelle génération de vignerons perpétue la tradition des Beaujolais Nouveaux, tout en y apportant un vent de fraîcheur : mise en valeur de la diversité des terroirs, évolution des pratiques culturales, étiquettes originales et décalées… Rendez-vous sur les comptes Instagram, Facebook, TikTok et YouTube des Beaujolais Nouveaux pour suivre en temps réel tous ceux qui les font vivre, du vigneron au restaurateur en passant par les cavistes et les professionnels de la filière.

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX SONT COMPLÈTEMENT TENDANCES, DU FRUIT, DU FRUIT ET DU FRUIT !

VRAI

La saga des Beaujolais Nouveaux est loin d'être enterrée, au contraire, un vrai renouveau s'opère sur ces vins qui n'ont jamais été aussi **actuels et dans l'air du temps.** Ces petites bombes de fruits à base de gamay noir à jus blanc invitent à une consommation décomplexée et festive. Les jus fraîchement sortis de la cuve, révèlent un fruité généreux et juste ce qu'il faut de tanins grâce à la macération courte *(vinification historique et traditionnelle en Beaujolais - semi-carbonique dite « beaujolaise »)*. Qu'on se le dise, les Beaujolais Nouveaux sont **les vedettes des vins de soif fruités, légers, croquants et frais par nature** qu'on aime boire entre amis, de façon authentique. On leur reproche parfois leur manque de complexité. C'est justement propre aux vins primeurs qui sont idéals pour s'initier au monde du vin et apprendre à déguster, avant de se laisser tenter ensuite par des cuvées plus riches et charnues.

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU N'EST PAS UNE APPELLATION

VRAI

On ne parle pas de la même chose quand on dit « Beaujolais » et « Beaujolais Nouveau ». Si les *Nouveaux* font partie de la grande famille du vignoble beaujolais, ce sont les appellations régionales Beaujolais et Beaujolais Villages qui les produisent, aux côtés de vins de garde.

Les Beaujolais Nouveaux représentent **22 % de la production totale des vins du Beaujolais.**

Le vignoble se compose de 12 appellations : les 10 crus du Beaujolais, 100 % rouges, s'étendent sur la moitié nord (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour) ; et les AOC Beaujolais et Beaujolais Villages se déclinant en rouge, blanc et rosé, s'étendent sur la partie sud, nord-est et entourent les coteaux des 10 crus.

IL EXISTE UNE MULTITUDE DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX

VRAI

Non, le Beaujolais Nouveau n'est pas un produit industriel. Il n'existe pas un, mais des Beaujolais Nouveaux, offrant des arômes variés. **700 vigneronnes et vignerons** élaborent des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux avec leur propre philosophie à la vigne et en cave, en jouant avec les différents terroirs (plus de 300 types de sols - vignoble classé Géoparc mondial UNESCO). Voilà pourquoi les Beaujolais Nouveaux sont synonymes de totales découvertes. Chaque bouteille a sa **propre personnalité,** forgée par son terroir et son vigneron.

LA FRANCE EST LE PREMIER PAYS CONSOMMATEUR DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX

VRAI

La France demeure le premier pays consommateur au monde de Beaujolais Nouveaux (9 millions de bouteilles consommées chaque année). Les fêtes nationales se veulent conviviales et joyeuses. Des milliers d'événements sont organisés partout en France, faisant de la célébration des Beaujolais Nouveaux un **grand moment national.**

Ces vins se dégustent aussi dans plus de 100 pays à travers le monde (près de 5,5 millions de bouteilles chaque année).

Rappelons que près de 14,5 millions de bouteilles sont vendues en quelques jours ici et ailleurs, une performance inégalée !

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX NE SE BOIVENT QUE LE 3ÈME JEUDI DE NOVEMBRE

FAUX

Evidemment, cela fait partie de la tradition de déguster les Beaujolais Nouveaux le jour J de leur sortie. C'est aussi ce qui fait du 3ème jeudi de novembre un jour si particulier, mais les Beaujolais Nouveaux, **ce n'est pas qu'un soir dans l'année.** Autour des réveillons de fin d'année, ils font belle figure sur les tables pour accompagner l'apéritif ou une entrée. Par exemple, un verre de Beaujolais Nouveau avec des huîtres, c'est l'accord parfait. On peut également les ouvrir au printemps, à l'occasion des premiers barbecues. Sur une viande grillée, le fruité des Nouveaux s'exprime pleinement. En résumé, les Beaujolais Nouveaux c'est pour novembre, mais c'est aussi pour toute l'année. Et petite astuce pour qui veut épater ses proches : laissez vieillir quelques années en cave un Beaujolais Nouveau et dégustez-le ensuite... vous serez agréablement surpris !

LE 3ÈME JEUDI DE NOVEMBRE, C'EST BEAUJOLAIS NOUVEAU ! VRAI

Des grandes villes aux zones rurales, chaque troisième jeudi de novembre, les Beaujolais Nouveaux s'invitent sur les tables. Cette grande fête emblématique célèbre tout un territoire et crée des liens conviviaux entre vignerons, commerçants et amateurs de vin.

Mâchon le jeudi matin, déjeuner entre collègues, *afterwork* entre copains, sortie en famille… rendez-vous dans des milliers de restaurants, bars et commerces pour déguster les Beaujolais Nouveaux, millésime 2025. Retrouvez une sélection des meilleures manifestations dont celles organisées par les Bistrots Beaujolais, réseau de restaurateurs ambassadeurs des vins du Beaujolais, ainsi que des domaines, caves et maisons de vins du vignoble, en vous rendant sur le **site web rendez-vous.beaujolais.com**. Cette plateforme informe en temps réel de tous les événements organisés autour des vins du Beaujolais.

Pour la troisième année, l'événement **« Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes »** revient chez plus de 700 cavistes indépendants à travers la France qui mettront en lumière tous les vins du Beaujolais. À partir du 20 novembre, tout le monde a rendez-vous chez son caviste pour dénicher bien sûr une cuvée de Beaujolais Nouveau, mais aussi pour (re)découvrir toute la diversité des 12 appellations du Beaujolais en se procurant également un vin de garde, en version rouge, blanc ou rosé…

À PROPOS DES VINS DU BEAUJOLAIS

Situé entre Lyon au sud, le Mâconnais au nord et longé par la Saône sur sa bordure est, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 12 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais. Près de 2 000 domaines & maisons de vins et 9 caves coopératives s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations brillent par l'expression de leurs vins, qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception. Les 10 crus du Beaujolais, 100 % rouges, s'étendent sur la moitié nord (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour) ; et les AOC Beaujolais et Beaujolais Villages se déclinant en rouge, blanc et rosé, s'étendent sur la partie sud, nord-est et entourent les coteaux des 10 crus.

DÉCOUVREZ LES CHIFFRES DE 2024
en page suivante

Suivez les Beaujolais Nouveaux :

www.beaujolaisnouveau.fr
#ilovebeaujolaisnouveau

Photos : Vins du Beaujolais / Sadik Sans Voltaire, Jules Travet, Nicolas Dormont

Beaujolais NOUVELLE GÉNÉRATION INTER BEAUJOLAIS

LES CHIFFRES 2024

LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

107 000
HECTOLITRES

SOIT **14,3 MILLIONS DE BOUTEILLES** : C'EST LA **COMMERCIALISATION TOTALE DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAUX EN 2024.**

→ **22 % de la commercialisation totale du vignoble beaujolais.** Les 78 % restants sont constitués par les Beaujolais et Beaujolais Villages de garde ainsi que les 10 crus du Beaujolais.

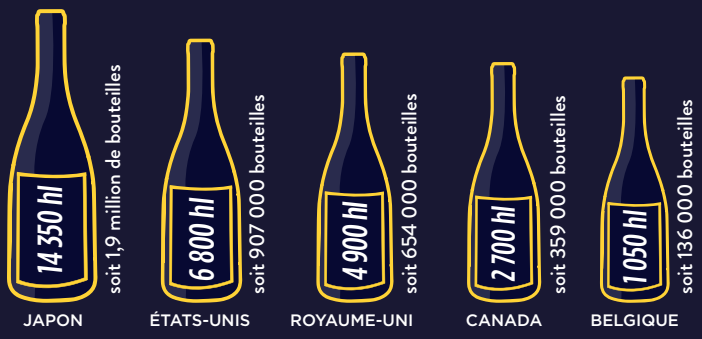
67 000
HECTOLITRES

DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX ONT ÉTÉ COMMERCIALISÉS **EN FRANCE** EN 2024, SOIT PLUS DE **9 MILLIONS DE BOUTEILLES.**

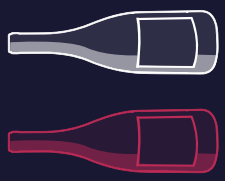
- **35 000 HL** se sont vendus en **grande distribution** (en hyper, super, drive et proxi), soit **4,7 millions de bouteilles.**
- **32 000 HL** soit près de **4,3 millions de bouteilles**, ont été commercialisés dans les **circuits traditionnels, restauration et cavistes.**

40 000
HECTOLITRES

SOIT **5,3 MILLIONS DE BOUTEILLES DE BEAUJOLAIS NOUVEAUX,** ONT ÉTÉ **EXPORTÉES** DANS PLUS DE 100 PAYS.



LE VIGNOBLE BEAUJOLAIS



96 % Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rouges

4 % Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux rosés

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

12 500 HECTARES
de surfaces de vignes dans les **12 AOC** du Beaujolais, sur **85 communes**

SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS

8 HECTARES

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 À **10 000**
PIEDS PAR HECTARE

NOMBRE DE DOMAINES, CAVES ET MAISONS DE VINS EN BEAUJOLAIS

2 000
domaines viticoles et maisons de négoce

9
caves coopératives

Production totale annuelle toutes AOC du Beaujolais & toutes couleurs confondues : près de 463 350 hectolitres de vin, soit plus de 62 millions de bouteilles

RÉPARTITION PAR COULEUR EN VOLUME

96 %
de **gamay noir à jus blanc** pour les rouges et les rosés

4 %
de **chardonnay** pour les blancs

94 % vins **rouges**

4 % vins **blancs**

2 % vins **rosés**