

Les Beaujolais Nouveaux « se mettent à table » ! Décryptage.

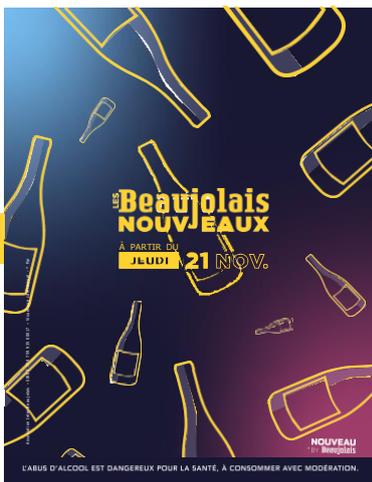
Rendez-vous le jeudi 21 novembre

Le renouveau des Beaujolais Nouveaux, ça vous parle ? Oublions un peu cette histoire de banane, c'est dépassé... Ces vins célébrés depuis plus de 70 ans offrent des arômes multiples grâce à la grande diversité de sols du vignoble beaujolais. Les jus issus du gamay et fraîchement sortis de la cuve, révèlent un fruité généreux et juste ce qu'il faut de tanins grâce à la macération courte. Ces petites bombes de fruits invitent à une consommation décomplexée et festive, des vins de soif fruités, légers et frais par nature qu'on aime boire entre amis, tout simplement. Alors, on fait tomber le masque sur les « on-dit » ?



1. L'avènement des Beaujolais Nouveaux en plein renouveau

Les vins rouges fruités et frais ont le vent en poupe. Pourtant, ici, ces vins juteux sont produits depuis bien longtemps. Les Beaujolais Nouveaux ne sont pas une invention du 21^{ème} siècle, ils répondent depuis plus de 70 ans à une demande de convivialité. Ces vins offrent une structure commune, le fruit, tout en racontant le savoir-faire et la diversité de terroirs que travaillent au quotidien 700 vigneronnes et vignerons. La vinification historique et traditionnelle en Beaujolais - semi-carbonique dite « beaujolaise » - donne des vins fruités, aromatiques et croquants. Le mois de novembre est la promesse de retrouvailles entre amis et de partage de ces vins dont l'authenticité en fait les rois des nectars frais, gourmands et savoureux. 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 du terroir, évolution des pratiques culturelles, étiquettes originales et décalées... Rendez-vous le jeudi 21 novembre pour découvrir les Nouveaux 2024 et sur les comptes YouTube, Instagram, Facebook et X 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 prescripteurs.



Affiche 2024
des Beaujolais Nouveaux

Selon l'étude Wine Intelligence France 2023, l'attribut le plus important pour un vin rouge est qu'il soit fruité.*

29% des sondés associent le descriptif "Fruité" à leur vin rouge idéal.

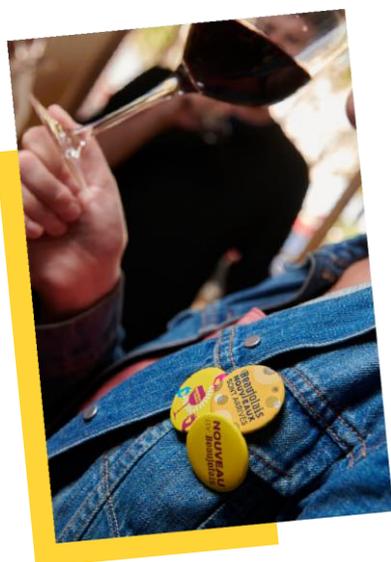


2. Non, non, non, le Beaujolais Nouveau n'est pas une appellation !

On ne parle pas de la même chose quand on dit « Beaujolais » et « Beaujolais Nouveaux ». Si les *Nouveaux* font partie de la grande famille du vignoble beaujolais, ce sont les appellations régionales Beaujolais et Beaujolais Villages qui produisent les *Nouveaux*. Ils représentent 30 % de la production totale des vins du Beaujolais. Le vignoble rassemble 12 appellations : les 10 crus du Beaujolais, 100 % rouges, s'étendent sur la moitié nord (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour) ; et les Beaujolais et Beaujolais Villages au sud et encerclant les crus, se déclinent dans les trois couleurs et en vins nouveaux.

3. Quoi, il existe une multitude de Beaujolais Nouveaux ?

Il n'existe pas un, mais des Beaujolais Nouveaux, offrant des saveurs variées. Sur les 3 600 hectares de vignes dont sont issus les Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux, le cépage gamay s'épanouit sur une véritable mosaïque de sols. Là, chaque parcelle possède sa propre personnalité, notamment grâce à une grande diversité de roches, issues d'une extraordinaire histoire géologique - plus de 300 types de sols - vignoble classé Géoparc mondial UNESCO. Granite, grès, pierre bleue, calcaire... Le vignoble beaujolais reflète chaque parcelle, chaque sol, chaque exposition, il offre une grande diversité d'arômes et de textures. 700 femmes et hommes élaborent des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux avec leur propre philosophie à la vigne, et en cave, et certains jouent avec ces différents terroirs. Ce sont ces choix qui font naître le profil organoleptique du vin. Voilà pourquoi les Beaujolais Nouveaux sont synonymes de totales découvertes. Le 21 novembre prochain, chaque bouteille aura sa propre personnalité, forgée par son terroir et son vigneron.



4. Qui sont les plus grands amateurs de Beaujolais Nouveaux ?

La France demeure le premier pays consommateur au monde de Beaujolais Nouveaux (10 millions de bouteilles consommées chaque année). Les fêtes nationales se veulent conviviales et joyeuses. Des centaines d'événements sont organisés ici ou là, faisant de la célébration des Beaujolais Nouveaux un grand moment national. Les *Nouveaux* se dégustent aussi dans plus de 100 pays à travers le monde (près de 8 millions de bouteilles chaque année).

Tous les ans, ce sont donc plus de 100 millions de verres de Beaujolais Nouveaux qui régaler les papilles des amateurs de vin, en France et dans le monde entier. Rappelons que près de 18 millions de bouteilles sont vendues en quelques jours, une performance inégalée !



5. Beaujolais Nouveaux : à consommer immédiatement ou à garder ?

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 3^{ème} 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 !

6. Que faire le jour J des Beaujolais Nouveaux ?

Après avoir été cueillis, pressés, vinifiés, embouteillés, expédiés par les vigneronnes et vignerons, puis confiés aux cavistes, restaurateurs et commerçants, les Beaujolais Nouveaux arrivent sur les tables le 3^{ème} jeudi du mois de novembre. Pour célébrer l'arrivée du nouveau millésime et s'immerger dans l'ambiance festive propre à ces vins, voici une sélection d'événements 100 % Beaujolais Nouveaux.

Option 1 : on sort

Mâchon le jeudi matin, déjeuner entre collègues, afterwork entre copains, sortie en famille... rendez-vous dans des milliers de restaurants, bistrotts et bars partout en France pour déguster les Beaujolais Nouveaux, millésime 2024. Retrouvez également une sélection des meilleurs ambassadeurs, dont les Bistrotts Beaujolais et les domaines, caves et maisons de vins du vignoble, en vous rendant sur le site web rendez-vous.beaujolais.com, qui informe en temps réel de tous les événements organisés autour des vins du Beaujolais.

Option 2 : on invite

Pour la deuxième année, l'événement « Rendez-vous Beaujolais chez les cavistes », 100 % dédié aux cavistes indépendants, met en lumière tous les vins du Beaujolais. À partir du 21 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... L'ensemble des cavistes partenaires sont répertoriés et géolocalisés sur la plateforme rendez-vous.beaujolais.com.

Option 3 : célébrez l'arrivée des Beaujolais Nouveaux de toutes les façons que vous pourriez imaginer, ici ou ailleurs...



On vous souffle ici quelques idées de sorties et d'animations organisées dans des restaurants membres du réseau Bistrotts Beaujolais :

- Pour célébrer dans la tradition et « au pays » l'arrivée des Beaujolais et Beaujolais Villages Nouveaux, on a le choix entre plusieurs grands rendez-vous festifs et incontournables : les Sarmentelles de Beaujeu, le Marathon International du Beaujolais, mise en perce sur le parvis de l'hôtel de ville de Villefranche-sur-Saône, et tant d'autres.
- À Paris, ambiance Beaujolais Nouveaux et accordéon à la Mascotte (18^{ème}) ; orchestre de trompes de chasse au Louchebem (1^{er}) ; concert au Bistrot des Halles (1^{er}) et au Gavroche (2^{ème}) ; Beaujolais Nouveaux sur les tonneaux au Rubis (1^{er}) ; soirée festive Oh Vin Dieu ! (8^{ème}), nocturne Au Pied de Cochon (1^{er}) et immersion à Rungis au Veau qui Tête (94).
- À Lyon, on « mâchonne » au Café du Peintre (6^{ème}), Le Garet (1^{er}), Café du Jura (2^{ème}), Chez Georges (1^{er}), Chez Mounier (2^{ème}), Café Lobut (Villeurbanne) ; on se laisse porter par la fanfare au Petit Bouclard (7^{ème}), par le DJ set chez Belle Lurette (9^{ème}), à la Cave Café Terroir (2^{ème}) et à Beaujol'en Scène pour deux jours de festivités sur la Place des Terreaux.
- Ailleurs, comme à Bruxelles, on s'encanaille aux Petits Bouchons.

Suivez les Beaujolais Nouveaux :



www.beaujolaisnouveau.fr
#ilovebeaujolaisnouveau

Photos : Vins du Beaujolais / Fabrice Ferrer, Sadik Sans Voltaire, Prestafod and Com, Nicolas Dormont, Jules Travet

