

Millésime 2023 en Beaujolais : de l'extrême à la mesure, la révélation



Crédits photos : ©Vins du Beaujolais, Nicolas Dormont, Studio Baalt, Fabrice Ferrer

S'il existe une hétérogénéité au niveau de la quantité selon les parcelles, la qualité est plus qu'au rendez-vous et la vigne a su dans l'ensemble s'adapter aux variations climatiques. Alors que les jus sont en pleine fermentation, ils annoncent un beau potentiel et seront de belle facture !

Philippe Bardet, président d'Inter Beaujolais, s'exprime : « Joli millésime en perspective ! Les jus sont fruités et colorés, bien équilibrés et séducteurs... Le gamay croquant et savoureux est de retour avec une récolte relativement généreuse pour la plupart des exploitations. Voici un millésime excitant qui séduira dès la première gorgée les amateurs de vins frais et élégants. »

Bilan climatique

L'année 2023 aura été intense une nouvelle fois, avec au rendez-vous canicule et orages stressants, parfois réducteurs.

Le débourrement et la floraison sont intervenus à des dates moyennes et dans des conditions idéales. La vigne a traversé ensuite, entre juin et août, des épisodes de pluie, de fraîcheur, des orages significatifs et très localisés et des épisodes caniculaires. La maturation s'est déroulée sous des températures élevées accélérant le processus, mais faisant également diminuer le poids des baies. Certaines vignes, notamment jeunes, ont souffert du stress hydrique, pendant que d'autres ont fait preuve de résilience face aux variations climatiques. Les vendanges se sont déroulées sous une belle météo à des dates plus traditionnelles. Elles ont débuté le 28 août pour les chardonnays et le 1^{er} septembre pour les gamays, dans les zones les plus précoces des 12 appellations du Beaujolais. Elles se sont ensuite intensifiées de jour en jour en fonction de la maturité de chacun des secteurs. « Si certaines parcelles ont souffert des épisodes de chaleur en août et en septembre, les vins restent fruités et les chaleurs ont été bénéfiques d'un point de vue qualitatif », ajoute Philippe Bardet, président d'Inter Beaujolais.

Premières dégustations du millésime 2023

Bertrand Chatelet, directeur de la SICAREX Beaujolais, l'Institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais, s'exprime sur le millésime : « 2023 renoue avec un millésime plus mesuré dans ses caractéristiques climatiques, agronomiques et de précocité par rapport à 2021 et 2022, avec notamment un début de vendanges tout début septembre.

Cependant, la dernière phase de maturation et les premières récoltes ont été marquées par de fortes chaleurs, inhabituelles à cette période. Une nouvelle fois, les vignerons et vinificateurs ont dû s'adapter pour récolter des raisins équilibrés, malgré leur déficit en eau. Grâce à ce travail, les vinifications se sont déroulées sereinement. Les nuits plus fraîches ont permis de préserver les précurseurs d'arômes révélés par des fermentations franches et actives. Les raisins, rendus très fermes par les conditions de maturation, n'ont libéré que très progressivement jus, pigments et structure tannique, et ce plus particulièrement pour les macérations semi-carboniques traditionnelles du Beaujolais. Après quelques jours de patience, les premiers vins décuvés sont à la hauteur des attentes. Le millésime 2023 sera révélateur de diversité : diversité de terroir, diversité de savoir-faire vigneron, diversité de cuvées de Beaujolais de Fête, de Caractère et d'Exception. »

À propos des vins du Beaujolais

Situé entre Lyon au sud, le Pays Mâconnais au nord et longé par la Saône sur sa bordure est, le Beaujolais s'étend sur les départements du Rhône et de la Saône-et-Loire. Le vignoble du Beaujolais s'étend sur 13 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 opérateurs ayant une activité de négoce s'épanouissent sur ses terres. Les appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception. Les 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.