

2024 en Beaujolais :

le millésime de l'effort et de la diversité !

L'année 2024 aura été particulièrement éprouvante pour les vignerons français. En Beaujolais, les conditions météorologiques instables ont contrarié le cycle végétatif et ainsi impacté les rendements. Les cuvées de garde du millésime 2024 sortent maintenant peu à peu des caves pendant que d'autres vins poursuivent leur élevage, sous l'œil attentif des maîtres de chais. Au moment où la vigne reprend son cycle, les vignerons, tout en s'activant sur le futur millésime, constatent avec plaisir le style fin, frais et élégant des 2024, très en phase avec les attentes des consommateurs actuels.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver humide et surtout très doux, les premières feuilles pointent dès la dernière semaine de mars, situant le millésime 2024 au même niveau que 2020 ou 2017, avec un débourrement précoce.

Les conditions fraîches d'avril et mai sont venues perturber la croissance de la vigne. La floraison n'a démarré que début juin. Cette période s'est accompagnée d'une fréquence de précipitations très au-dessus des normales (entre un jour sur deux et trois jours sur quatre selon les semaines), entraînant une pression importante des maladies. Cela a rendu le travail des vignerons particulièrement difficile, devant redoubler d'efforts pour maîtriser le développement des couverts végétaux et des parasites de la vigne.

Après un mois de juillet globalement proche des normales, la véraison, qui marque le début de l'accumulation des sucres dans les baies de raisins, s'est déclenchée les premiers jours d'août, situant 2024 à un niveau légèrement précoce mais plus tardif que 2023. Quelques épisodes de grêle, localisés mais violents, ont continué de réduire le potentiel de production. Le mois d'août a été chaud (+ 1,6 °C) et déficitaire en précipitations, entraînant une évolution rapide de la maturation. Les belles journées d'août ont permis d'obtenir une bonne maturité, garantissant la qualité. Après un léger ralentissement début septembre et à l'approche des vendanges dû à de nouveaux épisodes pluvieux, la composition des raisins offre un niveau moyen d'acidité et de concentration des sucres, et un potentiel couleur satisfaisant.



LES VINIFICATIONS

Les vendanges, plus tardives que ces dernières années, ont débuté dans les zones précoces du vignoble beaujolais le 6 septembre et se sont étalées jusqu'au début du mois d'octobre. Les conditions fraîches ont permis une bonne gestion des étapes pré-fermentaires des blancs et rosés ainsi qu'un bon déroulement des fermentations des rouges. Après une période éprouvante, les vignerons ont finalement pu regagner le sourire lors des vinifications.



BERTRAND CHATELET

Œnologue à la SICAREX Beaujolais, l'institut de recherche viticole et œnologique du Beaujolais

« Chaque millésime est une remise en question. Les appréhensions à l'approche des vinifications étaient renforcées cette année par la campagne viticole éprouvante et l'hétérogénéité dans les parcelles. Avec une fin de maturation lente, les choix de date de récolte, cruciaux pour la qualité, ont pu finalement être appréhendés avec sérénité. Les premiers jus écoulés ont été rassurants sur l'expression aromatique avec un fruité bien présent et une belle fraîcheur en bouche. L'allongement des macérations a permis d'acquérir progressivement des structures tendres et des pigments complémentaires pour assurer des couleurs vives au millésime 2024. Ce millésime a produit des gamays frais et légers, en phase avec les attentes des consommateurs. »



JEAN-MARC LAFONT

Président d'Inter Beaujolais

« Le Beaujolais n'a jamais suscité autant de retombées positives sur ses vins, ses terroirs, ses paysages et les femmes et les hommes qui l'animent. Notre vignoble a peu à peu retrouvé sa juste place dans l'imaginaire de nos consommateurs et dans leurs habitudes de consommation. La modernité et la diversité de nos vins, tantôt joyeux et festifs, tantôt racés et élégants, accompagnent fièrement les amateurs éclairés du monde entier dans leurs besoins de fraîcheur et de gourmandise.

Le vignoble beaujolais doit dans le même temps s'adapter au changement climatique et encourager ses acteurs à travailler sur leur responsabilité environnementale (diminution de l'empreinte carbone et développement de nouveaux modèles d'agroécologie respectueux du vivant). Chaque vigneron doit faire reconnaître l'authenticité de ses vins issus du gamay noir à jus blanc, qui, associé à la diversité des terroirs du Beaujolais, en fait le roi des nectars frais, gourmand et savoureux. Les vignerons et les négociants doivent faire face à un marché toujours plus exigeant mais dans lequel la diversité des vins, des lieux-dits et des parcelles, fait naître les nouveaux grands vins de terroirs, les cuvées d'excellence du Beaujolais, qui côtoient admirablement les vins de fête et de caractère.

Nos atouts sont nombreux. La beauté de nos paysages doit être au service du développement important de l'œnotourisme en s'ouvrant aux visiteurs du monde entier. La diversité de nos sols - plus de 300 profils de sols - doit permettre à chaque vigneron de faire chanter les terroirs qu'il travaille et le gamay noir dans toute sa variété et sa complexité. Les blancs du Beaujolais, 100 % chardonnay, feront sans aucun doute partie de la scène des nouveaux grands blancs. Et le dynamisme et la vision moderne partagée collectivement par les domaines, caves et maisons de négoce nous permettront de continuer le projet "Beaujolais Nouvelle Génération".

Nous voulons un Beaujolais fort ! »

Le millésime 2024

dans nos verres

Les vignerons du Beaujolais le savent : un millésime se respecte ! En 2024, un soleil avare de ses rayons, des pluies trop fréquentes jusqu'en juillet, le ton était donné, le caractère fruité l'emporterait sur le caractère tannique. Au pays du gamay noir à jus blanc, le vignoble beaujolais possède un atout maître : le registre du fruit est son royaume. Message reçu aux chais, des extractions toutes en douceur et peu interventionnistes du fait de la finesse des peaux. Dans le verre, place aux inimitables arômes variétaux, du fruit rouge, du fruit noir, telle une corbeille de fruits frais. Des jus en place dès la sortie de l'hiver, digestes, délicats, gouleyants. À servir légèrement frais et à boire dans sa belle jeunesse.



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 13 000 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais. Près de 2 000 domaines & maisons de négoce 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 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.

Suivez les vins du Beaujolais :



@vindubeaujolais



@vins_beaujolais

www.beaujolais.com

#vinsdubeaujolais



@vinsbeaujolais



@inter_beaujolais



Pour en savoir plus sur les vins du Beaujolais, consultez le carnet Beaujolais : <https://carnet.beaujolais.com/fr/>

Photos : ©Vins du Beaujolais / Etienne Ramousse, Studio Baalt, Jarlot, Jonas Jacquet