



Vous êtes ici : Accueil - Actualités - Beaujolais / Beaujolais-Villages 2016 : La "pause" 2016 !

BEAUJOLAIS / BEAUJOLAIS-VILLAGES 2016 : LA "PAUSE" 2016 !

Partager |     

27/09/2017

Entre 2015 et 2017, le millésime 2016 marque une "pause" avec ses beaux vins charnus et frais, très Beaujolais finalement. Mais dans les AOC « régionales », l'heure est également aux grandes manœuvres pour, enfin, différencier clairement vins nouveaux et vins de garde.

Coincé entre l'exceptionnel millésime 2015 et 2017 qui s'annonce également en taille XXL, 2016 va avoir du mal à faire son trou et c'est dommage. « J'adore 2016, au moins cette année-là nous avons fait du beaujolais », commentait même un vigneron rencontré récemment, voulant dire par là que les millésimes caniculaires et leurs cortèges de 14 degrés naturels, « cela commençait à bien faire ». Rien de tel en ce qui concerne 2016 où nous avons bien à faire à un beau millésime classique et même un « classique + », récolté fin septembre après deux beaux mois chauds et ensoleillés ; les vins rouges, et blancs également, sont riches, consistants (les 13 degrés naturels étaient fréquents dans les beaux secteurs), mais sans « excès » et bien équilibrés.

Qui dit « classique » dit souvent « hétérogène » et le millésime l'est en effet mais pas tant que cela. Les pourcentages de réussite (lire guide d'achat) sont bons, voire très bons en AOC Beaujolais-Villages même s'il est clair qu'en raison de rendements plus généreux, le sud Beaujolais (région de l'appellation Beaujolais) a produit des vins qui globalement (les exceptions existent...) n'ont pas la consistance des beaujolais-villages récoltés un peu plus au nord au Perréon, à Vaux-en-Beaujolais, Blacé, Salles-Arbuissonnas, Lantignié ou encore Saint-Étienne-des-Ouillières.

Si nous citons ainsi quelques noms de communes productrices de beaujolais-villages, c'est qu'il va peut-être falloir vous habituer à les voir figurer en toutes lettres sur les étiquettes et ce dans un avenir proche. Dans l'objectif de mieux clarifier l'offre entre vins nouveaux et de garde, l'ODG des appellations régionales va proposer dans quelques semaines au comité régional de l'INAO une « modification mineure des règles d'étiquetage » ; son objectif est de permettre aux producteurs de beaujolais-villages de garde (les vins nouveaux sont exclus de la réforme) de bien mettre en avant clairement le nom de la commune de production, tout en le détachant de la mention « Beaujolais-Villages appellation d'origine contrôlée » qui devra toutefois figurer dans le même champ visuel. Ces nouvelles règles d'étiquetage pourraient être opérationnelles pour la récolte 2018 et elles nous semblent potentiellement passionnantes pour le consommateur. Avec les villages cités ci-dessus et les autres (trente communes sont concernées au total), on a à faire à de vrais vignobles de coteaux souvent abrupts, avec des différences marquées de sols, d'altitudes, d'expositions... Le consommateur y trouvera donc des vins très différents, et ce, indépendamment, des nuances liées aux producteurs.



Septembre 2017 - numéro (137) de Bourgogne Aujourd'hui, accompagné du n° 19 de Beaujolais Aujourd'hui - par Christophe Tupinier et Gilles Trimaille

GUIDE D'ACHAT DES BEAUJOLAIS ET BEAUJOLAIS VILLAGES 2016

[Château de Vaux](#) - 69460 Vaux en Beaujolais - Tél. 06 08 83 33 71.

[Beaujolais-Villages Les Verseaux 2016](#) - 18 sur 20

[Beaujolais-Villages Réserve de Jacques 2016](#) - 17 sur 20

[Beaujolais-Villages Clos de Valentin 2016](#) - 16,5 sur 20

CHATEAU DE VAUX
 69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 04 74 03 20 03

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Beaujolais-villages rouge Les Verseaux (6,40 €) - 18
 Après ses éblouissants 2015, Yannick de Vermont récidive en 2016, millésime plus « délicat ». Sa cuvée Les Verseaux issue d'un coteau pentu, de vignes de 40 ans, est déjà très expressive, avec un nez riche de cerises noires fraîches. Bouche grasse, opulente, avec une belle finale précise. Quant au prix, il faut bien comprendre que dans d'autres régions, ce vin de caractère serait vendu 2 ou 3 fois plus cher. 5 000 bouteilles seulement ont été produites...

Beaujolais-villages rouge La Réserve de Jacques (8,50 €) - 17
 Dégusté en cours d'élevage (en fûts), le vin était très loin d'avoir exprimé tout son potentiel le jour de la dégustation (juin). L'ensemble est dense, pur, droit, long, bien équilibré, très prometteur...

Beaujolais-villages rouge Le Clos de Valentin (7 €) - 16,5
 Issu d'une longue macération de 3 semaines, le vin révèle de beaux arômes de cerises noires, d'épices... Le vin est encore réservé mais complet : charnu, dense et frais.