

# 2011

## UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL !

*Sur les 109 échantillons dégustés dans le cadre de cet article, 56 ont été notés au-dessus de 15/20, dont 28 entre 16,5/20 et 19/20. Le millésime 2011, à la suite de ses pairs de 2009 et 2010, vient couronner une trilogie d'exception*

En 2011, les conditions climatiques furent apparemment plus propices à la maturité des raisins qu'en 2010, et elles se rapprochèrent très nettement de 2009. En effet, l'hiver, clément, annonça un printemps très sec d'avril à juin, avec des températures de 3° supérieures à la moyenne décennale. L'ensoleillement de cette saison fut parmi le plus important que connut le Beaujolais, avec des précipitations quasiment absentes. De telles conditions favorisèrent un départ rapide du cycle végétatif de la vigne, dès le mois de mars. La fleur était passée autour du 17 mai, avec quinze jours d'avance. Le temps estival perdura jusqu'au mois de juin.

La sécheresse et le stress hydrique ont pu inquiéter un temps les vigneron, mais les pluies firent leur retour au mois de juillet, accompagnées d'une nette chute des températures. La vigne put freiner ainsi sa croissance et patienter le temps que les réserves en eau se remplissent naturellement.

Au mois d'août, l'été reprit ses droits et offrit un très bon ensoleillement, les raisins étant amenés, relativement vite, à leur stade idéal de maturité. Les vendanges ont débuté dès le 24 août, date encore plus précoce qu'en 2009,

dans des conditions exceptionnelles, mais les vigneron durent être vigilants à cause des fortes chaleurs. Les vendanges dans les crus du Beaujolais ont commencé quatre jours après. Les raisins présentaient des qualités physiologiques et phénoliques somptueuses. Dès la vendange, les vigneron comparaient déjà 2011 au superbe 2009. Pour les meilleurs vins, les robes sont opaques, noires, sans aucun signe d'évolution ou de fatigue ; l'indice d'intensité colorante était déjà, dès le départ, supérieur à 2009. Les nez sont encore sur les fruits noirs (la griotte, la ronce et la myrtille fraîche) associés à une belle palette d'épices, de tabac, de réglisse et des notes fumées. Dans l'ensemble, les boisés (chez ceux, encore rares, qui pratiquaient l'élevage en fût en 2011) ont été bien maîtrisés et les vins ont bien digéré leur élevage. La marque aromatique du millésime correspond à un fruité sucré associé à des nuances fumées et réglissées ; ces arômes, révélateurs de la haute maturité des raisins et des grandes années ensoleillées, ne proviennent pas uniquement, comme on pourrait trop rapidement l'imaginer, des élevages en fûts, car certaines cuvées intégralement élevées

en cuves béton, possèdent ces mêmes caractéristiques aromatiques. La relative faiblesse en acidité est largement compensée par le fruité croquant et gourmand et la qualité exceptionnelle des tanins d'une suavité et d'un soyeux remarquables.

Les meilleurs vins, déjà très séducteurs aujourd'hui, peuvent encore affronter, sans faillir, une bonne décennie. Leur fraîcheur naturelle, associée à un volume dense et riche, constitue le gage indéniable d'une belle et sereine longévité.

Textes : **Gilles Trimaille**  
Photographie : **Thierry Gaudillère**