

Crus du Beaujolais

Le Beaujolais va changer

Face à l'interdiction annoncée du désherbage chimique, les vigneronns savent qu'il va falloir passer à autre chose. Ils vont changer, et le Beaujolais avec eux.

Nous étions partis avec la ferme intention de tout savoir sur le millésime 2016 (guide d'achat en pages suivantes) : mais quand avez-vous vendangé ? Quelles maturités ? Quels rendements ? Mais dans le Beaujolais, la préoccupation est aujourd'hui ailleurs : dans l'interdiction programmée du plus utilisé des désherbants chimiques : le glyphosate. Soyons clairs : même si les choses évoluent, doucement, il n'empêche que le désherbage chimique reste encore très utilisé dans le Beaujolais (comme ailleurs...), avec toutes ses incidences bien connues sur la santé et l'environnement. Les raisons sont multiples et en ce qui concerne le Beaujolais, nous en voyons deux principales : techniques et économiques.

Le Beaujolais est l'un des vignobles les plus pentus de France et dans des coteaux à plus de 30 %, les solutions techniques alternatives aux désherbants existent, mais elles coûtent cher (en main-d'œuvre notamment) et ne sont pas toujours rentables, ce qui nous amène au facteur économique ; le Beaujolais est un vignoble qui vend l'écrasante majorité de ses vins à moins de 10 euros TTC la bouteille, y compris dans les crus, ce qui laisse peu de marge de manœuvre au plan financier. « Au plan technique, tout est possible, c'est juste une histoire de coûts. Pour réussir le pari technique, il va falloir réussir le pari économique, c'est-à-dire mieux valoriser les vins », estime Frédéric Berne, vigneron bio à Lantignié. « Aujourd'hui, nous vendons nos vins entre 18 et 30 euros, mais nous avons des coûts de production bien supérieurs. Nos clients acceptent de payer le juste prix, parce qu'ils savent qu'il y a derrière une viticulture et des vins différents, mais si on cherche à monter en gamme, à augmenter ses prix sans rien

changer, cela ne fonctionne pas », prévient Paul-Henri Thillardon, vigneron à Chénas.

Et pourtant, il nous semble qu'après des décennies de *statu quo*, les vigneronns ont compris qu'ils n'avaient plus le choix. « Les choses vont s'accélérer, les gens vont se mettre autour de la table pour discuter, trouver des solutions, car ils vont vite être face à un mur », pronostique Frédéric Berne. « Quand on traite, on sait qu'on pollue, qu'on s'intoxique, que cela coûte une fortune et on ne le fait pas par plaisir. Alors d'accord pour arrêter tout de suite les désherbants, mais donnez-nous des solutions techniques plus rentables que la pioche », lance Jean-François Bergeron, vigneron à Émeringes. Les solutions techniques... Nous pourrions y consacrer un dossier complet, mais voici quelques pistes. Chez Lafarge-Vial, domaine bio à Fleurie (5,5 hectares de Fleurie, Chiroubles et Côte-de-Brouilly), le postulat de départ était de conserver les vieilles vignes en gobelet à haute densité de plantation (10 000 pieds environ) et Eddie Lachaux, le régisseur, utilise trois techniques : le treuil dans ses 45 ares les plus pentus, le cheval sur une vigne de 70 ares moins accidentée et dans les vignes aux pentes normales, il passe en tracteur classique. « Au début, on a cassé quelques pieds, mais on arrive à gérer l'herbe, en sachant que nous acceptons d'en avoir un peu ; il faut juste faire attention à ce qu'elle ne concurrence pas trop la vigne ». Chez Thillardon, on a globalement fait les mêmes choix : 10 000 pieds/hectare. « Je pense qu'il faut beaucoup de pieds pour aller chercher toute la complexité du terroir », estime Paul-Henri, le treuil et le cheval dans les coteaux les plus raides, le tracteur ailleurs. « Pour

désherber, il faut bien passer en tracteur, non ? Alors nous passons aussi en tracteur, mais pour gratter le sol », explique le vigneron. Une autre solution, plus radicale (et plus coûteuse...) est la restructuration pure et simple du vignoble à l'image de ce qui se fait au Château de la Chaize (Odenas, lire article dans ce numéro) où des dizaines d'hectares vont être transformés en vignes larges plus facilement mécanisables. Ces pistes, il y en a d'autres, sont sur la table et les choses vont rapidement changer dans le Beaujolais.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**
et **Christophe Tupinier**

REPÈRES

CHIFFRES OFFICIELS RÉCOLTE 2016

(sources douanes - Inter Beaujolais).

Brouilly : 1 263 hectares.

Chénas : 227 hectares.

Chiroubles : 314 hectares.

Côte-de-Brouilly : 323 hectares.

Fleurie : 810 hectares.

Juliéas : 554 hectares.

Morgon : 1 127 hectares.

Moulin-à-Vent : 642 hectares.

Régnié : 428 hectares.

Saint-Amour : 304 hectares.

Total crus : 5 992 hectares

249 708 hectolitres.

Total Beaujolais 2016 :

15 599 hectares - 738 463 hectolitres.



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

BROUILLY, CÔTE DE BROUILLY, CHÉNAS, CHIROUBLES, FLEURIE, JULIÉNAS, MORGON, MOULIN À VENT, RÉGNIÉ, SAINT-AMOUR, ROUGES 2016

RÉSULTATS

UN BEAU MILLÉSIME « CLASSIQUE »

Cette dégustation des crus 2016 du Beaujolais est riche d'enseignements. Le premier est qualitatif. On peut toujours faire mieux mais la perfection n'est pas de ce monde et le taux global de réussite frôle celui enregistré en 2015, millésime d'anthologie. 81% en 2016, c'est 1,5 point de moins qu'en 2015, « l'épaisseur du trait », ce qui démontre une fois de plus que si le Beaujolais connaît encore quelques difficultés économiques, ce n'est certainement pas à cause de la qualité de ses vins rouges. La différence avec 2015 réside dans le style des vins, beaucoup plus classiques en 2016 (c'est un peu 2014 en mieux) et dans le niveau des vins. En 2016, on trouve des grands vins, denses, frais et juteux, mais pas « d'OVNI ». Le millésime 2015, rappelons-le, est un « monstre » qui ne se compare à aucun autre et il a tiré tout le monde vers le haut. En 2016, les vignerons ont vendangé fin septembre, début octobre et rien n'était simple. Il fallait aller chercher la qualité : contrôler les maladies après un printemps humide, maîtriser les rendements, attendre la maturité, vendanger au bon moment et... passer entre les grêlons, car le second enseignement est quantitatif. On sait que la grêle a durement frappé certains crus, fleurie, chiroubles et moulin-à-vent en tête et cela se ressent fortement sur le nombre d'échantillons pré-

sentés : 39 chiroubles et 81 fleurie dégustés en 2015... 16 et 44 seulement en 2016. Il n'y aura pas beaucoup de vins à vendre dans certains secteurs, pour autant les pourcentages de vins sélectionnés restent « solides ». Le beau temps secs des mois d'août et septembre a fait sécher et tomber les grains grêlés et ceux qui restaient ont mûri dans de bonnes conditions, donnant au final de beaux vins.

Brouilly : 74 vins présentés - 58 sélectionnés
78,5% de réussite.

Chénas : 26 vins présentés - 24 sélectionnés
92,5% de réussite.

Chiroubles : 16 vins présentés
11 sélectionnés - 69% de réussite.

Côte de Brouilly : 46 vins présentés
38 sélectionnés - 82,5% de réussite.

Fleurie : 44 vins présentés - 34 sélectionnés
77,5% de réussite.

Juliénas : 49 vins présentés - 41 sélectionnés
83,5% de réussite.

Morgon : 97 vins présentés - 79 sélectionnés
81,5% de réussite.

Moulin-à-Vent : 89 vins présentés
75 sélectionnés - 84,5% de réussite.

Régnié : 30 vins présentés - 21 sélectionnés
70% de réussite.

Saint-Amour : 38 vins présentés
30 sélectionnés - 79% de réussite.

Total : 509 vins présentés
411 vins sélectionnés - 81% de réussite

NOTATION SUR 20

Notation :

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14.
Vous pouvez demander ces notes à l'adresse
e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion
à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave : 8 à 30 €.