

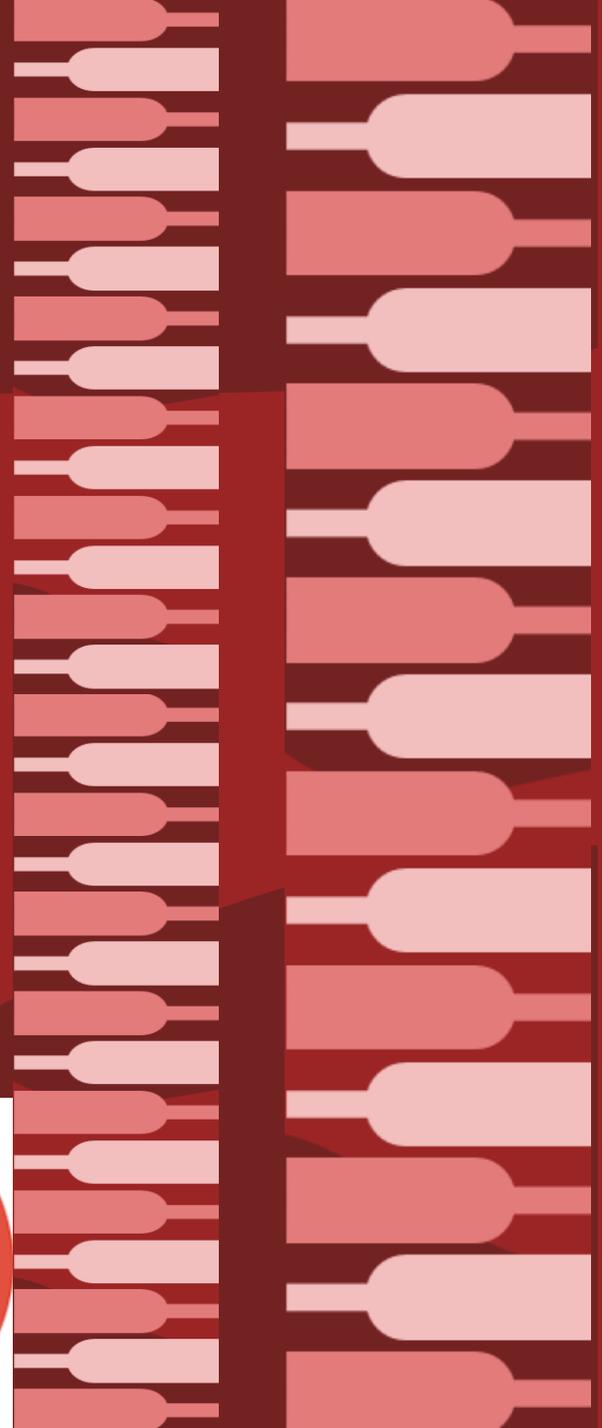


Les ateliers du
CODaM

N° 16 - Beaujolais

Support de Présentation

17 septembre 2024





Sommaire

1. Présentation des nouveaux membres et Dock du Vin
2. Quizz
3. Présentation du vignoble du Beaujolais
4. Dégustation 5 vins (avec séquence photo)
5. Correction du Quizz
6. Une œuvre d'art sur le thème du vin
7. Humour
8. Moment convivial



1. Présentation des nouveaux membres et de Dock du Vin.
Déroulement de l'atelier



2. Quizz sur le Beaujolais



3. Présentation du Beaujolais

Le Beaujolais



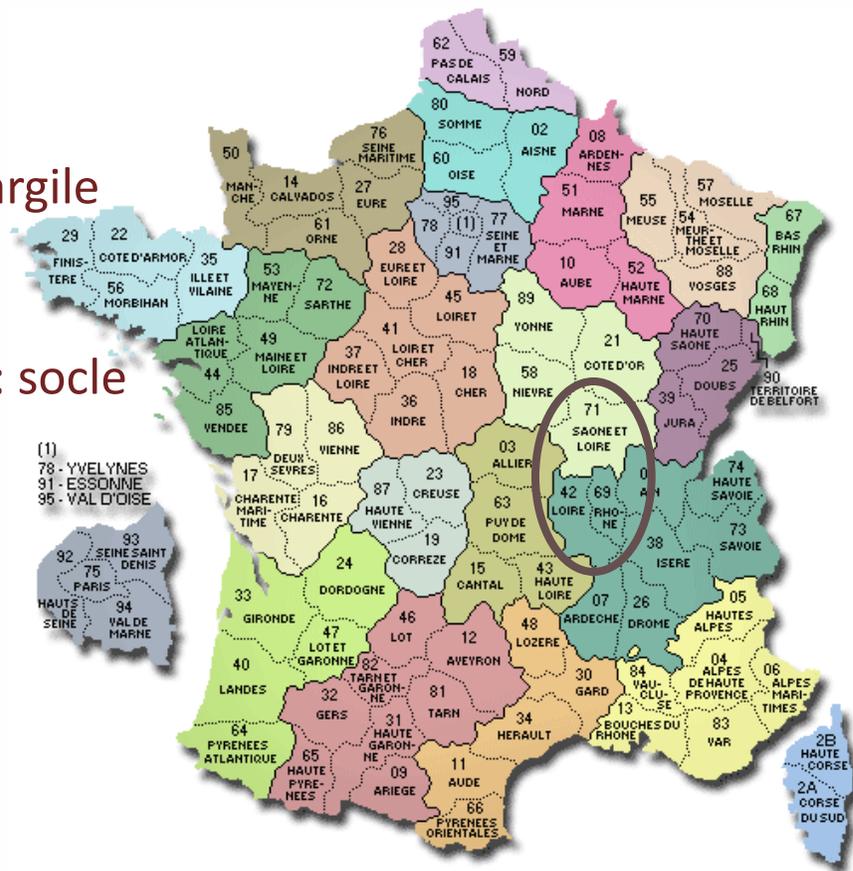
- **Terroir**
- **Cépages et caractéristiques des vins**
- **Mode de vinification**



Le Beaujolais : terroir

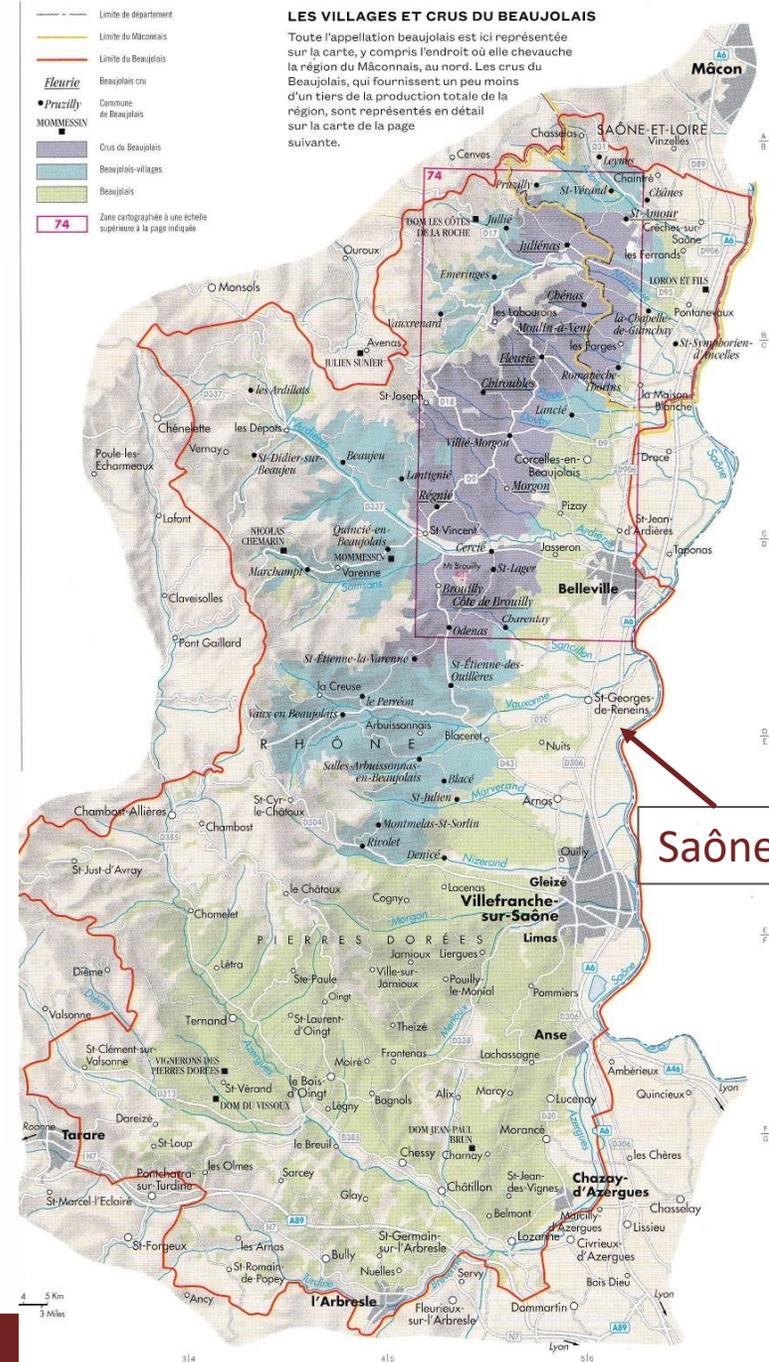
Présence fréquente de **granit**.

- Au sud de Villefranche sur Saône: argile sur dalle de granit et calcaire → Beaujolais
- Au nord de Villefranche sur Saône: socle granitique et sables en surface → Beaujolais village et les 10 crus du Beaujolais (1/3 de la prod)
- Sur 2 départements: La Saône et Loire et le Rhône



Film intéressant sur la géologie du Beaujolais

<https://www.beaujolais.com/3-univers/pur-terroir-by-beaujolais/le-vignoble-du-beaujolais-une-mosaïque-des-sols/>



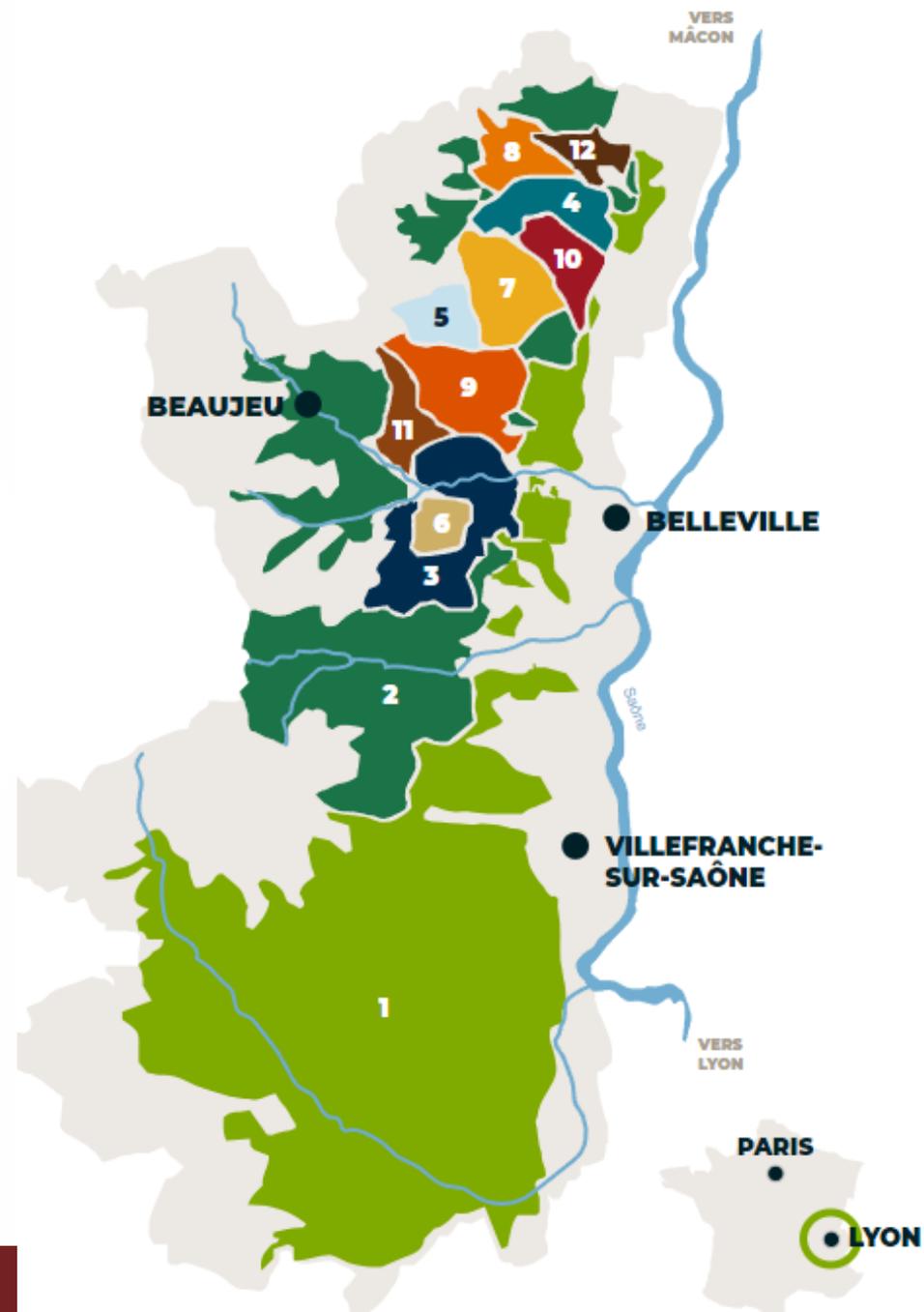
Le Beaujolais : terroir

<https://www.idealwine.net/beaujolais-10-crus-leut-cru>



les 10 crus du Beaujolais	surface en ha	caractéristiques
Chiroubles	315	les plus fins et délicats
Fleury	840	
Saint Amour	315	
Brouilly	1200	un peu plus structuré
Côtes de Brouilly	310	
Julienas	575	
Régnier	550	
Chénas	250	aptitude à de la garde
Moulin à Vent	640	
Morgon	1090	

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Beaujolais | 7 Fleurie |
| 2 Beaujolais Villages | 8 Julié纳斯 |
| 3 Brouilly | 9 Morgon |
| 4 Chénas | 10 Moulin-à-Vent |
| 5 Chiroubles | 11 Régnié |
| 6 Côte de Brouilly | 12 Saint-Amour |



Le Beaujolais : cépages autorisés

La majorité de la production est faite avec du **gamay**, mais la législation autorise d'autres cépages: **chardonnay**, aligoté, pinot gris et pinot noir.



Gamay:

- **97%** du Beaujolais
- Dans le sud de la Bourgogne, on mélange le gamay (>15%) traditionnellement avec le Pinot Noir (>30%) et le Chardonnay (<15%) pour obtenir le fameux Bourgogne *Passetoutgrain* et certains Crémant de Bourgogne
- 34 000 hectares de Gamay sont cultivés en France, dont **13 000 hectares** dans le Beaujolais
- On le retrouve dans Les Coteaux du Vendômois et en Anjou et Saumur pour la production des vins rosés.
- En Moselle (dans les vignobles d'Ancy-sur-Moselle), en Auvergne, dans le Sud-Ouest et dans le vignoble de Savoie

Chardonnay:

- **2%** du vignoble
- Il est « l'interprète du terroir ».
- Le village de Chardonnay, situé dans le Haut-Mâconnais, aurait donné son nom au célèbre cépage



Le Beaujolais : caractéristiques des vins du Beaujolais

- Le cépage emblématique des vins rouges de l'appellation Beaujolais est le **gamay noir à jus blanc**. Issu d'un croisement entre le pinot noir et le gouais
- Le vin de gamay possède une couleur rouge nuancée de violet, il est pauvre en tanins et dévoile une bonne acidité. Il possède généralement un caractère fruité (fruits rouges, fruits noirs)
- Le gamay « *donne des vins minéraux, toujours frais, le plus souvent enjôleurs et caressants. Ses arômes très intenses de petits fruits rouges (groseille, framboise), sa structure souple (plus profonde sur les crus, voire puissante sur certains comme Morgon ou Moulin-à-Vent) en font un vin plaisant* » (Le Figaro).



Le Beaujolais : mode de vinification “la macération semi-carbonique”



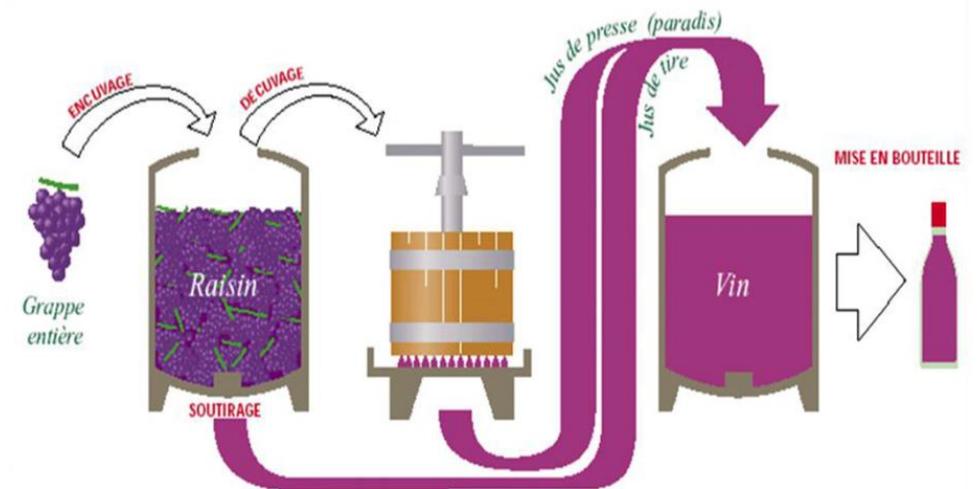
La fermentation alcoolique permet de transformer les sucres en alcool grâce à l'action des levures, présentes dans la peau et le jus de raisins.



La **macération carbonique** est un procédé de fermentation alcoolique différent. Les raisins sont mis à fermenter à l'abri de l'air. Privées d'oxygène, les levures ne peuvent pas travailler. L'alcool se forme toujours à partir des sucres, mais grâce à **l'action des enzymes présentes dans les baies de raisins** et non des levures = fermentation intra cellulaire anaérobie.



- Vendanges en **petites cagettes pour éviter l'écrasement des baies**
- **Encuvage. Baies intactes dans la cuve** (sans foulage ni éraflage) (Privilégier les cuves larges à faible hauteur afin d'éviter l'écrasement)
- **Cuve saturée en CO2**
- **Apport de CO2 par l'homme** = macération **carbonique** (jusqu'à 15 jours)
- **OU départ en fermentation naturelle avec production de CO2** puis fermeture de la cuve = macération **semi carbonique** (pendant 5 jours) plutôt pour les vins destinés à être élevés et gardés plusieurs années . Avoir un *Pied de cuve* → Un ou deux jours avant le début des vendanges, le vigneron récolte l'équivalent de 10 % du volume d'une cuve. Il foule ce raisin pour favoriser un départ en fermentation rapide et un début de production de CO₂. Ce *pied de cuve* va permettre de saturer la cuve en CO₂ et d'isoler la vendange de l'action de l'oxygène.
- **Fermentation alcoolique intracellulaire sous l'action des enzymes pendant 8 à 15 jours.** Seule une faible proportion des sucres est transformée en alcool : jusqu'à environ **2% d'alcool**
- Les baies s'écrasent sous leur propre poids
- **Puis jus de goutte récupéré : 60 % du volume** de vin potentiel. Il est coloré, riche en alcool, peu acide et très parfumé
- **et pressage des baies (vin de presse) : 40 % de la récolte** dont le viticulteur ne peut se passer. Le jus est plus clair, plus faible en alcool, moins aromatique . Il est plus acide et âpre : la présence des rafles en est responsable. Nécessité d'avoir un pressoir capable de montée en pression douce car il permet de récupérer les premiers jus de presse.
- Assemblages
- Mise en cuve pour **fermentation classique sous l'action des levures**



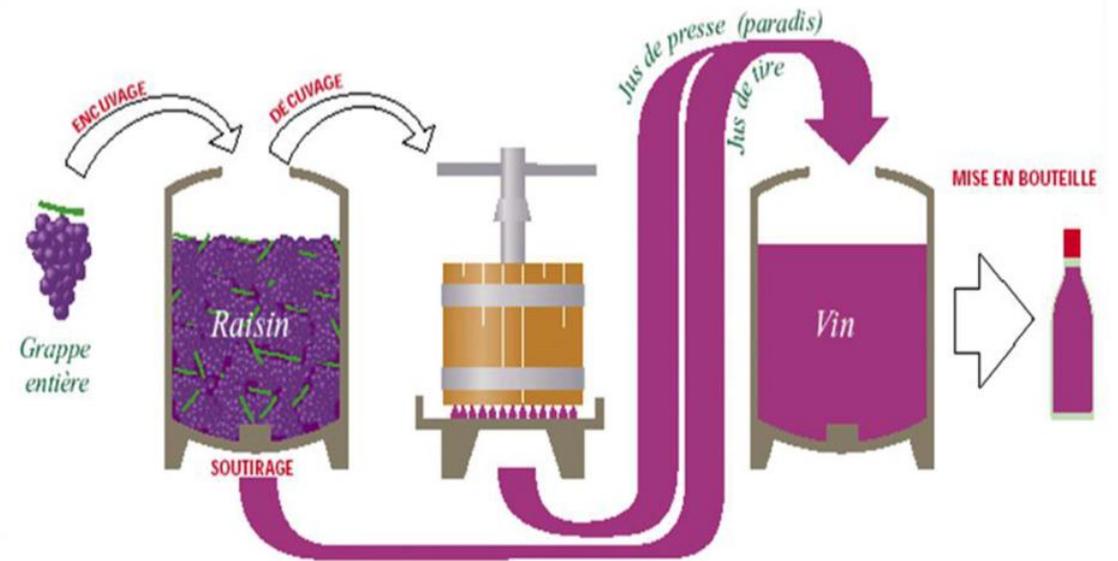
Intérêts et risques

- Obtention d'arôme de fruits frais très expressif (extraction plus rapide des anthocyanes colorantes et des précurseurs d'arômes)
- Structure souple et ronde
- Mais baisse de l'acidité car l'acide malique est fortement dégradé en alcool et en produits secondaires et conduit à une baisse de l'acidité
- Risques de piqure acétique importants si l'anaérobiose est insuffisante (mauvaise étanchéité de la cuve).
- Risques de piqure lactique (FML en cours dans les jus de goutte + sucre dans les jus de presse)

Qui la pratique et sur quels cépages ?

- Gamay mais aussi syrah, et raisins blancs en semi carbonique.

<https://www.youtube.com/watch?v=f48fZzfKIWk> (Camille Lapierre)



Quelles appellations pratiquent la macération carbonique ou semi carbonique ?

Le **Beaujolais** reste la région emblématique de la macération carbonique, notamment pour le Beaujolais Nouveau.

Sinon, les appellations suivantes peuvent utiliser ce type de vinification.

- **Cahors (France)** : à partir du cépage Malbec.
- **Gaillac (France)** :
- **Languedoc (France)** : Côtes-du-Roussillon, Faugères, et Corbières
- **Loire (France)** : Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Chinon et Saumur-Champigny, notamment pour des vins à base de Cabernet Franc.
- **Sud-Ouest (France)** : Madiran, Irouléguay, et parfois dans d'autres petites appellations du Sud-Ouest.
- **Espagne** : Rioja, souvent pour des jeunes vins rouges appelés "Joven« (vin jeune qui n'a jamais connu le bois).
- **Italie** : régions de production du Dolcetto et de la Barbera.

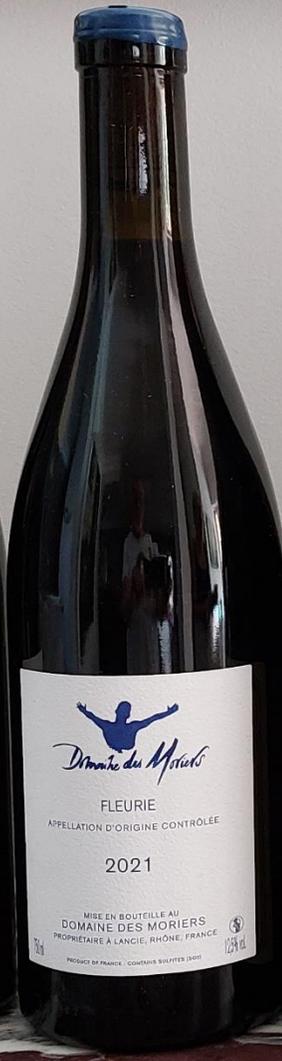
Ces techniques permettent de mettre en avant le caractère fruité, gourmand et souple des vins, et sont souvent utilisées pour des vins à boire jeunes.



Fleury



4. Dégustation de 5 vins



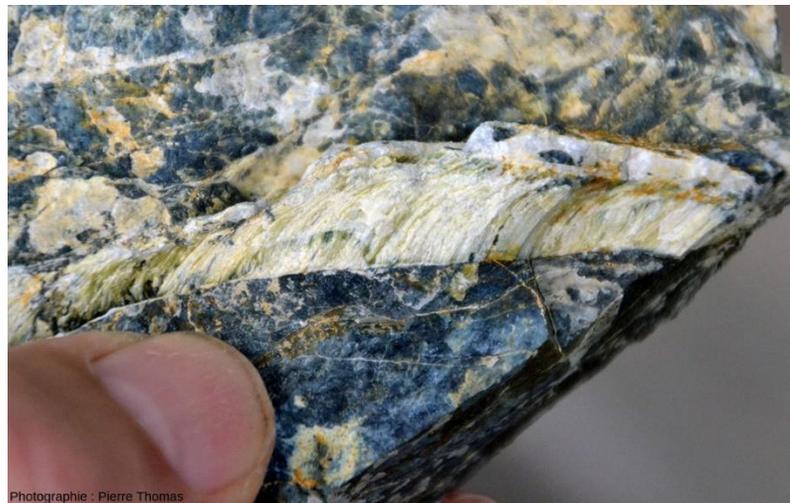
Atelier N°16 Beaujolais 17 sept 2024		nbre de bouteilles	prix unitaire	total	moyenne des vins dégustés
1	Lapierre Morgon 2023 (D du V)	1	24,90 €	24,9	32,38 €
2	Domaine des Moriers Moulin à vent 2020 (D du V)	1	31,00 €	31	
3	Domaine des Moriers Fleury 2021 (D du V)	1	31,00 €	31	
4	Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021	1	35,00 €	35	
5	Chénas Le Fief Marc Delienne 2022	1	40,00 €	40	
7					
8					
(convivialité)	Beaujolais village blanc domaine Robert Perroud cuvée terres blanches 2022 (Beaujolais blanc) (D du V)	1	10	10	
(convivialité)	Domaine du cros (marcillac) (D du V)	1	9,9	9,9	

1. Domaine Marcel Lapierre: Morgon 2023

<https://www.marcel-lapierre.com/>

LE MORGON (1 090 HA)

- Une des plus belles expressions du gamay, notamment sur le terroir exceptionnel et volcanique de la Côte du Py.
- Localisé très majoritairement sur la commune de Villié-Morgon
- ses caractéristiques proviennent de son implantation sur un sol de **schistes granitiques décomposés, imprégnés d'oxyde de fer et de manganèse (52 %) de pierres bleues (= magma refroidi cristallisé en une roche bleu-vert, très dure, baptisée "diorite") (11 %)** et sable grossier en surface qui confèrent aux vins des qualités toutes particulières.
- Les morgons sont des vins plutôt puissants, denses et charnus. Ils offrent souvent des arômes de fruits mûrs à noyaux comme la cerise ou la prune. Ils évoluent très bien sur une bonne dizaine d'années dans les bons millésimes.



Photographie : Pierre Thomas

Domaine Marcel Lapierre: Morgon.

<https://www.marcel-lapierre.com/>



Camille Lapierre et Mathieu Lapierre



- En agriculture biologique depuis 2004
- 1909: création du domaine (Michel Lapierre)
- 18 ha de gamay noir à jus blanc
- 1973 Marcel Lapierre reprend la propriété
- Pas de SO₂, ni levurage
- Mathieu Lapierre (2004) et Camille Lapierre (2013)



Domaine Marcel Lapierre: Morgon 2023.

- Macération carbonique
- Levures indigènes
- 9 à 35 jours de cuves selon parcelle et millésime
- Élevage en fûts (jamais neufs)
- « *Typiquement, le Morgon présente quatre arômes dominants : la cerise, la violette, la framboise et une très légère touche de réglisse... Alliant légèreté et richesse, notre Morgon possède un potentiel de garde d'une dizaine d'années en moyenne. »*



Domaine Marcel Lapierre: Morgon 2023.

Notation



2. Domaine des Moriers, Moulin à vent 2020

<https://domainedesmoriers.com/>

LE MOULIN-À-VENT (640 HA)

- Sans doute le plus réputé des crus du beaujolais en France et à l'étranger.
- Sols, constitués d'arènes **granitiques** roses, friables appelées gore ou grès, infiltrés de filons de manganèse, apportent aux vins une couleur intense.
- Jeune, il développe des senteurs de type floral et fruité, à dominante de violette soutenue par une flaveur de cerise
- Avec les années, il élargit sa palette évoluant vers des arômes d'iris, de roses fanées et d'épices. C'est sans doute le cru qui, au vieillissement, tend à ressembler le plus à un beau bourgogne.



Domaine des Moriers

<https://domainedesmoriers.com/>

Domaine des Moriers

ACCUEIL

NOS VINS

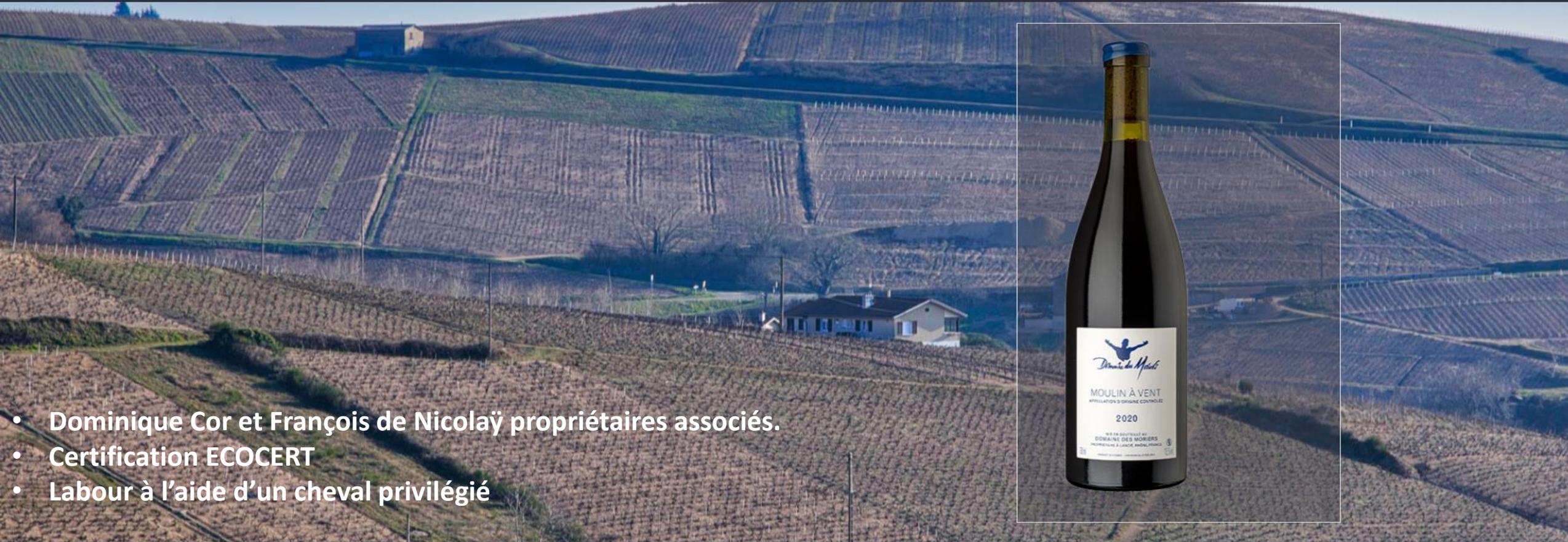
LE DOMAINE DES MORIERS

CONTACT

Boutique



FR



- Dominique Cor et François de Nicolaï propriétaires associés.
- Certification ECOCERT
- Labour à l'aide d'un cheval privilégié



2. Domaine des Moriers, Moulin à vent 2020

<https://domainedesmoriers.com/>

- 40 ans: âge moyen des vignes.
- Granit décomposé, sol profond plus lourd avec du limon
- Fermentation : en cuves en ciment et en grappes
- Rendement : 45 hl / ha
- Fermentation semi carbonique.



2. Domaine des Moriers, Moulin à vent 2020

Notation



Photo !



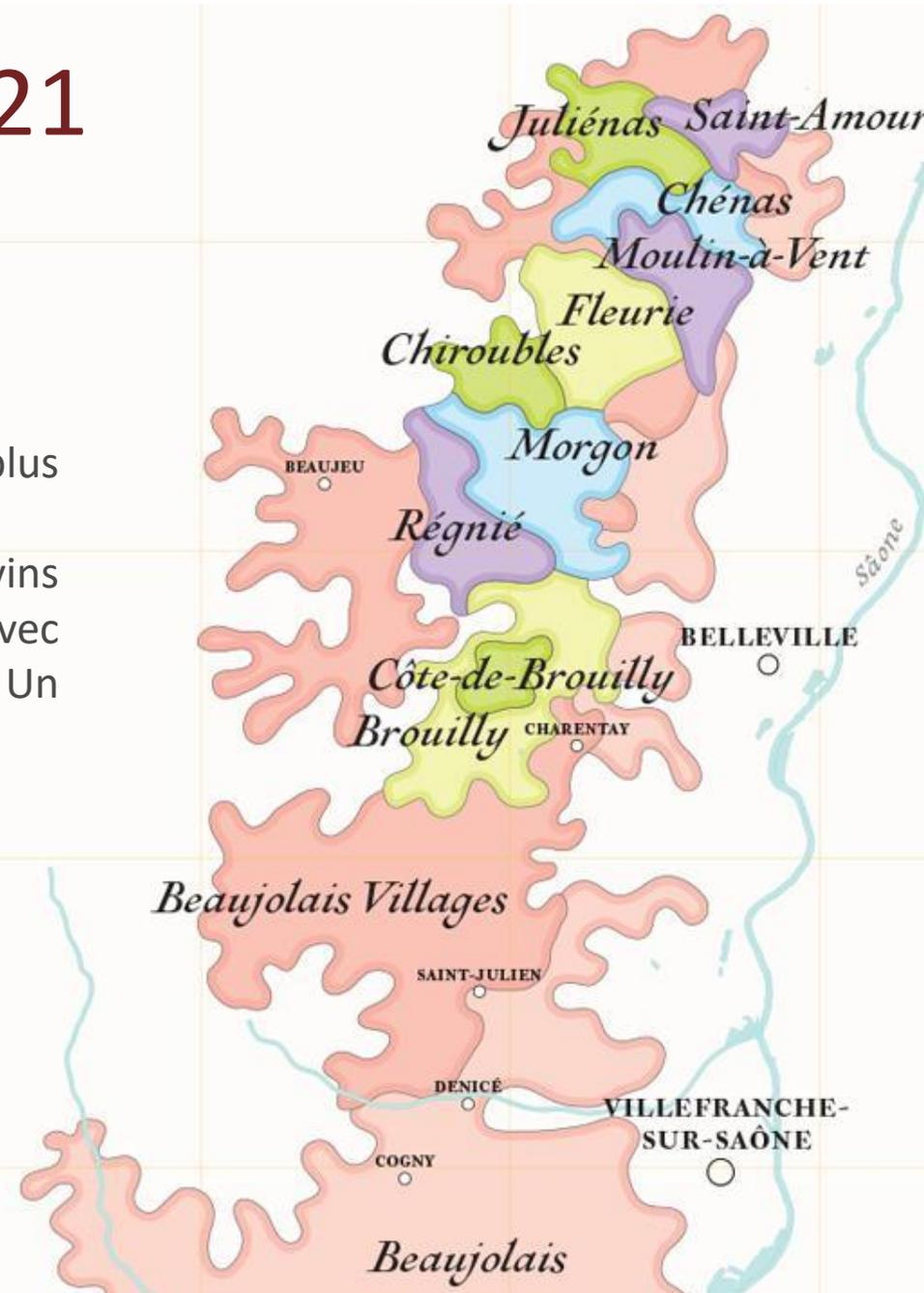


3. Domaine des Moriers Fleury 2021

<https://domainedesmoriers.com/>

FLEURIE (840 HA)

- Troisième plus grand cru, par sa surface.
- Des pentes marquées, et la majorité du vignoble s'étale en pentes plus douces vers l'est et le sud.
- Sol très granitique qui donne beaucoup de finesse et de charme aux vins de Fleurie, souvent qualifié de plus "féminin" des crus du Beaujolais avec des arômes d'iris, de rose et de violette, fruits rouges, pêche de vigne. Un gamay très élégant.



3. Domaine des Moriers Fleury 2021

<https://domainedesmoriers.com/>

- 40 ans: âge moyen des vignes.
- Granit peu décomposé, sol peu profond, exposition Sud-Est
- Fermentation : en cuves en ciment et en grappes entières
- Rendement : 45 hl / ha
- Fermentation semi carbonique



3. Domaine des Moriers Fleury 2021

Notation



4. Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021

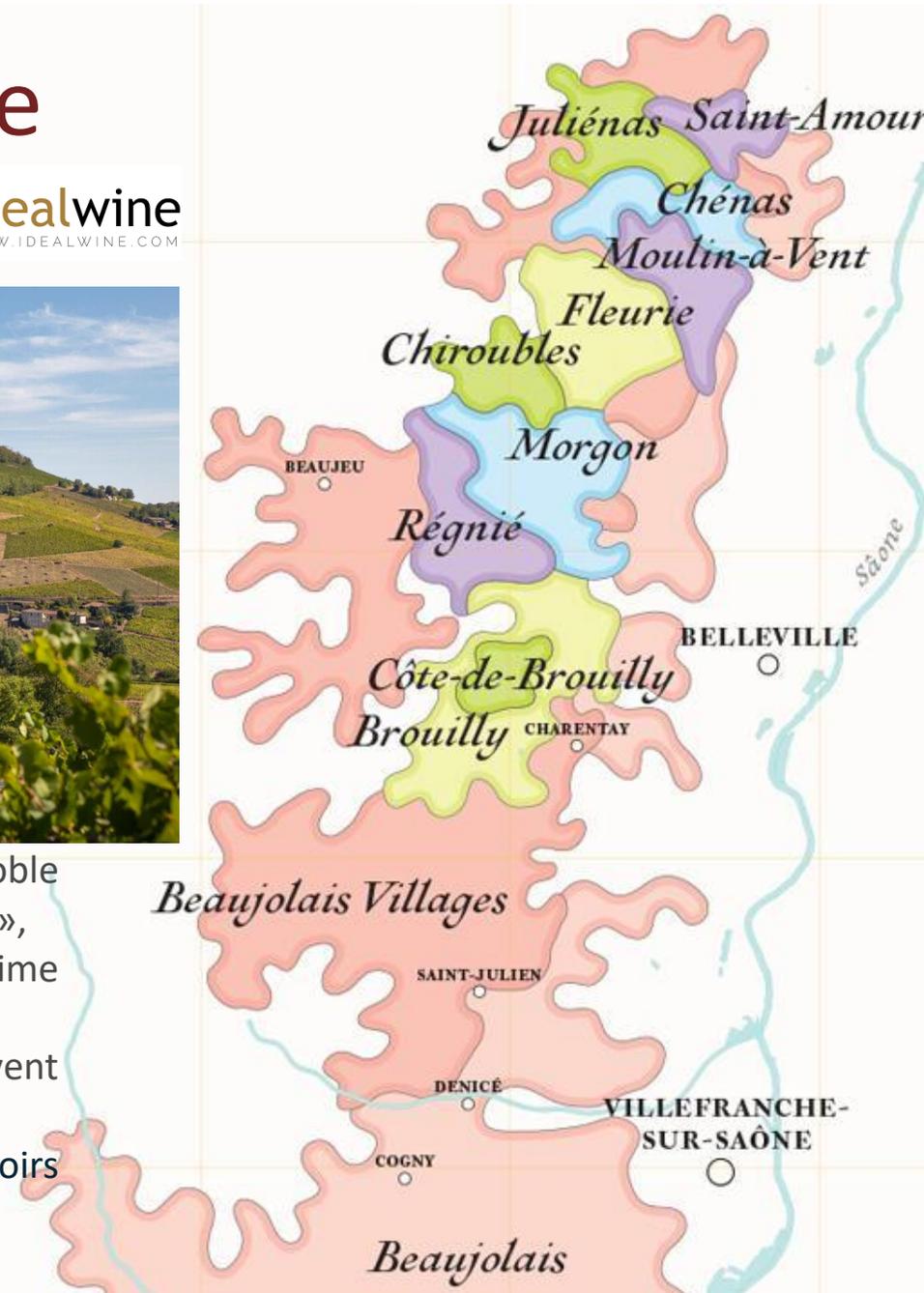


<https://www.chateau-thivin.com/>



CÔTE DE BROUILLY (310 HA)

- Implanté sur les pentes du Mont Brouilly, ce cru est en quelque sorte le cœur du vignoble de Brouilly avec en général des terroirs plus qualitatifs et mieux exposés que « Brouilly »,
- Mais se méfier, en raison du caractère “circulaire” du vignoble, il (surtout en millésime froid) des parcelles regardant le nord.
- Le côté-de-brouilly traduit la puissance de son sol avec une belle personnalité et souvent un côté “fleurs sauvages” et très minéral.
- vins généreux, aux tanins fins ; les arômes évoquent le poivre, les petits fruits noirs macérés avec des notes minérales.
- Sol de pierres bleues majoritaire, granite, éboulis de pente.



Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021

<https://www.chateau-thivin.com/>



Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021

<https://www.chateau-thivin.com/>

- Depuis 1743 une famille de vigneronns.
- 1877: Zaccharie et Marguerite Geoffray achètent le Château Thivin et ses deux hectares de vignes autour du domaine (Le Clos)
- 2024 : la 5^{ème} et 6^{ème} génération de la famille Geoffray gèrent cette petite entreprise familiale

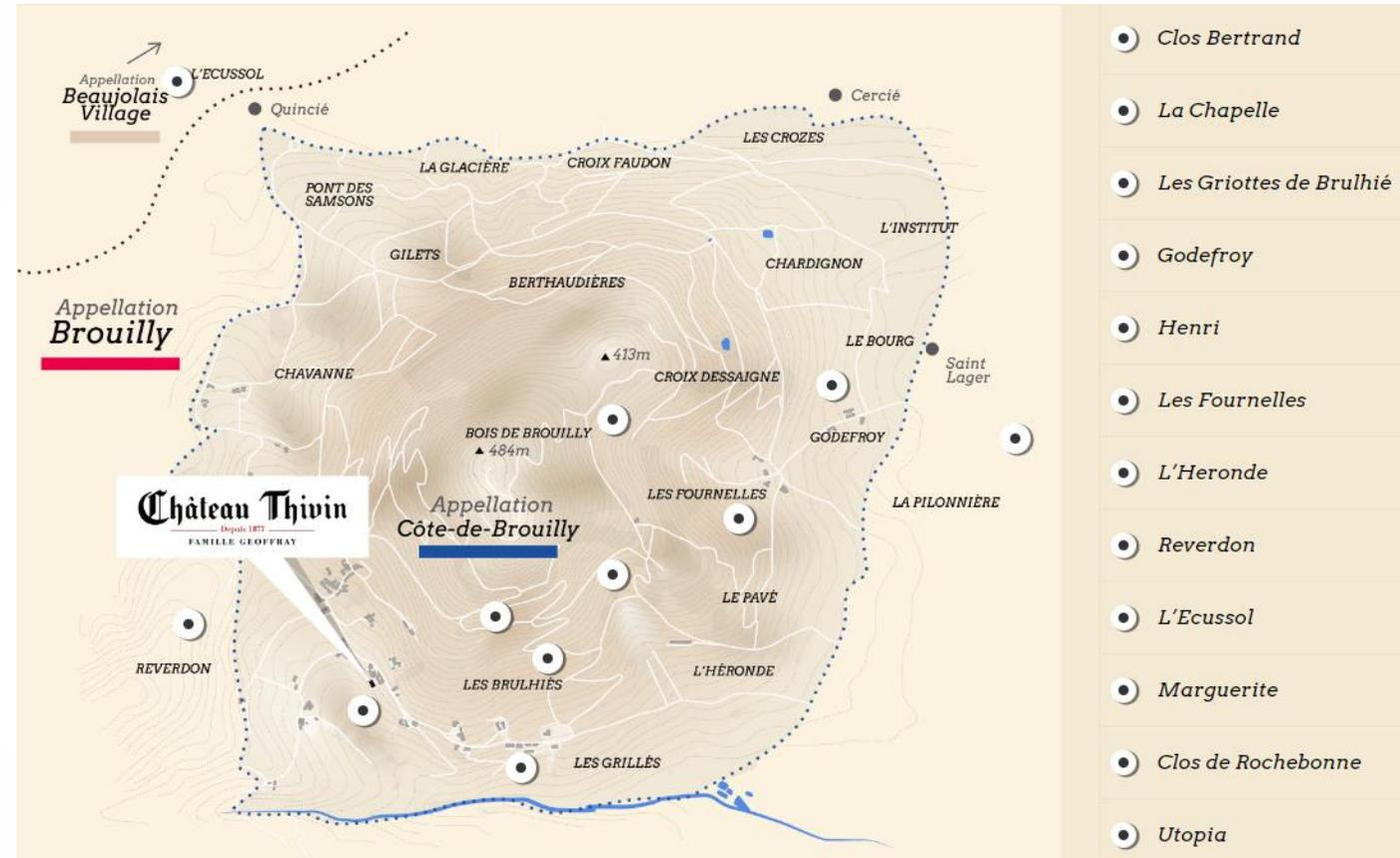


Notre
ÉQUIPE

Ils partagent notre quotidien et font partie de la famille du Château THIVIN : Nos Employés.



Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021



- 50 ans : âge moyen des vignes
- Sol bien drainé, de **pierres bleues** d'origine éruptive (Diorite Porphyre) mélangées à de l'argile,
- expositions **Est et Sud**
- **Partiellement éraflé**. Parfois de la rafle pour apporter de la fraîcheur (verdeur, vivacité) mais pas trop sur le 2021 (millésime frais).
- Fermentation alcoolique.
- Pressurage doux avec un pressoir pneumatique.
- Elevage se fait pour **1/10e en barriques neuves** et, pour le reste, en barriques bourguignonne (228 l) d'un à cinq ans, durant dix mois.
- *« Très mûr et concentré, offrant des notes de fruits mûrs soulignées par un boisé subtil, une trame serrée avec des tanins d'une grande finesse et une longueur sublime. Potentiel de garde ».* (Idealwine)
- Accord met/vin : viande de bœuf en sauce ou grillé, gibier. Comté et Beaufort ainsi que fromages de chèvres.

Côte-de-brouilly « Cuvée Zaccharie »

NOTES ET RÉCOMPENSES

2020 • **2021**

Le guide des meilleurs vins de la France 2024 (RVF)

96

Falstaff

95

2 * guide Michelin



4. Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021

Notation



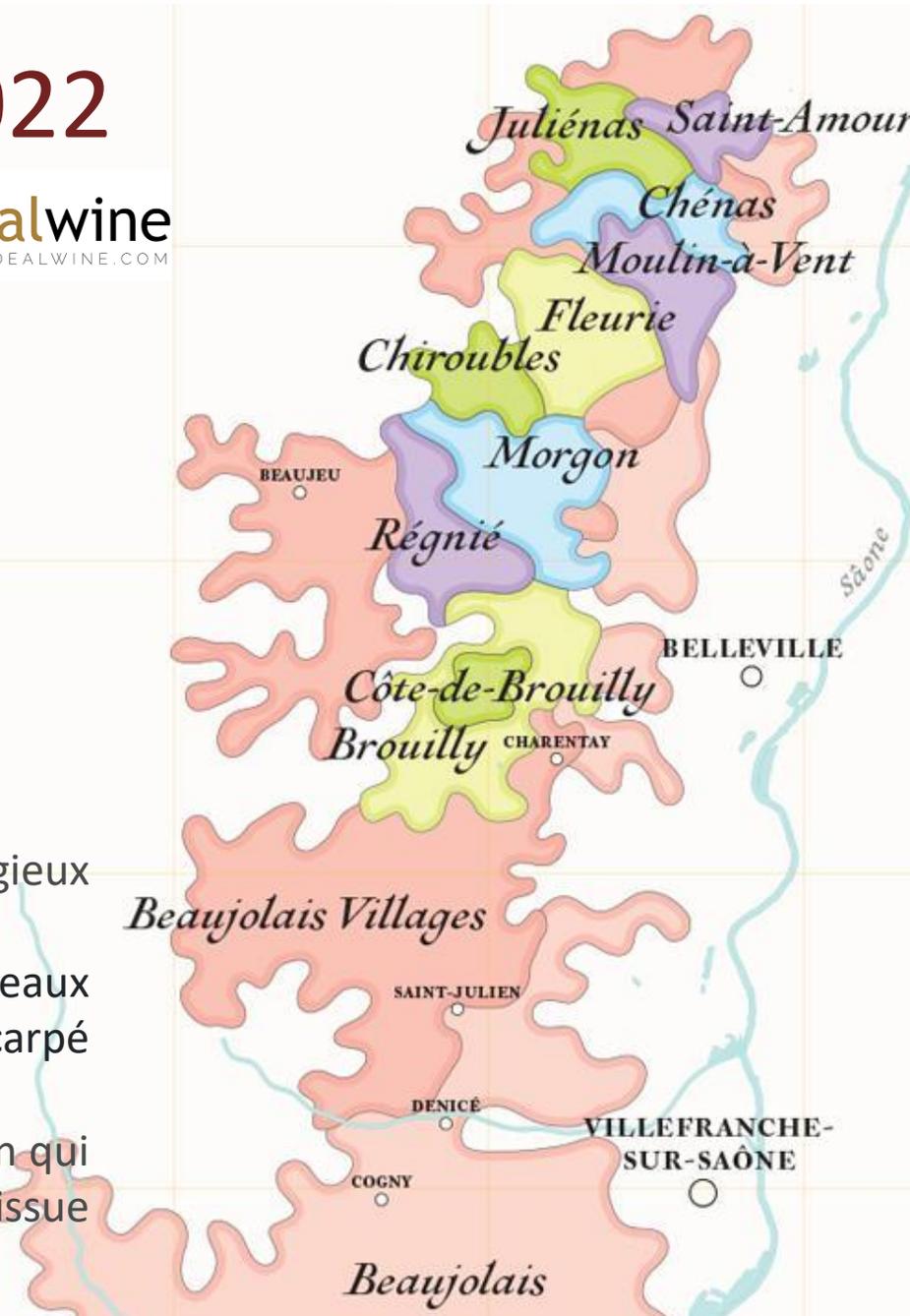
5. Chénas Le Fief Marc Delienne 2022

<https://www.domainemarcdelienne.fr/>



CHÉNAS (250 HA)

- Le plus petit des crus du Beaujolais (a longtemps été à l'ombre de son prestigieux voisin Moulin-à-Vent).
- Sol : Cru particulièrement contrasté. A l'ouest se dressent de hauts coteaux granitiques très pentus tandis qu'à l'est, le paysage est nettement moins escarpé avec des alluvions anciens à nappes de petits galets.
- Belle densité de vin avec parfois des notes de pinot bourguignon. C'est un vin qui évolue très bien dans le temps et qu'on peut garder quelques années à l'issue desquelles il pourra développer un joli bouquet floral.



- Marc Delienne a travaillé au domaine de Trevallon (Provence) puis en 2015 achat d'une propriété à Fleury (biodynamie depuis) et en 2022 premier millésime d'un Chénas.
- « Le Fief 2022 est issu du lieu-dit « Le Fief », coteau extrêmement escarpé, non mécanisable, sur un sol granitique avec beaucoup de veines de quartz. Les vignes sont très vieilles.
- Cette parcelle de 1,8ha a été acquise en 2021
- En conversion bio et Demeter.
- La vinification se fait sans intrant, en macération carbonique stricte. L'élevage a duré 11 mois en demi-muids.
- Rendement 2022 : 10hl/ha »



5. Chénas Le Fief Marc Delienne 2022

Notation



Notation: résultat final

participants	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Note moyenne
Lapierre Morgon 2023 (D du V)	16	13	17	14	13	12	13	15	14	10	15	10	13	12	14	15	13,5
Domaine des Moriers Moulin à vent 2020 (D du V)	13	11	13	12	14	13	12	13	13	12	14	12	13	13	12	13	12,7
Domaine des Moriers Fleury 2021 (D du V)	17	14	12	15	12	14	15	15	14	14	15	13	14	15	17	17	14,6
Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie Château Thivin 2021	16	13	15	16	16	15	15	17	16	15	16	13	15	15	15	15	15,2
Chénas Le Fief Marc Delienne 2022	18	17	19	16	17	11	16	16	18	15	16	12	16	17	18	18	16,3
	80	68	76	73	72	65	71	76	75	66	76	60	71	72	76	78	
moyenne donnée / participant	16	13,6	15,2	14,6	14,4	13	14,2	15,2	15	13,2	15,2	12	14,2	14,4	15,2	15,6	14,4





5. Correction Quizz

1. Par rapport à la Bourgogne, **le vignoble du Beaujolais** si situe

au sud au nord à l'est à l'ouest

2. Il y a 12 AOC Beaujolais. Beaujolais, Beaujolais Village et 10 crus. Vous connaissez certains de ces 10 crus : essayez d'en citer le maximum

Brouilly	Côte de brouilly	Julienas
Chenas	Regnié	Saint Amour
Fleury	Moulin à vent	Morgon
Chiroubles		

3. **La surface du vignoble de Beaujolais** est d'environ

5 000 ha 13 500 ha 52 500 ha 140 000 ha

4. Quel est le **principe de vinification qui est une spécialité en Beaujolais**

le mûtage la solera la macération semi-carbonique l'addition d'arome artificiel (banane)

5. **Le/Les cépage(s) roi(s) du Beaujolais** est/sont

le pinot noir la syrah le gamay le pinot meunier le fer servadou

le Chardonnay le sauvignon la marsanne le bourboulenc



6. **Le Beaujolais s'étend sur deux départements** : lesquels ?

Côte d'Or et Nièvre Côte d'Or et Yonne Saône et Loire et Nièvre Saône et Loire et Rhône

7. **Les sols du Beaujolais** sont (2 réponses)

sable et gravier argile sur dalle de granit et calcaire sol granitique surmonté de sables graves

8. **Le Beaujolais Nouveau** est une AOC. Il a obtenu une dérogation puisqu'aucun vin de l'année ne peut être commercialisé avant le 15 décembre, à condition d'afficher « primeur ». Le Beaujolais nouveau sort un jeudi. Mais lequel ?

le 4^{ème} jeudi d'octobre le 1^{er} jeudi de novembre le 3^{ème} jeudi de novembre le 1^{er} jeudi de décembre

9. **Georges Duboeuf a été un ambassadeur du Beaujolais.**

https://fr.wikipedia.org/wiki/Georges_Dub%C5%93uf

<https://www.duboeuf.com/fr/?v=11aedd0e4327>

Mais qui était-il ?

un critique gastronomique ? un négociant en vin ? un cuisinier renommé ? un journaliste du vin ?

10. **Ils sont « enfant du pays » Beaujolais.**

Bernard Pivot Johnny Hallyday Jules Chauvet Michel Rolland



<https://www.duboeuf.com/fr/?v=11aedd0e4327>

<https://www.duboeuf.com/fr/le-parc/?v=11aedd0e4327>

PLUS GRAND PARC
ŒNOTOURISTIQUE
D'EUROPE

PARC DE
30 000 M²

40
THÉMATIQUES
ABORDÉES

2 000 ANS
D'HISTOIRE

L'œnoparc avec le Hameau du Vin

La visite comprend une quinzaine de salles de thématique autour du vin. Un voyage à travers 2000 ans de métiers de la vigne.



- **Georges Dubœuf**, né le 14 avril 1933 à Crêches-sur-Saône et mort le 4 janvier 2020 à Mâcon, est un **négociant** français issu d'une famille de **vignerons**, fondateur des « Vins Georges Dubœuf », entreprise notamment **connue comme marque de beaujolais présente à l'export**.
- En 1993, il aménage dans l'ancienne gare de **Romanèche-Thorins** (Saône-et-Loire) un **musée** nommé le « **Hameau du vin** », consacré à l'art de la culture de la **vigne** et de la **vinification**, et un lieu de vente. En 2023, le site a accueilli 80 000 visiteurs.
- La maison achète la production de quelque quatre cents vignerons et s'approvisionne dans une vingtaine de **caves coopératives** pour produire, estime-t-on en 2005, plus de **trente millions de bouteilles** par an.
- Parfois surnommé « le roi du Beaujolais », Georges Dubœuf confie la direction de l'entreprise de négociant-éleveur à son fils Franck Dubœuf en 2018.

*"J'ai passé toute ma jeunesse dans le **Beaujolais**. J'ai fait tous les travaux de la vigne à l'exception de la taille. J'ai labouré, j'ai sulfaté, j'ai vendangé, j'ai soutiré... J'ai une relation charnelle avec le Beaujolais, une relation terrienne", dit **Bernard Pivot**.*

Co-fondateur en 2009, avec le critique Périco Légasse, du Comité de défense du **beaujolais**, ce vin que les Français aiment tant critiquer mais qu'ils ne connaissent pas ou plus, l'ex-animateur de télévision donne (gratuitement) chaque année son nom à une cuvée de la cave coopérative de Quincié-en-Beaujolais (Rhône) où il possède une propriété. Du beaujolais-villages, l'une des douze appellations du vignoble.

Revue du Vin de France (RVF)





6. Une œuvre d'art sur le thème du vin



Peder Severin Krøyer, **Hip, hip, hourra !** (détail), 1888, huile sur toile, 134,5 x 165,5 cm, Gothenburg Museum of Art
https://fr.wikipedia.org/wiki/Peder_Severin_Kr%C3%B8yer



7. Humour

*C'est pas mal.
C'est votre petite cuvée ?* *Non, c'est la grande.*





8. Moment convivial

