



## Crus du Beaujolais 2019 Sur le fruit !

*2019 est un millésime de soleil, peu productif, pour autant, les raisins n'avaient pas la concentration naturelle de 2018 par exemple, année bien plus « généreuse ». C'est ainsi, et les 2019 pourront donc globalement se déguster plus vite, sur le fruit.*

La météo fait bien les choses en distillant des millésimes de styles très différents, ce malgré l'enchaînement d'étés chauds, voire très chauds et secs depuis 2015. Soit dit en passant, c'est rassurant, au moins à ce stade de l'évolution du réchauffement climatique sous nos latitudes, de voir que le gamay a des capacités de « résistance » et d'adaptation. 2019 en est un bon exemple avec son style globalement (ce n'est pas vrai partout et nous allons en reparler...) bien équilibré, sur le fruit, loin de la concentration « solaire » que l'on trouve en 2015, 2018, 2017, dans les zones non grêlées et qui s'annonce déjà en 2020.

À Villé-Morgon, Mee Godard a vendangé à partir du 8 septembre et elle avance une explication. « Il ne fallait surtout pas se précipiter pour récolter en 2019. Suite à un début de mois d'août assez mitigé, les polyphénols ne se sont pas synthétisés dans les meilleures conditions. Pour finir, on ne retrouve pas la couleur ni la concentration de 2018 ou 2020, et ce malgré des rendements très bas de trente à trente-cinq hectolitres/hectare, contre quarante-cinq/cinquante en 2018 et trente-cinq/quarante en 2020 ». « 2019 est un millésime de météo solaire, comme 2018 ou 2020, et qui a pourtant donné des vins assez classiques finalement, sur le fruit, croquant, juteux. C'est une année où il a fallu se poser des questions, être très présent à la vigne et en cuverie. Les raisins n'avaient pas le potentiel attendu, alors il a fallu cuver un peu plus longtemps qu'en 2018 et 2020 pour aller chercher la couleur, la matière et avoir des vins équilibrés », estime de son côté Sylvain Tête, Domaine du Clos du Fief, à Juliéna.

D'autres vigneron n'ont pas forcément la même approche, comme Robert Perroud, vigneron à Odenas, qui insiste sur l'importance du choix de la date de récolte et trouve plus de fond, plus de caractère à ses brouillys et côte de brouilly en 2019 qu'en 2018, en grande partie grâce à des rendements plus faibles d'une dizaine d'hectolitres par hectare en 2019. Même constat pour Grégoire Hoppenot à Fleurie. « 2018 est mon premier millésime, alors je manque de recul, mais j'ai trouvé 2019 plus simple en vinification que 2018 et 2020. Les petits rendements, autour de trente-cinq hectolitres/hectare, ont permis d'atteindre de bonnes maturités, entre 12,5 et 14 degrés naturels. Il a fallu trier les grappes touchées par l'oïdium, mais cela étant fait, les raisins étaient sains, mûrs, équilibrés. En 2018, pour mes débuts, j'avais assuré. En 2019, j'ai changé mon fusil d'épaule en vinifiant sans soufre, en levures indigènes et je trouve que mes 2019 ont plus de fond et d'éclat que les 2018 grâce à ces changements en vinification et aux rendements plus faibles. »

Avec une hétérogénéité assez importante entre les producteurs, les parcelles, le millésime 2019 sera néanmoins globalement agréable à boire dès sa prime jeunesse, sur le fruit, et c'est ce qu'attendent les marchés qui montrent un regain intérêt pour les vins du Beaujolais que beaucoup de vigneron et négociants n'avaient pas connu depuis belle lurette. Partout, lors de nos visites sur le terrain, le discours a été le même, celui d'une demande de plus en plus forte pour les crus et même les appellations régionales. « La vérité, c'est que depuis deux ans, on vend plus de vins que l'on en produit. Les vins du Beaujolais sont de nouveaux référencés dans des

endroits où il avait disparu. En France comme à l'export, beaucoup de distributeurs en ont marre de ces vins trop riches, que l'on déguste mais que l'on ne boit pas. Notre gamay avec son style aromatique, frais, fruité, qui sait aussi être consistant, à des prix raisonnables, a du succès », analyse Philippe Bardet, le PDG de la Maison Jean Loron et nouveau vice-président de l'interprofession. Ajoutons à cela une jeune génération qui n'a pas les *a priori* des précédentes, ces vins « nature » très en vogue aujourd'hui et dans lesquels le Beaujolais est objectivement une région leader, et tous les ingrédients sont en place pour que la mayonnaise prenne et pour que le Beaujolais entrevoie, pour de bon, le bout du tunnel.

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

### REPÈRES

(sources douanes - Inter Beaujolais).

Récolte 2019

Brouilly : 1 244 hectares (ha).  
Chénas : 225 ha.  
Chiroubles : 281 ha.  
Côte de Brouilly : 306 ha.  
Fleurie : 789 ha.  
Juliéna : 564 ha.  
Morgon : 1 099 ha.  
Moulin-à-Vent : 632 ha.  
Régnié : 350 ha.  
Saint-Amour : 325 ha.

Total crus : 5 814 ha  
(41,1% des surfaces du Beaujolais)  
257 893 hectolitres (hl).  
Total Beaujolais : 14 147 ha  
552 498 hl.





**MEE GODARD**  
Toujours mieux !

Si proche et si loin... C'est sans doute ce que Mee Godard, cette jeune vigneronne arrivée en 2013 dans le Beaujolais, doit se dire en mesurant le chemin parcouru. Son domaine de près de huit hectares, sur lequel une conversion en bio a été engagée en 2020, est désormais une valeur sûre, une référence même pour ses magnifiques morgons et cette dégustation des 2019 a mis en évidence une progression dans la qualité et la précision des cuvées. A la vigne, Mee insiste sur l'importance du sol et expérimente chaque année de nouvelles solutions comme les couverts végétaux, l'enherbement maîtrisé pour améliorer la vie microbiologique dans ses vignes, le tout sans jamais perdre de vue la nécessité de garantir un niveau de production suffisant pour couvrir les investissements pourtant nécessaires. Et les investissements, Mee Godard a su les réaliser pour faire progresser la qualité de ses vins concentrés, de garde : l'agrandissement de la cuverie en 2018, ce qui lui permet de vinifier plus sereinement et la même année,

un nouvel espace couvert de réception de la vendange, un nouveau pressoir pneumatique en 2019 : « Je pense que cela a changé la qualité des tanins de mes vins qui sont un peu plus veloutés », estime Mee Godard. Des détails qui n'en sont pas...

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 66 47 00 64

**Morgon Côte du Py**  
cuvée Passerelle 577 (35 €) - 17,5

Les vignes de 75 ans n'ont produit que 1 800 bouteilles en 2019 et quelles bouteilles ! Robe grenat, brillante. Arômes riches, fins, de fruits noirs, d'épices, de moka... Le vin est opulent, concentré, soyeux, charnu, long en bouche et racé.

**Morgon Grand Cras (21 €) - 17,5**

Issue d'une longue macération de trois semaines, cette superbe cuvée exprime un nez doux de fruits noirs, de violettes, rehaussé de notes boisées-torrifiées noble. Le vin est riche, tendre, soyeux, avec des tanins « sucrés », la longueur et un grain élégant.

**Morgon Côte du Py (23 €) - 17**

Robe vioacée, intense, brillante. Arômes riches, précis, de framboises, de cerises, de pivoines... Bouche juteuse, avec un fruité dense, pur, des tanins nobles et une bonne persistance. Beau potentiel !

**Morgon Corcelette (19 €) - 17**

Corcelette est la cuvée « de base » du domaine, ce qui est très relatif chez Mee Godard en 2019. Arômes fruités, épicés, grillés... Bouche charnue, veloutée, gourmande, avec un boisé bien intégré et un bel équilibre.

**Moulin-à-vent Au Michelon (24 €) - 16**

Les vignes de 70 ans n'ont produit que 22 hl/ha en 2019 pour donner cette cuvée aux arômes floraux, épicés... Bouche gourmande, tendre, avec un fruité juteux et une belle longueur.

Le vin est très harmonieux, dense, soyeux, avec de belles notes poivrées en finale.

**Côte de broilly Les Cailloux (12,70 €) - 15**

**P. FERRAUD ET FILS**

69220 Belleville-sur-Saône - Tél. 04 74 06 47 60

**Saint-amour Ensorceleuse (13,25 €) - 16**

La cuvée porte bien son nom, avec ses arômes sensuels de fruits rouges et noirs, de fleurs... Le vin est dense, soyeux, avec une finale épicée très agréable.

**Moulin-à-vent l'éolienne (14,55 €) - 15,5**

Robe grenat, brillante. Arômes précis de mûres sauvages, de framboises... Le vin est charnu, tout en douceur, tendre, gras et gourmand.

**Chiroubles Le Champ en Pente (11,65 €) - 15,5**

Arômes riches, frais, de fruits noirs, de pivoines... Fruité généreux en bouche, juteux, « sucré », le tout avec une belle longueur et l'équilibre.

**Chénas Le Bougnat (11,80 €) - 15,5**

Arômes bien ouverts de fruits rouges et noirs frais, d'épices... Le vin est structuré, dense, « sérieux », avec une belle finale épicée;

**Côte de broilly Domaine Rolland (11,80 €) - 15**

**Morgon Les Charmes (12,40 €) - 15**

**Fleurie Le Reposoir (13,40 €) - 14,5**

**DOMAINE FLACHE-SORNAY**

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 26 70

**Morgon Côte de Granits (13 €) - 14,5**

**DOMAINE DE FORÉTAL**

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 69 97 48

**Juliéna (10 €) - 15,5**

Arômes « pâtisseries » de tarte aux mûres, de clafouti aux cerises... Le vin est encore un peu fermé, mais consistant, charnu, équilibré. Du potentiel !

**Moulin-à-vent (11 €) - 15**

**DOMAINE DES FOURNELLES**

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 81 68

**Côte de broilly Tradition (9 €) - 15**

**Brouilly La Perrière (9 €) - 14,5**

**DOMAINE GAGET @**

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 20 75

**Morgon cuvée Joseph Côte du Py (16 €) - 14,5**

**DOMAINE GARDOT @**

69115 Chiroubles - Tél. 06 75 81 61 76

**Fleurie Montgenas (12,50 €) - 15**

**DOMAINE DU GRANIT DORÉ**

69840 Jullié - Tél. 06 83 68 76 85

**Saint-amour Le Clos Les Capitans (21 €) - 17**

Une cuvée ambitieuse, issue de vignes centenaires, destinée à un long élevage de 30 mois (dont 24 en fûts). Le nez est profond, discret, sur les fruits noirs, une note réglissée-torrifiée... Bouche dense, bien équilibrée, épicée, noble, longue. Le potentiel est bien là !

**Juliéna cuvée Marcel's Les Capitans (11 €) - 16,5**

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs frais, enrobés de fines notes boisées-torrifiées. Le vin est riche, tendre, soyeux et harmonieux. Beau potentiel !

**Saint-amour (10 €) - 16,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de myrtilles, cerises... Le vin est juteux, croquant, gorgé de fruit, avec une belle matière et l'équilibre.

**Juliéna La Bottière (10 €) - 16**

Arômes doux, floraux : violettes, pivoines... On retrouve bien le terroir caillouteux, d'alluvions anciennes, dans ce vin dense, soyeux, presque moelleux et élégant.

**Juliéna Les 4 Cersiers (15 €) - 15**

**Juliéna Beauverney - 14,5**

**DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE**

69115 Chiroubles - Tél. 06 73 37 70 06

**Chiroubles Aux Craz (18 €) - 17,5**

Vignes de 50 ans sur sol granitique, 40 hl/ha, vinification semi-carbonique traditionnelle pour cette superbe cuvée aux arômes de cerises noires, de fleurs, d'épices... Le vin est plein, gras, soyeux, fin, long en bouche, avec une finale pure.

**Morgon Douby (14 €) - 16**

Arômes tout en finesse de roses, de pivoines, de framboises... Le style se confirme en bouche, avec un côté juteux, fruité, croquant, frais et délicieux à déguster sans plus attendre.

**Chiroubles La Grosse Pierre (13 €) - 15**

**Chiroubles Claudius (16 €) - 15**

**Fleurie Bel-Air (14 €) - 14,5**

**DOMAINE DE FA @**

71700 Boyer - Tél. 04 75 84 67 52

**Fleurie (22 €) - 16,5**

Robe intense, brillante. Arômes riches et purs de fruits noirs : cerises, mûres, myrtilles... Le vin est concentré, plein de fruit, charnu et bien équilibré.

**DOMAINE LE FAGOLET**

69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 04 74 03 28 37

**Morgon Le Janin (13,50 €) - 16,5**

Arômes riches, précis, de fruits noirs, de pivoines... Un vin au style très harmonieux, juste, avec une belle matière, un fruité juteux, des tanins « enrobants » et une bonne longueur.

**Chiroubles La Gravelle (10,90 €) - 15,5**

Robe grenat. Arômes expressifs, floraux, fruités... En bouche, le fruité est gourmand, légèrement confituré, avec de la chair et un bon équilibre.

**EMMANUEL FELLOT @**

69640 Ruxollet - Tél. 04 74 67 37 75

**Brouilly Rossignol (11,80 €) - 15,5**

Belle robe grenat. Arômes de griottes, d'épices douces...