

POINT MATURITÉ N°3, le mardi 18 août 2020

Les vendanges vont débuter cette fin de semaine dans les zones précoces du Beaujolais

Les premiers coups de sécateurs seront donnés dès la fin de la semaine dans les zones les plus précoces du vignoble, avec une date minimum de début de vendanges fixée au 20 août pour les Beaujolais rouges et rosés et au 22 août pour les Beaujolais blancs, mais sans obligation. Chaque vigneron choisit de débuter ses vendanges lorsque selon lui, ses raisins auront atteint leur apogée, en fonction de l'altitude, de l'exposition et de sa propre philosophie du vin.

Pendant presque un mois, 25 000 vendangeurs vont s'activer dans les rangs de gamay et de chardonnay. Dans les cuvages et dans les domaines, les vignerons se préparent depuis maintenant plusieurs semaines à l'arrivée de cette indispensable main d'œuvre, le Beaujolais restant le seul vignoble, avec la Champagne, où les vendanges manuelles sont majoritaires.



Photo prise le 18 août à Le Perréon Le Délèche © Jean-Luc Longère, vigneron

Pour cette année si particulière et inédite, il aura fallu redoubler d'efforts pour accueillir les vendangeurs dans les meilleures conditions. Les ODG du Beaujolais en collaboration avec l'inspection du travail et la MSA Ain Rhône (sécurité sociale agricole), ont ainsi élaboré un **guide vendanges spécial COVID** (accueil vendangeurs, hébergement, restauration, protocole de prise en charge d'une personne symptomatique, affichage...). Aussi, un **dispositif unique** a été mis en place : plus de 15 000 sacoches et gobelets (financé par le Crédit Agricole Centre Est et la MSA Ain Rhône) et 55 000 masques (offerts par la région Aura) ont été distribués aux viticulteurs pour leur permettre en tant qu'employeur, d'équiper leurs saisonniers.

L'état sanitaire du vignoble reste exceptionnel. Sur le plan climatique, la sécheresse due aux températures élevées de l'été est venue concentrer les raisins. Le poids des baies ainsi que le poids des grappes sont relativement faibles cette année. Selon les dernières données récoltées par le réseau Maturation ce lundi 17 août, sur 138 parcelles prélevées (gamay et chardonnay), la véraison s'achève dans les secteurs précoces et moyens du vignoble tandis qu'elle continue à progresser dans les zones tardives. L'acidité se maintient à des niveaux moyens et le potentiel anthocyanique continue à bien progresser. **Les vendanges s'annoncent précoces** (2^{ème} millésime le plus précoce après 2003 depuis la mise en place du réseau Maturation en 1992).

En volume, la récolte 2020 se situe quantitativement dans la moyenne de ces 5 dernières années. La quantité s'annonce hétérogène d'une parcelle à l'autre, chaque parcelle ayant une résistance à la sécheresse qui lui est propre (âge des vignes, exposition...), et n'ayant pas bénéficié de l'eau de la même manière.

Le millésime 2020 n'aura pas été de tout repos pour les vignerons, en Beaujolais comme partout en France et dans le monde. Celui-ci devrait malgré tout réserver de très belles surprises dans les verres, une fois que les beaux raisins auront donné naissance à des Beaujolais, Beaujolais-Villages et crus du Beaujolais aux profils divers. S'il est encore trop tôt pour qualifier le millésime 2020, les premières dégustations qui auront lieu dans quelques semaines, nous permettront de le cerner un peu mieux.



Intervention de Cécile Albrecht chambre d'agriculture du Rhône, au domaine de Saint Ennemond pour la dégustation de baies

Dégustation de baies en Beaujolais

Au même titre que la dégustation de vin, l'analyse sensorielle des baies de raisin complète les données chimiques classiques (sucres, acidité totale, pH) qui ne donnent qu'une idée partielle de la maturité. Dans un premier temps, la dégustation de la pulpe révèle l'équilibre sucre/acidité et confirme la maturité technologique apportée par l'analyse chimique. De plus, elle permet d'apprécier la maturité aromatique. Dans un second temps, la dégustation des pellicules et l'observation des pépins permettent d'apprécier la maturité phénolique par la qualité des tanins et le potentiel anthocyanes, l'analyse des polyphénols étant plus difficile à mettre en œuvre dans les caves. Le suivi de l'évolution de ces paramètres dans les parcelles aide à déterminer la date de vendanges et à adapter

les pratiques de vinification selon ses objectifs de production. « *La dégustation de baies réalisées sur le centre du réseau Beaujolais maturation à Saint-Lager le 13 août a dévoilé un bon équilibre sucre/acidité, une intensité aromatique élevée avec des notes de fruits rouges, de cerise. La maturité technologique est atteinte* », s'exprime Cécile Albrecht, conseillère viticulture-œnologie à la chambre d'agriculture du Rhône.

Les prochaines dégustations de baies auront lieu jeudi 20 août à la cave du Château de Chénas et le lundi 24 août à la cave coopérative de Chiroubles.

Contact presse

Inter Beaujolais - Laura Pillot, responsable des médias France
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64 - lpillot@beaujolais.com

Suivez les vins du Beaujolais



www.beaujolais.com

#vinsdubeaujolais

Photothèque Beaujolais : <https://extranet.beaujolais.com/phototheque-categories>

Crédits photos mentionnés sur chaque photo.

À propos des vins du Beaujolais

Situé entre les portes de Lyon et le sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 négociants s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception : les crus 100 % rouges au nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais-Villages au sud, qui se déclinent dans les trois couleurs et en vin nouveau.