

Terre de Vins



Nouveaux : le reflet de 2021

- 18 NOVEMBRE 2021
- **La dégustation des Beaujolais Nouveaux 2021 n'a pas fait mentir les bilans dressés sur le millésime jusqu'à présent. Une année de défis composée de fraîcheur, de pluie, de gel et de grêle pour certains, condamnant les récoltes à une baisse de volume et colorant très différemment les cuvées, au sens propre comme au sens**

figuré, si on les compare aux millésimes antérieurs, notamment 2020.

Impact du millésime sur le nombre et le profil des vins

On pense ce que l'on veut du primeur, mais une chose ne change pas : le challenge d'une vinification dans un temps aussi réduit que celui qui sépare les vendanges de la mise en bouteille.

Challenge d'autant plus marqué cette année que les vendanges n'ont pas été précoces en raison du climat général de l'année, ayant lieu pour la plupart lors de la deuxième quinzaine de septembre (équivalent donc à quasiment trois semaines de vinification en moins par rapport à 2020), dans des conditions assez fraîches.

La perte en volume est évidente cette année, avec une perte d'en moyenne 25% sur l'ensemble du vignoble, entraînant un nombre de bouteilles produites nettement inférieur aux dernières années.

Quant au profil des vins, il est conforme à ce que l'on pouvait attendre d'un millésime comme celui-ci. Si les Beaujolais Villages restent, comme à l'accoutumée, généralement plus charnus que les Beaujolais, ils n'en ont pas moins un profil beaucoup plus sur la finesse que sur la concentration, et la charge tannique s'en trouve considérablement réduite. Ce qui n'est pas sans avantages, le gamay conservant un charme fou même lorsque les tanins se font discrets, surtout lorsque la trame acide est présente et soutient les arômes et la vivacité du vin.

En revanche, le profil aromatique change, pour ne pas dire qu'il y perd sur certaines cuvées où les arômes jouent à cache-cache: les fruits se font discrets, voire absents, tandis que la minéralité et les épices prennent le dessus, accompagnés des notes florales, voire végétales.

Terre de Vins

Les cuvées de l'année

Si les coups de cœur ont donc été moins nombreux que pour les millésimes précédents, certaines cuvées se sont démarquées, présentant équilibre, structure et plaisir.

Dans l'ordre de dégustation, pour une liste à la Prévert (les cuvées n'ayant pas d'indication particulière sont des cuvées de Beaujolais, par opposition aux Beaujolais Villages signalées par la reprise du mot Villages), mention spéciale donc pour « Ubuntu » (Villages, bio) de Terroirs Originels ; le cuvée « Première » de Jean-Paul Brun ; « Le Jeune » (Villages) du Château de Lavernette ; « La Mardurette » du domaine Chasselay ; « Tradition Beaujolais » de la maison Loron (Vieilles Vignes) ; Le Nouveau du domaine de la Milleranche (Villages) ; Le Beaujolais Villages Nouveau du domaine Laforest ; « Coup de tête » de Louis Tête (rosé) ; le Beaujolais Villages Nouveau du domaine Després ; le Beaujolais Villages Nouveau du domaine de Colette ; le Beaujolais Village Nouveau de Christophe Paris ; le Beaujolais Villages Nouveau de Romuald Petit ; « Griottes » de Pierre-Marie Chermette ; « Seconde Nature » du Château de l'Eclair (Villages) et enfin le Beaujolais Villages sans sulfites ajoutés de Yannick de Vermont.

Les Nouveaux de cette année peuvent non seulement se déguster dès maintenant, mais seront également moins à attendre ou conserver que leurs prédécesseurs, qui présentaient un potentiel de garde plus importants.