

Beaujolais nouveau, le millésime 2012 est formidable !

Samedi 17 Novembre 2012 à 12:00 | Lu 8698 commentaire(s)

Périco Légasse - Marianne

Jamais les vins primeurs du beaujolais n'ont été aussi bons. Une cuvée qui réhabilite les joies et les charmes de ce délicieux rituel bachique.



(Bob Edme/AP/SIPA)

Controversé du fait d'une météo perturbée, le millésime 2012 ne laissera pas de grandes traces dans les annales, excepté pour le beaujolais nouveau qui montre cette année une forme tout à fait réjouissante. Ce n'est pas tant la qualité des vins que la faiblesse des rendements qui caractérise la vendange 2012.

Peu de volume, donc, mais de belle tenue, là où le vigneron expérimenté et courageux a pris son temps pour ne ramasser que du raisin mûr. Contre toute attente, le jus vinifié en primeur redoute les millésimes trop chauds, la puissance alcoolique étant incompatible avec la fraîcheur et le fruité du vin nouveau. Non pas que le cépage gamay se contente de peu de soleil pour mûrir, mais parce que la légèreté et la fluidité de ses tanins ne lui permettent de révéler ses charmes de jeunesse qu'à l'abri des concentrations et des maturités excessives.

L'un des drames qui provoqua le désamour des Français pour le beaujolais nouveau fut précisément la recherche, parfois artificielle, de la puissance du vin au détriment de sa finesse. La responsabilité en incombe aux médias pour lesquels toute boisson inférieure à 13° relève de la vinasse. Tragique hérésie qui conduisit les producteurs à chaptaliser ou à trop extraire pour être à la hauteur %nologique de la tendance en vigueur.

C'est tellement plus facile, lorsque l'on est un vigneron sans talent, de « gonfler » son vin que de lui laisser son vrai visage, un peu comme ces cuisiniers médiocres qui épicent ou édulcorent leurs plats pour faire illusion gastronomique. Nous avons dégusté une trentaine de beaujolais et de beaujolais-villages nouveaux du millésime 2012 (bouteille cachée), le lundi 5 novembre à Lugeberge des Maritones, à Romanèche-Thorins.

Après 2009, 2010 et 2011, aux résultats magnifiques, la barre était haute. Sans rougir, au bon sens du terme, les primeurs goûtés ce jour-là ont révélé des vertus incroyables. Certes moins denses et moins riches que l'an dernier, ils montrent une souplesse et un bouquet intense, avec une jolie robe mauve cristalline, des tanins gracieux et des arômes très élégants. Des beaujolais nouveaux de joie et de soif qui devraient faire fureur.