

Le BEAUJOLAIS NOUVEAU

Aujourd'hui, on fête son arrivée chaque année le **troisième jeudi du mois de novembre**. Il n'en a pas toujours été ainsi.

C'est un **vin « primeur »**, c'est-à-dire jeune : il doit être consommé dans le mois qui suit la récolte du raisin.

C'est un **vin rouge**, obligatoirement produit à partir d'un cépage emblématique du Beaujolais : le **Gamay noir, un raisin noir à jus blanc**.



Autrefois, le Beaujolais Nouveau avait souvent un goût de banane, dû à l'ajout de levures spéciales utilisées dans la macération carbonique du vin. Elles ne sont plus utilisées aujourd'hui, et ce vin primeur a retrouvé son bon goût de raisin !

Comme son nom l'indique, le Beaujolais Nouveau est produit dans le vignoble du Beaujolais et bénéficie lui aussi de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Beaujolais » et « Beaujolais Villages ».

Cette zone viticole s'étend du nord de Lyon jusqu'au sud de Mâcon. La différence entre les deux appellations est d'ordre géographique.

– L'appellation **Beaujolais** se réfère aux vignobles qui s'étendent dans le sud de la zone et le long de la Saône.

– L'appellation **Beaujolais Villages** se réfère à ceux qui s'étendent dans le nord.

Dès le XIXe siècle, on goûtait ce jeune vin peu après sa mise en fût.

Cependant, **son histoire commence officiellement en 1951** quand un arrêté paru dans le Journal Officiel du 11 mars réglemente la vente des vins de l'année : désormais « les producteurs ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée qu'à dater du 15 décembre 1951. »

Les vignerons du Beaujolais protestent, et l'Union viticole de la région réclame la possibilité de vendre ses vins en primeur. Ils obtiennent cette autorisation le 13 novembre 1951, juste à temps pour pouvoir commercialiser leur « Beaujolais nouveau », le plus rapidement possible après les vendanges qui ont lieu fin octobre.

Au début, la date de sortie de ce vin primeur est variable. De 1967 à 1985, elle est fixée au 15 novembre. Depuis 1985, l'arrivée du Beaujolais Nouveau est célébrée le troisième jeudi de novembre à 00 h 00.

L'une des traditions les plus originales est la **Fête des Sarmettes** qui a lieu à Beaujeu (arrondissement de Villefranche-sur-Saône / Rhône) : une procession de brouettes remplies de sarments de vigne embrasés précède la mise en perce des premiers tonneaux qui a lieu à minuit pile.

Aujourd'hui, 50 % des 30 millions de bouteilles de Beaujolais Nouveau produites sont destinés à la consommation française. Le reste est exporté dans le monde entier.

Beaujolais Nouveau et Sturm

ce sont tous les deux des produits viticoles « primeur », mais ils diffèrent par plusieurs aspects.

L'équivalent français du *Sturm* autrichien n'est pas le Beaujolais nouveau, mais le « **vin bourru** ».

C'est un moût de raisin en cours de fermentation, resté très peu de temps (environ 3 à 4 jours) en cuve avant d'être mis en bouteille. Il est trouble, il a une apparence un peu laiteuse à cause des levures en suspension qui continuent à transformer le sucre en alcool.

Lorsque la fermentation se poursuit, le goût de raisin, de sucre et de levure s'estompe, tandis que celui de l'alcool domine peu à peu.

Le vin bourru est une boisson faiblement alcoolisée, assez sucrée et pétillante qui doit être consommée rapidement. Selon les années et la période des vendanges, il se boit entre mi-octobre et mi-novembre.

Comme le *Sturm*, il est difficilement transportable parce que la bouteille ne peut pas être fermée hermétiquement à cause de la pression due à la fermentation.

Contrairement au Beaujolais Nouveau, le « vin » bourru et le *Sturm* ne sont pas encore vraiment du vin. Ce n'est plus du jus de raisin, puisque la fermentation a déjà commencé, mais elle n'est pas achevée.