

2009

COMME DANS UN RÊVE



Les irrulariges sous le soleil ont été la certise sur le gîteau.

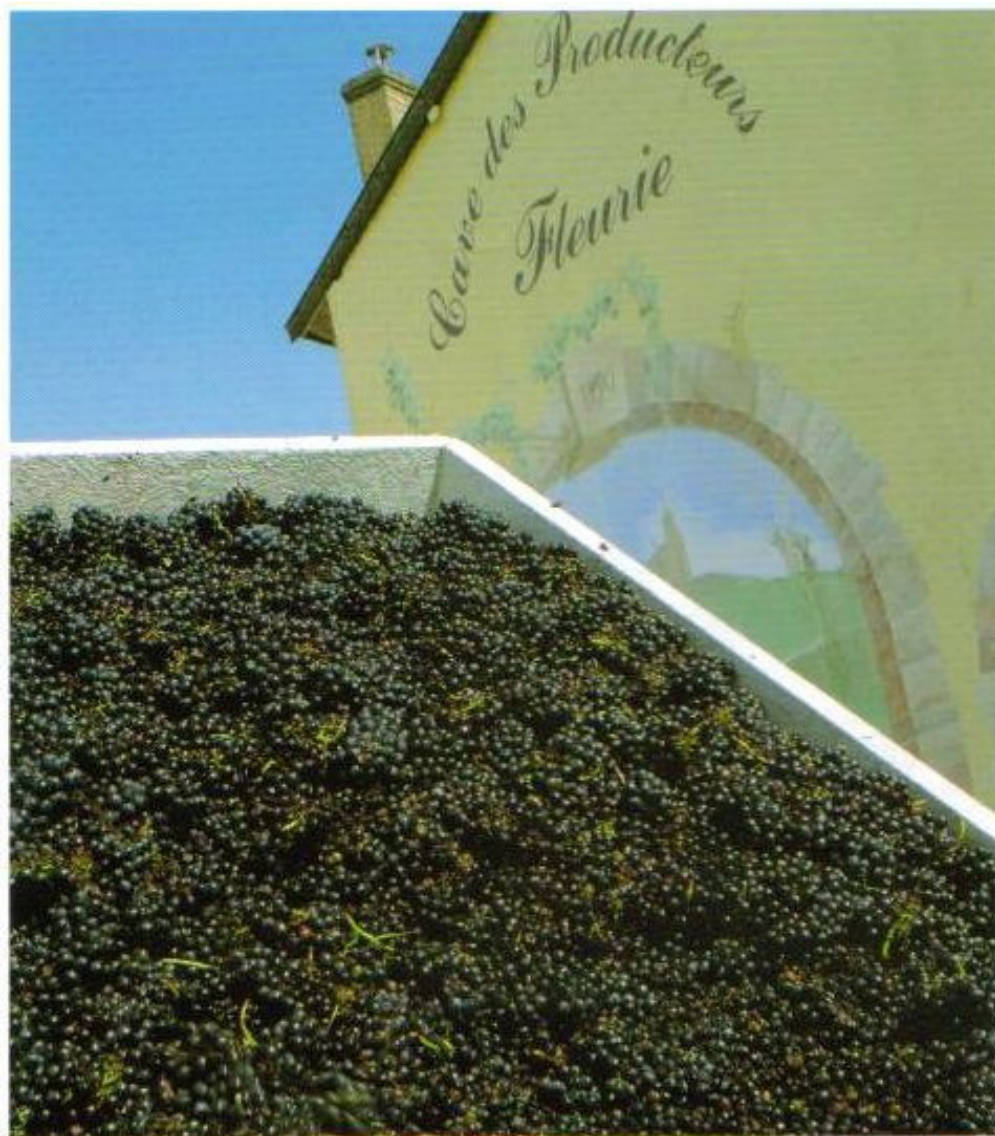
Avec 2009,
le Beaujolais tient un
millésime d'anthologie.
Les vins sont concentrés,
expressifs et gourmands.
Et si c'était l'année
de la reconquête ?

Si on avait eu en main les leviers de la météo, je crois que l'on n'aurait pas fait mieux", souligne Guy Marion, œnologue de la Maison Georges Dubœuf. "Une météo plus qu'idéale", confirme Gilles Gelin au Domaine des Nuges (Lancié). Que le Beaujolais ait fait un bon millésime 2009, comme la plupart des vignobles en France, personne n'en doutait. De là à évoquer les termes "historique" ou "exceptionnel" entendus ici ou là, il y avait un pas que le scepticisme propre à l'activité journalistique interdisait de franchir. Et puis le Beaujolais n'a-t-il pas besoin de redorer son blason ? L'idée paraissait tentante pour la région de surjouer l'extase. Et pourtant... Fî du scepticisme et des images à faire reluire ! 2009 est bien un millésime comme un vignoble en connaît quelques-uns seulement dans un siècle. Dès les "simples"

appellations beaujolais ou beaujolais-villages dégustées chez les producteurs, le ton est donné. Grande concentration, tanins soyeux et intensité aromatique. La région tient là, c'est un fait, un millésime de rêve.

SANS LES EXCÈS DE 2003

"Nous avons eu une météo sur-mesure, expose Jean-Luc Berger, directeur technique de la Sicarex (institut de recherche implanté à Villefranche-sur-Saône dédié à l'étude des vignes du Beaujolais). L'année a été chaude, surtout dans la phase de maturation du raisin, mais sans subir les excès de 2003. Depuis le mois de mai, la vigne a reçu beaucoup d'énergie, ce qui a favorisé sa maturation. Les pluies de juin ont permis aux sols de constituer des réserves, ensuite le déficit de pluviométrie sur juillet et août, en dehors de quelques orages qui ont "rafraîchi" les vignes, a induit un état sanitaire parfait sans champignon ni parasite dans le vignoble." "La maturité a été régulière et a donné des raisins très équilibrés. Depuis le début, on se fait plaisir en goûtant ces vins. Ce n'est pourtant pas toujours le cas avec les grands millésimes. 2005, était aussi un beau millésime mais avec des tanins plus marqués en finale. 2009 est au moins aussi concentré tout en gardant des tanins fins et soyeux", précise Thierry Janin du Domaine de l'Iris (Moulin-à-Vent). Une homogénéité qui s'est dessinée dès la floraison des vignes. Un temps sec et calme a permis une fécondation sans encombre. "La floraison s'est faite très rapidement", confirme Gilles Gelin. D'autant que les vignes sont restées raisonnablement vigoureuses, produisant un nombre de raisins par pied permettant une maturation sans souci.



Le Beaujolais a produit peu de vin en 2009, un facteur essentiel dans la qualité globale du millésime.

À tous les stades du cycle de la vigne, le ciel avait décidé d'être particulièrement magnanime, "Je me souviens d'un mois de juillet avec de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. C'était l'époque de la véraison (Ndlr : le stade où les raisins se colorent). Cela favorise l'apparition de belles couleurs et des arômes", explique Guy Marion. Si quelques secteurs ont parfois essayé des épisodes de grêle, ces phénomènes n'ont pas entamé la qualité des vins. Au contraire, les vignes dont la production a été amputée, ont souvent donné des raisins d'une concentration encore supérieure.

DES PEAUX ÉPAISSES

Une des caractéristiques de l'année tient à l'épaisseur des peaux des raisins, là où sont concentrés les polyphénols. "Même à la fin des cuvaisons, les raisins étaient si fermes qu'il restait encore des "billes" entières dans les cuves. La méthode de vinification semi-carbonique*, traditionnelle au Beaujolais, a pu donner sa pleine mesure.

Au nez, éclatent des arômes intenses de cassis, de mûre, de pêche de vigne, de réglisse, etc. Ce type de millésime apporte aussi une démonstration spectaculaire de la capacité du gamay à atteindre de grandes maturités tout en préservant du tonus et une gamme aromatique fraîche et intense.

Bref, nous avons goûté des beaujolais-villages qui ont tout simplement l'étoffe de grands vins. Ils seront commercialisés d'ici quelques semaines. Des bouteilles qui ne dépasseront pas, pour la plupart 5 euros l'unité ; autant dire un imbattable rapport qualité-prix. Pour quelques euros de plus, les crus figureront certainement parmi les plus belles bouteilles produites en 2009, toutes régions confondues. Quant aux vigneron du Beaujolais, ils n'ont qu'un souhait : revoir un millésime du même tonneau. Au moins une fois dans leur carrière...

* Les raisins sont mis entiers dans la cuve et le début de la fermentation alcoolique se fait à l'intérieur des baies.

DES MATURITÉS EXCEPTIONNELLES

Les premiers coups de sécateur ont été donnés les derniers jours d'août (le ban de vendanges a été fixé au 27 août) et la récolte s'est étalée jusqu'au 20 septembre. Sur la fin du cycle, les maturités se sont poursuivies sur un rythme très élevé : les raisins gagnaient un degré potentiel tous les trois jours. Finalement, au moment d'entrer en cuves, la récolte titrait allègrement au-dessus de 12,5° naturels. La plupart des cuvées se situant autour de 13,5°. Les vignes les moins productives et/ou les secteurs les plus mûrs, ont donné naissance à des vins d'une puissance exceptionnelle affichant parfois des degrés supérieurs à 15. Des maturités qui ont été favorisées par une charge modérée de la vigne ; en quantité, la récolte globale du Beaujolais est petite avec environ 850 000 hectolitres.

NOTATION DES DIX DERNIERS MILLÉSIMES

- 2000 : 16,5
- 2001 : 13,5
- 2002 : 15
- 2003 : 16
- 2004 : 14
- 2005 : 18
- 2006 : 15,5
- 2007 : 14,5
- 2008 : 14
- 2009 : 19