



## Vignoble du Beaujolais

Le **vignoble du Beaujolais** est le plus méridional des terroirs du vignoble de Bourgogne. Il occupe des coteaux escarpés sur le piémont des monts du Beaujolais entre Macon et le nord de Lyon.

Installé sur des terrains essentiellement granitique, il produit très majoritairement du vin rouge à base du cépage gamay. La variété des terroirs a créé deux appellations d'origine contrôlée régionales et dix locales. Même si c'est un vignoble très ancien, il est toujours présent dans l'actualité, notamment pour l'aura médiatique dont bénéficie le beaujolais nouveau.

### ***Historique:***

**Antiquité:** La région est peuplée depuis très longtemps, des vestiges de silex en attestent. Le peuplement celte fait de cette région un territoire partagé entre Éduens et Ségusiaves. A cette époque, les Romains (Columelle notamment) évoquent l'*allobroica*. Cépage de la vallée du Rhône, il pourrait être l'ancêtre du Pinot noir, cépage à l'origine de la famille des Noiriens.

Au cours des invasions barbares, le gouais est importé en Europe occidentale. Croisé avec le pinot noir N, il va donner entre autres, le gamay et le chardonnay.

**Moyen Âge:** Au X<sup>e</sup> siècle, l'abbaye de Cluny et les seigneurs de Beaujeu s'allient militairement. Cette alliance stabilise le pays de Beaujeu. En 1140, une villefranche est fondée au bord de la Saône par Humbert III, ce sera Villefranche-sur-Saône. Les seigneurs s'attirent les faveurs de la bourgeoisie locale et se créent un port pour faciliter le commerce dont celui du vin.

**Renaissance et période moderne:** Au XVII<sup>e</sup> siècle, le vignoble prend son essor. Il alimente le marché lyonnais grâce au transport de barriques sur la Saône. Le marché parisien sera plus difficile à conquérir, le transport nécessitant le franchissement de cols des monts du Beaujolais pour rejoindre la Loire et le canal de Briare. Le chemin de fer sera un facteur de développement du vin. Les vins Georges Duboeuf rendent hommage au transport du vin par le rail dans leur musée du *hameau du vin*

**Période contemporaine:** Le 29 avril 1930, par une décision du tribunal civil de Dijon, le vignoble du **Beaujolais** est rattaché administrativement à la Bourgogne viticole. À cette époque, le **Beaujolais** ne jouissait pas encore d'une grande notoriété, et le lien avec la Bourgogne toute proche semblait logique. À partir de 1951, la sortie du beaujolais nouveau devient un évènement dont l'importance va croissant. Depuis 1985, la date de sortie correspond au troisième jeudi du mois de novembre.

Le Beaujolais tire son nom de son ancienne capitale Beaujeu. Anciennement *Bellojovium*, le fief fut créé en 955 pour doter Mathilde, sœur du roi Lothaire.

### **Image de marque du vignoble:**

Une particularité du Beaujolais est la survivance tenace du métayage. Les propriétaires terriens et les métayers partagent le vin produit. Cet état de fait a entretenu un négoce très puissant; en effet, les propriétaires souvent occupés avec une autre profession laissaient le négoce se charger de la commercialisation. Au début des années 2000, plus de 80% du volume de vin commercialisé l'était par le négoce. Avec la désaffection du Beaujolais primeur, les autres vins ont été entraînés dans la mévente. Les négociants ayant élargi leur gamme ont recentré leurs ventes sur d'autres vignobles. Georges Dubœuf, négociant local et premier exportateur de beaujolais nouveau a dû faire face à une condamnation pour tromperie en 2006. En 2008, une enquête de la gendarmerie fait apparaître des soupçons de fraude à la chaptalisation chez plus d'une centaine de viticulteurs, sur les millésimes 2004, 2005, 2006 et 2007.

Face à une réputation en baisse la profession se bat et reçoit des soutiens de poids. En 2009, Bernard Pivot, un régional de l'étape et Périco Légasse, chroniqueur gastronomique, ont créé un comité de soutien au breuvage discriminé. Un virage qualitatif a été entrepris pour raisonner les traitements de la vigne et réduire l'usage des herbicides. Cette démarche s'inscrit dans le cadre de la viticulture raisonnée et de sa marque *terra vitis*. C'est le cas du domaine du Breuil. Une réforme des mentalités s'opère et les vigneron ajoutent à leur profession celle de commercial ou d'hôtelier. (chambres d'hôtes) Le faire savoir relaie le savoir-faire.