



Actualité > Vin

Vin – Le retour du vrai beaujolais nouveau

Le « primeur » de novembre pourrait bien, cette année, remplir son office : donner de la couleur et des saveurs à l'automne. Bref, de la gaieté.

Par Jacques Dupont

Publié le 11/11/2020 à 18:00 | Le Point.fr



NOS EXPERTS



Jacques Dupont



Olivier Bompas

Nous n'en parlions plus. Non pas par snobisme ou dédain. Le mépris affiché par tous ceux qui se croient les défenseurs d'un monde artisanal où le sabotier aurait encore sa place auprès de leur enceinte connectée nous donnaient plutôt envie d'en prendre la défense. Haro sur le baudet ! Comiques gras, bébés chroniqueurs, confondant humour et gourme, sans compter tous ceux qui, depuis, vomissent sur le bordeaux, nouvelle victime, ou encore partisans américains de l'intervention en Irak vidant des bouteilles dans les caniveaux texans (parfois applaudis par quelques demi-vedettes françaises)... c'est fou ce que le beaujolais nouveau a suscité de haine.

Nous n'en parlions plus, car le nouveau masquait trop... l'ancien. Dès que l'on dégainait le mot beaujolais, les autres entendaient nouveau. La propagande excessive au profit de cet épisode automnal figé par une date – troisième jeudi de novembre – avait réussi l'exploit de gommer dans les mémoires des consommateurs l'existence des vrais beaujolais, ceux que l'on boit plus tard, qu'ils s'appellent beaujolais, beaujolais villages ou crus (fleurie, morgon, brouilly, chénas et les six autres). Cette razzia sur la chnouf, comme aurait dit Gabin, s'est accompagnée d'une sorte de déclassement de la chnouf. Ce vin pas fini, encore un peu pétillant à peine sevré de sa fermentation, que l'on dégustait sur un coin de tonneau entre Villefranche et Beaujeu, on l'avait déguisé en candidat à l'ENA. On lui avait collé une « prépa » où il apprit les bonnes manières. Pour l'oral du fatidique troisième jeudi du mois, il devait se présenter lisse, gouleyant, cravaté, et surtout parfumé.

Lire aussi [Beaujolais : le retour en grâce](#)

Ce qui a tué le nouveau tient beaucoup à la question rituelle télé radiodiffusée : « Il a goûté de quoi cette année ? » Ah banane, quel grand tort tu as fait à ce vin ! Le succès monte à la tête bien plus que le vin nouveau. Dans les années 1970, les fêtes organisées sur place par [Georges Dubœuf, le grand négociant et manitou du nouveau](#), avec les vedettes de l'époque, ou celles, parisiennes, qui bloquent les rues ont un retentissement bien au-delà des frontières. Le Japon s'y met et en raffole. Alors on fait « pisser la vigne », on utilise divers procédés qui font « péter les arômes » mais uniformisent les vins. Les senteurs de dissolvant pour vernis à ongles qualifiées d'amylique entêtent plus qu'elles ne régaler. Les tanins collants en fin de bouche provoqués par la thermo-vinification (chauffage jusqu'à 60/70 °C sur un temps très court des raisins) fatiguent et même créent l'ennui.

Comme s'il avait une date de péremption...

Qu'importe, ça rapporte : « C'est une génération de vigneron qui s'enrichit sans prendre gare. La grande distribution a fait du primeur un produit d'appel, pas cher, en bout de gondoles, ce qui contribue à détériorer son image. Le beaujolais nouveau qui était à l'origine le vin nouveau que l'on consommait jusqu'à Pâques en attendant l'arrivée des vins de garde devient la boisson d'une semaine puis d'un week-end, voire d'un seul jour. Comme s'il avait une date de péremption, il devient invendable aux consommateurs, passé celle-ci », écrit dans un livre qui vient de paraître David Bessenay*, journaliste et grand connaisseur de la chose. Comme souvent dans l'univers du vin, mais pas que, l'appât du gain immédiat rend aveugle bien davantage que ce truc bizarre « du temps des grandes heures » que boivent les Tontons Flingueurs.

Le Beaujolais – la région, le vignoble, son paysage, les gens – a payé très cher la rançon du succès. Une nouvelle génération de vignerons face à une nouvelle génération de consommateurs répare les dégâts en revenant au métier. Jamais on n'a bu aussi bon ici. Et aussi pur. Même si la barre, mise à l'inverse vers le plus naturel possible, accouche parfois et à la marge de vins qui suggèrent un peu trop un retour en arrière, vers un temps où l'on ignorait l'existence de micro-organismes pas toujours aimables avec notre palais et notre fonction olfactive. Cela plaît aux défenseurs des sabotiers : « Qui suis-je pour juger ? » dirait le pape François.

Lire aussi [Le prof en liberté #20 – Le vin parfait](#)

Mais, bref, depuis quelque temps, on renouvelle le nouveau. Pas un ravatement de façade, une reprise en profondeur des gestes viticoles. Et cette année, nous n'avons boudé ni ce vin ni notre plaisir à en déguster à l'aveugle une sélection d'une cinquantaine de vrais de vrai, de ceux qui ne relèvent pas de Monsieur Bricolage version cuve, élaborés par des vignerons de cette nouvelle génération ou de ceux qui n'ont jamais cédé au chant de la sirène financière. Et ces beaujolais nouveaux-là, dans six mois, dans un an, nous pourrons les déboucher, les savourer, ils n'auront pas pris une ride. L'obsolescence programmée n'est pas au programme.



Nicolas Boudeau

Odenas (69)

04.74.03.13.85.

Michelle et Nicolas Boudeau

« Je suis d'origine charentaise, de Cognac. Je suis venu faire les vendanges en beaujolais chez Jean-Paul Brun et je me suis permis d'emprunter sa secrétaire en 1999. Je lui ai présenté mon cognac et voilà. On a commencé par 3 ha de brouilly de mes beaux-parents. J'ai été salarié dans plusieurs domaines, au Château des Jacques, Château du Moulin à vent... Moi, venant du cognac où les vignes sont larges et vendangées à la

machine, j'avais tout à apprendre. On arrive à 13 ha dont 3 en propriété, le reste en métayage. C'est un système qui permet à des jeunes de s'installer. Il faut vraiment se faire confiance mutuellement. C'est autant de travail de faire un bon nouveau que de faire un beaujolais. »

16 – **Esprit Nature**. Nez fumé, ortie, gelée de mûre, bouche douce, ronde, un vin bien construit, de la matière mais sans dureté, gourmand et frais. 7,50 €.