

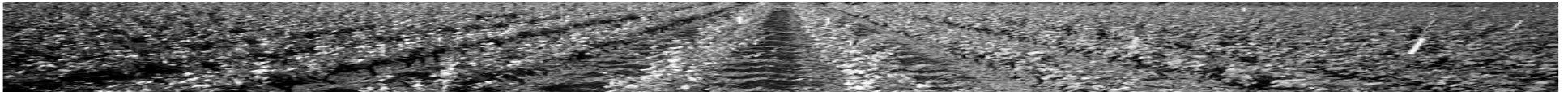


Le Beaujolais

Paysage, Vendanges, Evolutions...

Philippe Wauters

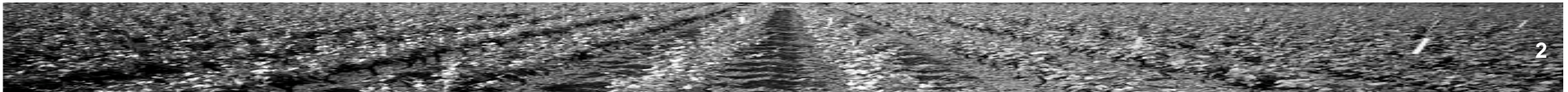
16 mars 2015





Plan de l'Exposé

1. Avant-propos
2. Le décor
3. Les vignes
4. Les vendanges
5. La mise en bouteilles
6. La distribution





Le Beaujolais : Paysage, Vendanges, Evolutions...



1. Avant-propos

*D'où vient mon amour du Beaujolais ?
Vendanges 1962*

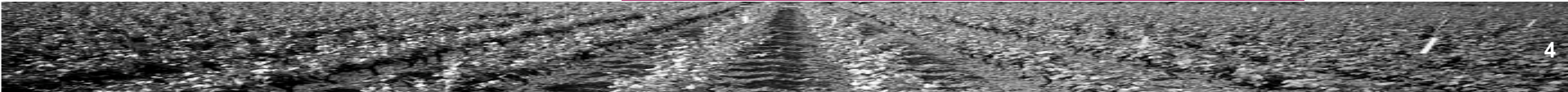




Le Beaujolais : Paysage, Vendanges, Evolutions...



2. Le Décor





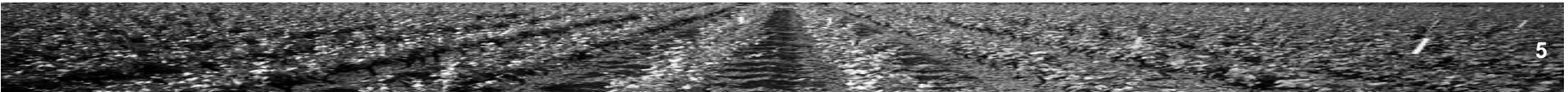
Le Beaujolais : Paysage, Vendanges, Evolutions...



2. Le Décor



Domaine du vigneron





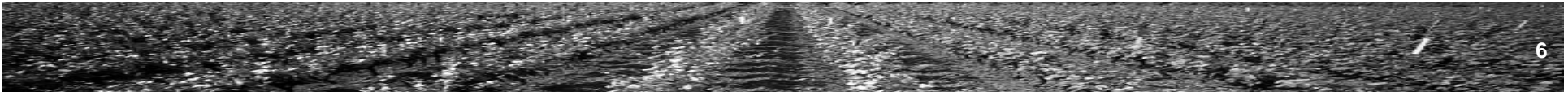
Le Beaujolais : Paysage, Vendanges, Evolutions...



2. Le Décor



Cave coopérative

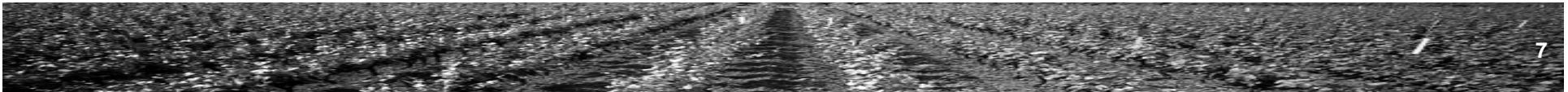




3. Les Vignes



En Région St Etienne les Oullères : les vignes de Beaujolais Villages l'été 1997
Dans le fond, le Mont Brouillis

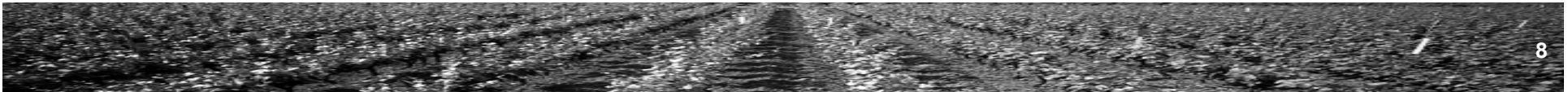




3. Les Vignes



Vignes l'hiver, vigne taillée basse, vigne taillée avec fils

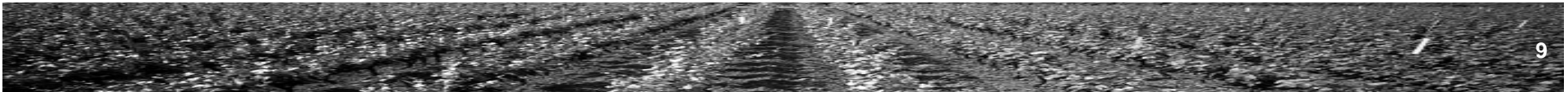




3. Les Vignes



Eté 1990 : Pulvérisation / sulfatage de la parcelle derrière la maison de vigneron





4. Les Vendanges : avant (années 60) et maintenant

4.1. La récolte



1962 : 4 à 5 tonnes transportées par jour à la coopérative et au domaine du vigneron à raison d'environ 90 kg par benne à placer sur la remorque du tracteur en haut des rangs



4. Les Vendanges : avant (années 60) et maintenant

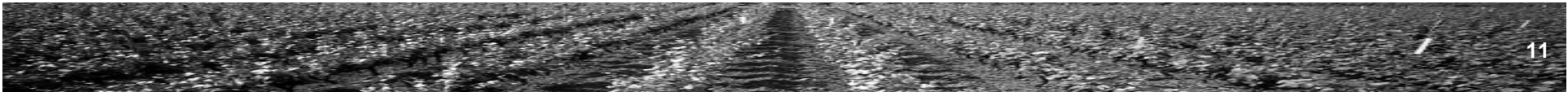
4.1. La récolte



1974 : Pas encore d'évolution : les mêmes bennes en bois qui pesaient une tonne !



Les plastiques arrivent



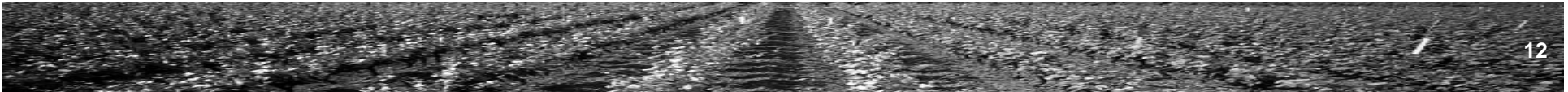


4. Les Vendanges : Aujourd'hui

4.1. La récolte



La hotte, au lieu de la benne, fait son entrée





4. Les Vendanges : Aujourd'hui

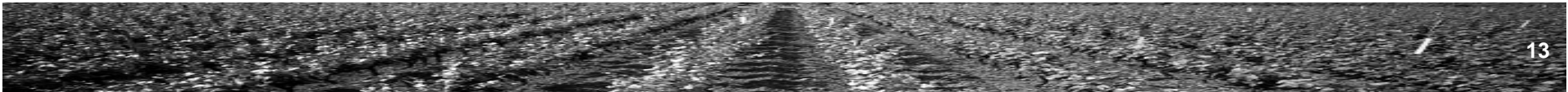
4.1. La récolte



1989 : Dernière évolution, en usage encore aujourd'hui, le container vert de la coopérative, amené par un tracteur, transporte environ 1 tonne de raisins



Prise automatique du taux de sucre du contenu du container pour estimer le degré d'alcool après fermentation





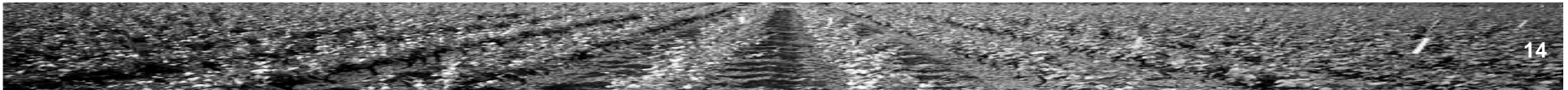
4. Les Vendanges

4.2. La vinification

4.2.a. La fermentation

Pas de photos des grandes cuves en bois pour la fermentation et dans lesquelles on entrainait pour fouler le raisin avec les pieds pour activer la fermentation

Elles ont été remplacées (à la propriété et à la coopérative, par...)





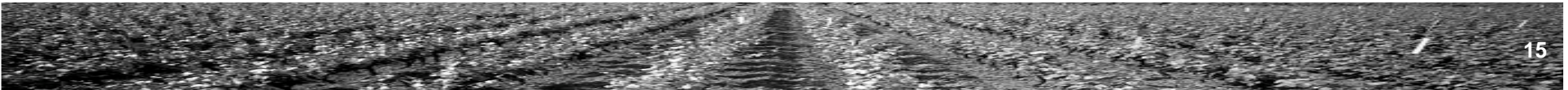
4.2. La vinification

4.2.a. La fermentation

- 1996 :**
- Cuves en ciment
 - Peinture époxy à l'intérieur
 - 8 tonnes de raisins produisent 70 % de vin
 - Remplissage par le haut avec élévateur-vis sans fin

- Après fermentation :
- 1 jour pour le Beaujolais nouveau
 - 3 à 4 jours pour les Beaujolais de courte conservation (2 à 3 ans)
 - jusqu'à 15 jours pour les Beaujolais de longue conservation

la cuve est vidée (70 % s'écoulent en jus, le restant est vidé par la porte et va au pressoir)





4.2. La vinification

4.2.a. La fermentation

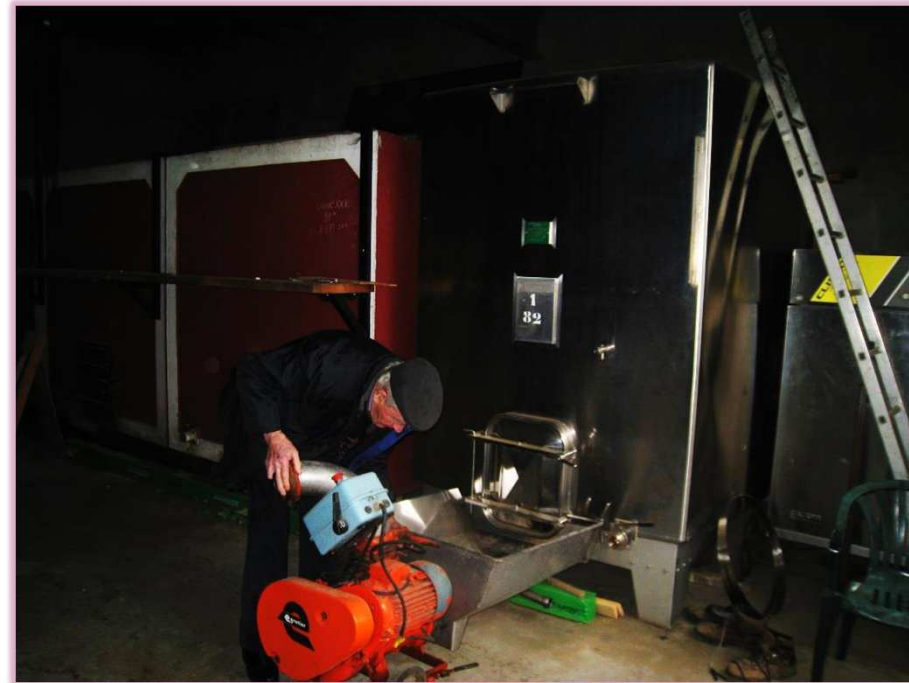


A l'avant-plan, le bac et la pompe pour chaptaliser s'utilisent de moins en moins, car la récolte contient aujourd'hui une teneur de sucre plus grande qu'avant et permet d'obtenir des vins à 12 degrés d'alcool



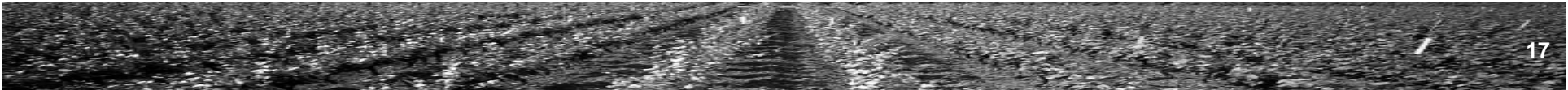
4.2. La vinification

4.2.a. La fermentation



Appareillage moderne pour contrôler la température de la fermentation :

- chauffer pour activer
- refroidir si la température atteint 32 degrés



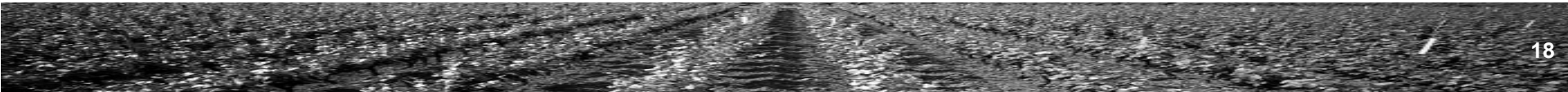


4.2. La vinification

4.2.a. La fermentation



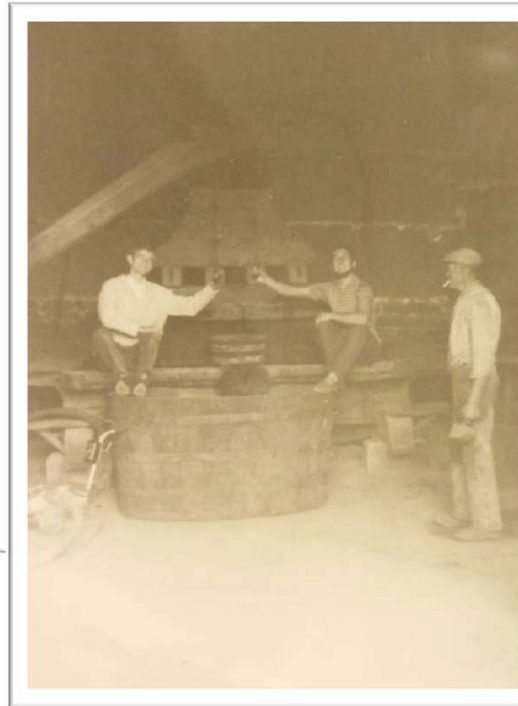
Les cuves de fermentation de la coopérative ont été transformées avec des parois internes en inox





4.2. La vinification

4.2.b. La pressuration



- Ancien pressoir : à remplir à la main, grand bras qui se pousse d'abord manuellement - système de cliquets - puis se termine au treuil
- Durée de presse : plus de 12 heures
- Nécessité de couper les bords pour que le jus continue à s'écouler - voir instrument de coupe
- Remettre la découpe dans le pressoir



4.2. La vinification

4.2.b. La pressuration



Evolution du pressoir :

- Système à vérins
- Pression mesurée : 250 kg/cm²
- Ecrase le raisin et la grappe/rafle
- Durée de presse diminuée jusqu'à 2 heures



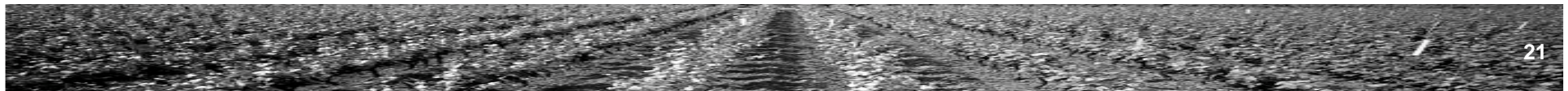


4.2. La vinification

4.2.b. La pressuration



La gaudriole





4.2. La vinification

4.2.b. La pressuration

1988 : Nouveau presseur à chaîne :

- Se remplit par le haut automatiquement à partir de la cuve de fermentation par vis sans fin
- Les deux parois latérales se rapprochent et pressent l'intérieur puis reprennent leur position : l'opération se répète plusieurs fois
- Les chaînes entre les deux parois défont à chaque fois la croûte qui se forme



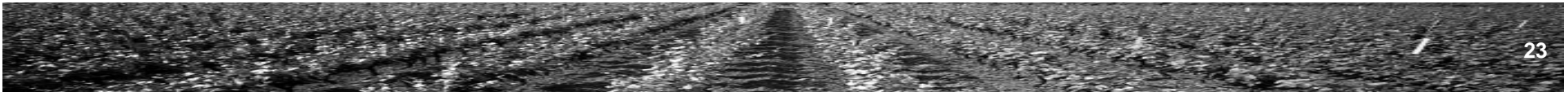


4.2. La vinification

4.2.b. La pressuration



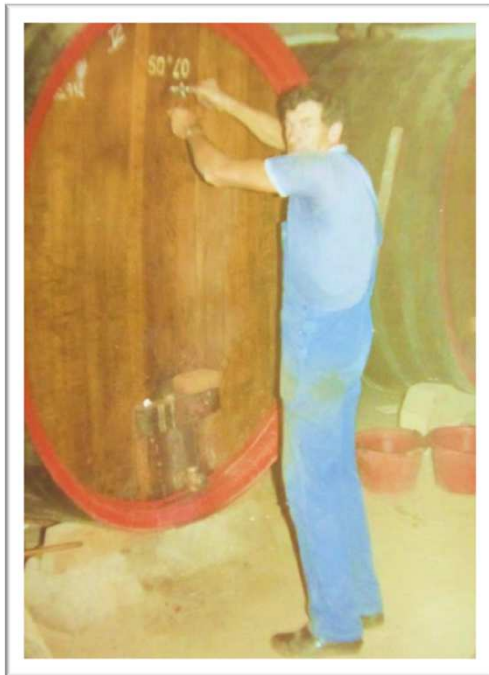
A la coopérative : égrappage - pour les puristes, contraire à l'esprit de Beaujolais qui doit être vendangé à la main et vinifié avec les rafles - et pressoirs hydrauliques contrôlés électroniquement ; pression plus faible





4.2. La vinification

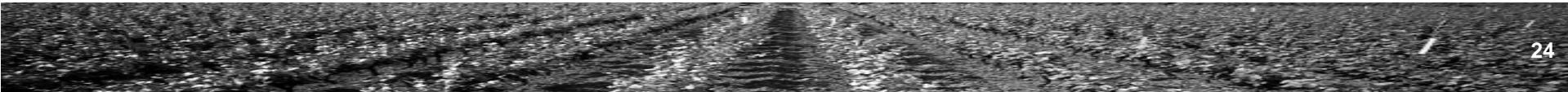
4.2.c. Le stockage et fermentation malolactique



Avant : dans des foudres en
chêne : 50 hl



Maintenant : dans des cuves en
ciment avec peinture en époxy



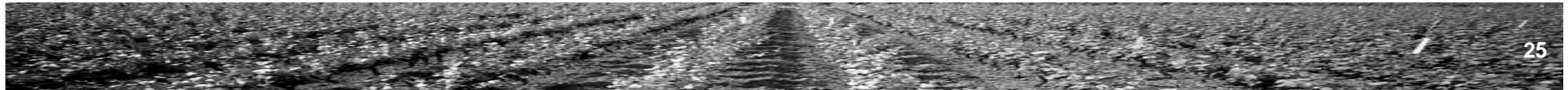


4.2. La vinification

4.2.c. Le stockage et fermentation malolactique



A la coopérative : le règne des cuves en inox



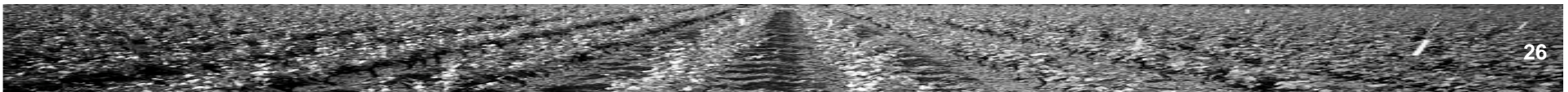


5. La Mise en Bouteille

Pas de photos des anciens équipements quand celle-ci se faisait encore à la main



Se fait à la propriété et à la coopérative avec un équipement qui est véhiculé par camion d'un domaine à l'autre





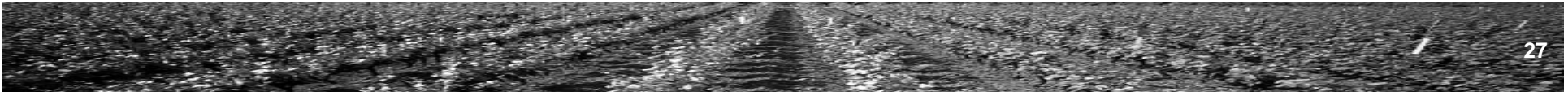
6. La Distribution



Dans la cour du domaine, peu avant les années 1960 :
transport par tonneaux



Aujourd'hui, dans la cour du domaine :
transport par container
(le romantisme se perd !)

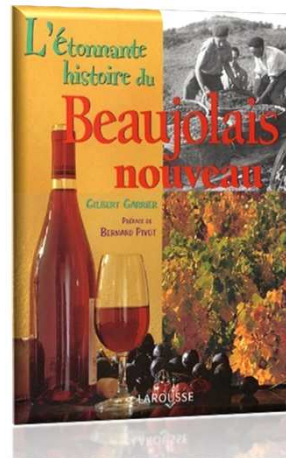




■ Histoire du Beaujolais Nouveau

L'histoire du Beaujolais Nouveau commence en 1951 par un arrêté qui interdit la vente des vins d'appellation d'origine avant le 15 décembre, excepté un : le "**Beaujolais Nouveau**" dû aux réclamations des syndicats viticoles.

Pendant les années suivantes, la date de la sortie du Beaujolais Nouveau fut variable et ce n'est qu'à partir de 1985 que la date de la libération se fait le troisième jeudi de novembre.

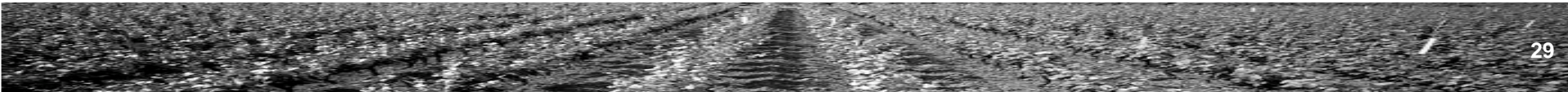




■ Les Sarmettes

Il n'existait pas encore d'événement à la gloire du beaujolais et Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, se devait de devenir un lieu d'accueil pour célébrer le départ du Beaujolais Nouveau. C'est donc en 1989, le 15 novembre, que fut créée la première des Sarmettes de Beaujeu. Une véritable fête populaire était née : le fameux départ du "**Beaujolais Nouveau**" s'ouvrait à tous. Le nom a été vite trouvé : les **Sarmettes**, par référence, bien sûr, au bois de la vigne.

Cet événement fut un succès. Plus de 1 000 personnes sont venues festoyer tout au long de cette soirée. Déjà, les invités anglais, danois... célébraient le "vin nouveau". Ce n'est qu'après le défilé des brouettes portant les sarments enflammés que le départ officiel du beaujolais pouvait avoir lieu au 12^e coup de minuit et que les véhicules s'élançaient, emmenant cet excellent breuvage, dans un tintamarre de klaxons.





Le Beaujolais : Paysage, Vendanges, Evolutions...



■ Les Sarmettes (suite)

En 1995/1996, un nouveau départ pour la fête est lancé. La logistique permet de livrer le "**Beaujolais Nouveau**" avant minuit et, depuis cette date, nous fêtons "**la mise à la consommation**" avec une mise en perce de plus en plus spectaculaire et des animations qui durent jusqu'au dimanche soir.





Merci de votre attention !

