

# LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ET LA FETE DES SARMENTELLES

16 et 17 novembre 2005

Nous n'étions que 19 à partir des Mureaux dès six heures en direction de Mâcon. Pas ou peu de problèmes, sauf que sur l'autoroute A13 on installe à cette heure un lourd dispositif d'élagage des bordures de la forêt de Marly !!!

Installation à l'hôtel de Genève et déjeuner sur place à Mâcon. Dès le début d'après-midi direction Beaujeu capitale historique du Beaujolais. Vieille dynastie, origine connue en 957, connétable de France sous Saint Louis et en 1400 le Beaujolais passe à la maison de Bourbon. C'est ainsi qu'Anne de France, fille de Louis XI, est devenue Anne de Beaujeu par son mariage avec Pierre de Bourbon. Ce sera la seule partie historique de ce voyage.



Visite du musée d'Arts & Traditions populaires Marius Audan qui regroupe plusieurs collections d'objets locaux anciens. Nous avons poursuivi ce parcours au Caveau du Beaujolais Villages où nous avons pris notre première dégustation sous la haute surveillance de Bacchus. Il était déjà temps de regagner l'église Saint Nicolas, de style roman clunésien... ce sera le point de départ de la Fête des Sarmantelles.



Organisation parfaite, car gratuit pour assurer le transfert de tous, sous un chapiteau chauffé de 1 700 places !!!

C'est en fait un dîner gourmand avec animation continue. On ne voit pas arriver 23 h 15.

A cette heure, défilé en ville des

sarmantelles enflammées.... Impressionnant !

A 0 heure précise, grand moment, on vient de marcher pendant une quarantaine de minutes et c'est l'instant de la mise en perce du Beaujolais nouveau et du lancement officiel de ce nouveau produit. Ah ! J'allais oublier, suivi, bien entendu, d'une nouvelle dégustation. C'était le nième... enfin presque de la journée.

Et bien voilà, retour à l'hôtel, il est 1 h 30 du matin et nous nous étions tous levés pour la plupart à 4 heures la veille.

Le lendemain, vers 9 h 30, la guide locale, charmante, compétente et précise nous fera visiter le vieux Macon, ville natale d'Alphonse de Lamartine. Ville assez froide, car les vieux quartiers ont beaucoup souffert à la Révolution française.

C'est une ville moyenne de 36 000 habitants, 45 000 avec la périphérie, placée au carrefour des voies d'accès de Paris, au midi méditerranéen, du lac Lemane aux rives de la Loire. Il faisait froid, mais grand soleil.

Nous reprenons notre car pour nous diriger vers le Mâconnais Sud avec un arrêt au pied de la Roche de Solutré, haut site historique dont le Président François Mitterrand avait coutume d'en effectuer l'ascension une fois l'an.

Nous arrivons assez rapidement dans la commune de Pouilly au Domaine des Boutires, où l'on commence bien entendu par une dégustation suivie de quelques achats. La visite du vignoble se terminera par un excellent déjeuner dans le restaurant « les Platines de Chênes » à la décoration raffinée avec vue imprenable sur le vignoble.

Il était déjà 14 h 30, il fallait partir visiter le hameau en Beaujolais à Romanèche Thorins dans le cadre d'une ancienne gare 1900 réaménagée en musée. C'est étonnant, parcours de près de deux heures on y découvre la vigne et les métiers périphériques, la tonnellerie, la fabrication des bouteilles, des bouchons....

Il était presque 17 heures, une dernière dégustation avec l'animation d'un manipulateur de cartes et enfin

les derniers achats et cette fois-ci c'était du Beaujolais nouveau.

Retour sur Paris sans problème, arrivée aux Mureaux vers 23 h 30.

Ah, ce n'est pas un voyage classique, mais oh combien détenteur. Je crois pouvoir dire que nous avons tous apprécié ces deux jours au programme soutenu. Merci à AB Voyages et à la commission Voyages pour cette organisation sans faille.

Denis Mansoux



---

## QUELQUES INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE DES BEAUJOLAIS

La production beaujolaise obéit à une réglementation précise, ce qui permet de garantir la qualité des AOC et des Crus. Ci-après quelques informations.

Pour le vin rouge, un seul cépage, le Gamay noir à jus blanc et pour les Beaujolais blancs, le Chardonnay.

La densité de plantation est importante, de 7 à 10 000 cepes à l'hectare. Deux types de tailles. La taille courte (taille gobelet) obligatoire pour les crus du beaujolais et du beaujolais villages, les vendanges ne peuvent être que manuelles. La taille longue (taille Guyot) utilisée dans l'appellation Beaujolais, les vendanges peuvent être mécanisées.

Les appellations d'origine contrôlée. Les exigences applicables sont parmi les plus draconiennes des AOC françaises.

- 58 hl/ha pour les AOC Beaujolais
- 57 hl/ha pour les AOC Beaujolais Villages
- 56 à 58 hl/ha pour les crus de Beaujolais.

Les surfaces exploitées.

- Le Beaujolais 10 000 ha, soit environ 50 % de la production totale du vignoble. Environ la moitié est commercialisée sous l'appellation Beaujolais Nouveau.
- Le Beaujolais Villages, 6 000 ha, environ 25 % de la production totale du vignoble. Produit sur 32 communes, également commercialisé en Beaujolais Nouveau.
- Les Crus représentent 25 % de la récolte totale. Ils peuvent se garder de 3 à 7 ans du plus léger au plus tannique. Ils sont au nombre de dix :

• BROUILLY	1 300 ha
• CHENAS	280 ha
• CHIROUBLES	370 ha
• COTE DE BROUILLY	320 ha
• FLEURIE	860 ha
• JULIENAS	60 ha
• MORGON	1 100 ha
• MOULIN A VENT	650 ha
• REGNIER	550 ha
• SAINT AMOUR	310 ha.

Le Beaujolais Nouveau, c'est 50 millions de bouteilles sur une production totale de 150 millions de bouteilles ; 45 % de celle-ci est exportée.