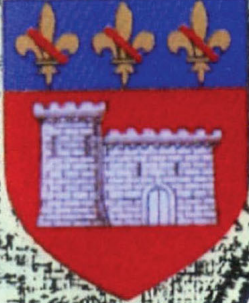


ACADEMIE

de VILLEFRANCHE et du BEAUJOLAIS

SCIENTES

ARTS



Académie de Villefranche et du Beaujolais

Séance publique

Samedi 11 février 2017 à 16 heures
Une conférence de **Michel ROUGIER**

Le Beaujolais, vignoble mythique et d'avenir, grâce à son cépage gamay noir à jus blanc

Cette présentation traitera de l'histoire de la constitution du Vignoble des origines à nos jours !

Constitution liée, entre autres, aux adaptations fiscales de ses voisins les plus proches, adaptation elle-même liée aux modifications du marché et des habitudes de consommation au cours des siècles.

Seront évoqués également les changements postrévolutionnaires de la « société beaujolaise ».

Enfin une tentative d'explication de l'évolution de sa notoriété montrera le rôle éminent de son cépage unique qu'est le Gamay noir à jus blanc.

LETTRES

1699

MARS 1968



Michel Rougier

11 février

LE BEAUJOLAIS, VIGNOBLE MYTHIQUE ET D'AVENIR, GRÂCE A SON CÉPAGE MAGIQUE : LE GAMAY NOIR À JUS BLANC !

Avant d'évoquer l'histoire du GAMAY lui-même, étudions l'histoire du territoire viticole qu'est le Beaujolais.

Le vignoble du Beaujolais est un vignoble jeune, très jeune !

Tout d'abord il y a **160 millions d'années** le Beaujolais **c'est exclusivement de l'eau !**

C'est une mer tropicale dans laquelle évoluent, au milieu de milliers de crustacés, le fameux ichtyosaure dont un squelette fossile trône dans le merveilleux musée des « Pierres Folles » à Saint-Jean-des-Vignes.

Puis, il y a **20 000 ans**, l'eau a disparu pour **laisser la place à la « pierre » !**

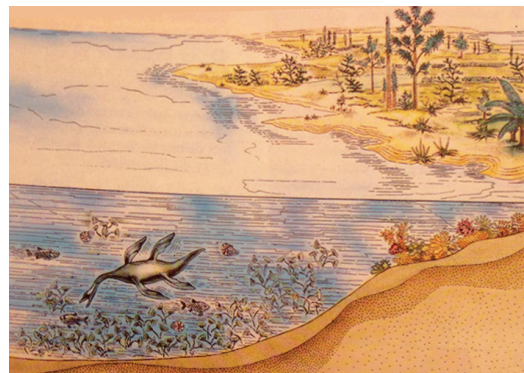
En effet, dans la région du village d'Alix, le Beaujolais est une usine à silex !

Donc toujours pas de vin puisque pas de vigne !

Il semblerait que les toutes premières vignes, dans le sud de la France, furent installées bien avant les Romains mais que, pour des raisons climatiques, elles ne se seraient pas développées plus au nord avant les années 280 après JC.

C'est l'Empereur Probus qui, en région lyonnaise, aurait permis aux Gaulois d'avoir des vignes qu'il aurait lui-même fait planter sur une colline au nord de Lyon qu'il baptisa « Mont d'Or », en souvenir d'une montagne du même nom, située en Dalmatie son pays d'origine ! Il n'est pas impossible que le cépage utilisé pour ces lyonnaises plantations vienne de Dalmatie et soit l'ancêtre de notre gamay !

Mais pendant ce temps-là le Beaujolais est toujours couvert de forêts de chênes et de maigres pâturages. Les seules traces de vigne seraient signalées dans quelques propriétés Gallo-Romaines en bordure de la Saône !



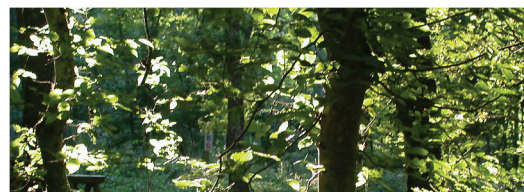
Le Beaujolais, il y a 160 millions d'années



Ichtyosaure



Silex taillés



Forêt de chênes qui couvre le Beaujolais jusqu'au XVII^e siècle



Amphore



Pierre Louvet



La Grande Mademoiselle
par Mignard

Cependant les Gallo-Romains installés entre Anse et Saint-Georges-de-Reneins buvaient du vin !

Oui mais, du « Côte-Rôtie » ! qu'ils faisaient venir par bateaux dans des amphores ou par chariots dans des outres !

Toujours pas de Beaujolais ! Plus tard en 957 après JC, près de Villié-Morgon, Bérard, le premier Sire de Beaujeu, aurait fait, avec sa femme Vandemode, une donation d'un lopin de terre planté de vigne.

Puis, pendant presque 450 ans, les Sires de Beaujeu, sans arrêt en conflit avec leurs voisins, n'ont pas su créer le climat de calme et de sérénité que réclame la vigne pour se développer.

Pendant ces quatre siècles de turbulences en Beaujolais, il semblerait que les vignes aient « sauté » notre province pour se développer plus au nord en Bourgogne et surtout dans les domaines ecclésiastiques des abbayes dépendant de Cluny ou de Clairvaux.

En 1400 Édouard II, le dernier des Beaujeu couvert de dettes, cède son territoire à Louis de Bourbon pratiquement sans vigne !

173 ans plus tard, en 1573, **Nicolas de Nicolay**, géographe d'Henri II signale, dans son ouvrage sur le Beaujolais, que 8 communes seulement porteraient des vignes !

Les rares vigneronns de l'époque travaillent le plus souvent dans des domaines religieux et n'ont pas de caves, car leurs productions, dès la fin des fermentations, sont expédiées dans les abbayes et aux châteaux des Princes. En ce temps-là le vin est surtout destiné au service de l'Église (*messes, hospices, etc.*), mais c'est aussi une



Canal de Briare percé entre 1605 et 1642

boisson dont les riches et les puissants se servent comme faire-valoir !

Donc en Beaujolais, la production est bloquée en direction de Mâcon, puisqu'en 1620, les Échevins de cette ville renouvellent l'interdit de 1395 de Philippe le Hardi (*sur lequel nous reviendrons plus loin !*) sur les vins issus du cépage gamay, et qu'au sud, Lyon n'a pas pour l'instant besoin d'autres vins que ceux produits par les 800 hectares de vignes qui ceignent la ville !

Ce n'est qu'à partir de la deuxième moitié du XV^e siècle que la partie nord du vignoble se développe un peu grâce au percement du canal de Briard, commencé sous Henri IV et mis en service en 1642. Ce fut pour les vins du Beaujolais de cette époque (*la région des crus actuels*) l'apprentissage de « l'exportation » à Paris par voie d'eau !

Presque 100 ans plus tard encore, Pierre Louvet historiographe de « La Grande Mademoiselle », petite-fille d'Henri IV et propriétaire du Beaujolais, dans son *Histoire de Villefranche capitale du Beaujolais* en 1672 ne compte que 40 communes avec des vignes, ce qui est toujours très peu !

Le Maire de Villié-Morgon en 1697 parle de « quelques arpents de vignes » sur sa commune !

Ce très lent développement de la croissance de la surface des vignes en Beaujolais s'explique, comme dans tous les autres vignobles, par l'absence de deux facteurs fondamentaux: des voies de communications sûres et carrossables, et une fiscalité plus accommodante des clients potentiels.

Ce n'est que plus tardivement, et sous la pression de la demande, que Lyon modifia sa fiscalité et contribua ainsi au fort développement du sud Beaujolais, qui de fait, entre la vallée de l'Azergues et Belleville, devint presque exclusivement une propriété des Lyonnais. Toutes les grandes familles de soyeux ou de banquiers achetèrent des terres, plantèrent de la vigne, construisirent d'immenses cuvages (Les Montauzun à Lacenas, les Duport au domaine de Briante, les de Rambutaëau au Breuil, les Lombard Platte, etc.) car ils avaient le droit de vendre sans taxe leur production à partir de leur domicile citadin. C'est l'origine de la fameuse expression « vendre à huis coupé et pot renversé »

Mais revenons à ce cépage magique et extraordinaire qu'est le **gamay noir à jus blanc**.

Tous les vins du monde sont faits à partir du jus des raisins qui poussent sur la vigne, qui elle-même, est classifiée, en des milliers de cépages différents. (Voir l'ampélographie de Victor Pulliat, et celle de Vialat et Vermorel).

Les deux cépages que son le **gamay noir à jus blanc**, et le **chardonnay**, utilisés pour les vins rouges ou les vins blancs du Beaujolais sont frères et sœurs, tous deux issus des mêmes parents ampélographiques avec 19 autres cépages dans la fratrie !

- a) Le père, le **pinot noir**, toujours cultivé et très célèbre cépage qualitatif bourguignon et champenois,
- b) La mère, le **gouais blanc**, aujourd'hui disparu, très productif !



Mais les deux plus célèbres enfants de cette nombreuse progéniture sont :

Le **Chardonnay**, cultivé dans le Monde entier, mais qui donne en Bourgogne, sur des terrains argilo-calcaires, les meilleurs vins blancs de la planète et permet de produire aussi de superbes beaujolais blancs soit à la frontière nord près du Mâconnais, soit sur la très colorée partie sud de notre vignoble connue sous le nom de « **Beaujolais des Pierres dorées** »



Le **gamay noir à jus blanc**, cépage extraordinaire, est utilisé avec bonheur sur des terrains granitiques, pour tous les vins rouges du Beaujolais et permet d'obtenir aussi bien notre célèbre **beaujolais nouveau** que le somptueux **Moulin à vent**, ou le délicat **Fleurie**, comme l'ensemble de toutes les appellations beaujolaises rouges.



Pourtant ce cépage magique a connu bien des vicissitudes à travers les siècles, puisque injustement sous-estimé, voire méprisé, aussi bien par des consommateurs médiatiquement déformés que par, hélas, de trop nombreux professionnels qui n'ont pas accepté facilement les exigences de ce cépage capricieux, qui est sans doute un des plus difficiles à cultiver et des plus délicats à vinifier.

Le premier à avoir montré du doigt le cépage **gamay** est Philippe Le Hardi, duc de Bourgogne, qui œnologue et ampélographe avant la lettre, l'avait chassé de ses terres bourguignonnes par son Édité de Juillet 1395. (*Il ne pouvait pas l'interdire en Beaujolais car notre territoire n'a jamais appartenu à la Bourgogne !*)

Cet Hardi Philippe, (*poussé par les moines des abbayes bourguignonnes*) avait observé en effet, en podologue qui s'ignore, que les sols argilo-calcaires de sa Bourgogne ne permettaient pas au **gamay noir à jus blanc** de s'épanouir qualitativement (*trop productif, trop rouge !*), alors que le pinot noir, son père ampélographique, réussissait parfaitement, et donnait des vins rouges, plus légers en couleur, appréciés par tous les Grands de l'époque (*qui, cependant, buvaient surtout du blanc, le rouge étant principalement réservé aux prêtres pour l'eucharistie.*) à qui Philippe expédiait hardiment et régulièrement la production de ses vignobles réalisant ainsi un lucratif commerce (*En 1370 il envoie 36 queues soit 140 Hl en Avignon pour l'intronisation du dernier pape français, Grégoire XI*)



Philippe le Hardi

Mais revenons au **gamay** ! Ce cépage tout à fait exceptionnel malgré les médisances, a trouvé depuis toujours son terrain de prédilection en Beaujolais.



Le **gamay noir à jus blanc**, cépage mythique du Beaujolais

Et pourtant au fil de l'Histoire il a couru à travers le monde !

En effet après le terrible hiver de 1709 les vignes existantes ont toutes gelés et il fallut replanter en vitesse car c'est à partir de cette époque que la consommation populaire s'est fortement développée. Or le **gamay**, grâce à sa « Mère » le **gouais**, avait toutes les qualités pour être choisi comme l'un des cépages principaux pour reconstituer les vignobles :

Très productif, très rustique, s'adaptant à une grande variété de sols, résistant assez bien aux maladies de l'époque et précoce.

En plus il est rouge grâce à son « père » le **pinot noir**, mais en réalité beaucoup plus rouge que lui !

Ainsi donc entre 1710 et 1730 il fut planté partout en Europe et son aire géographique ne cessa de croître jusqu'à l'invasion du **phylloxéra** vers 1865 puisqu'il couvrait alors plus de 160 000 hectares en France !

En Beaujolais le phylloxera fit, comme ailleurs des ravages, mais très vite, grâce à **Victor Pulliat**, génial sauveur du vignoble mondial, le Beaujolais a été replanté de gamay greffé sur porte-greffes américains, et atteint même son plus grand développement avec plus de 30 000 hectares au début du XX^e siècle. Depuis la surface du vignoble s'est progressivement réduite au fil des différentes crises. Aujourd'hui les vignes y occupent un peu plus de 15 819 hectares (*sur 96 communes*) soit plus de moitié des surfaces françaises plantées de **gamay noir à jus blanc**. (*Superficie du pays beaujolais : 160 000 hectares*)

Mais pourquoi le gamay noir à jus blanc est-il capable de réussir le grand écart entre le mythique beaujolais nouveau et les vins de garde que sont les 10 crus du beaujolais ?

Pour bien comprendre ce miracle de la nature il faut savoir que chacun des cépages utilisés dans le monde donne, de par leur structure naturelle, des vins dont les goûts sont d'une infinie variété, et pourtant ils ont tous en commun la même règle : les vins, quels qu'ils soient, s'équilibrent toujours sur les trois composantes fondamentales : alcoolique, acide, et tannique.

Ainsi ces trois composantes se mêlent harmonieusement, mais différemment, pour donner la typicité propre à chaque vin. Par ailleurs au moment de la vinification, tous les vins rouges du monde dégagent naturellement des arômes très fruités (*petits fruits rouges*) dits de « vinification ». Avec le vieillissement ceux-ci se transforment en arômes dits de « conservation » sous l'influence de l'oxydation lente des tanins.

Or le **gamay noir à jus blanc**, cépage exclusif de tous les vins rouges du Beaujolais, a une composante tannique plus modeste que dans beaucoup d'autres cépages. Ce fait naturel lui est souvent reproché, alors qu'en réalité, c'est ce qui fait la grande force du **beaujolais nouveau**, dont les « arômes de vinification » ne sont pas étouffés par l'amertume, due aux tanins frais, qui est toujours très puissante dans les vins produits avec d'autres cépages (*pinot noir, cabernet sauvignon, tannât, etc.*). De plus l'embouteillage immédiat du beaujolais nouveau (*20 millions de bouteilles minimum chaque année*) dès la fin des fermentations stabilise l'évolution des arômes de « vinification » et conserve aux vins nouveaux leur caractère inimitable de fruité, de fraîcheur, de gaieté et d'impertinence !

C'est en faisant comprendre à tous ces phénomènes authentiques et naturels, qui n'ont rien de marketing, que l'on a consolidé la pérennité du beaujolais nouveau, vin unique, remède (*non remboursé par la Sécurité Sociale*) contre la morosité, vin de l'amitié et de la joie de vivre, enfin vin de la fête universelle du « **renouveau** ».

Depuis des millénaires, en effet, et ce jusqu'à l'invention par la métallurgie des cercles de métal qui remplaceront les lianes qui cerclaient les tonneaux gaulois, ainsi que l'invention de la bouteille de verre résistante aux chocs, comme l'utilisation du bouchon de liège, l'homme ne sait pas efficacement protéger les vins contre l'attaque de l'air, et dès les premières chaleurs à la fin du printemps, les vins sous l'action de l'oxygène, poursuivent leur évolution naturelle en vinaigre et deviennent imbuables. Donc depuis toujours l'humanité tout entière attend avec impatience la fin des vendanges à l'automne, pour à nouveau déguster et boire le



Tonneau gaulois avec cercles en osier, cercles métalliques inventés en 1750

vin tout neuf qui va éteindre sa soif estivale en allumant à nouveau dans le cœur des hommes le soleil de l'été disparu derrière les frimas et les brouillards humides de novembre.

Associé au génie du vigneron, qui pendant des siècles va apprendre et progresser dans l'art de cultiver et de vinifier ce cépage, le **gamay** est aussi le cépage des **10 crus du Beaujolais**. Crus, qui depuis plusieurs décennies n'ont cessé de s'améliorer pour donner des vins de garde appréciés dans le monde entier et qui soutiennent largement la comparaison, en qualité, avec leurs voisins du nord comme avec ceux du sud !

En effet ce **gamay**, très (*voire trop*) productif, s'il est bien maîtrisé dès la plantation par un choix de clone qualitatif (*le 565 par exemple !*), par un amendement raisonnable des sols, par une taille rigoureuse et si nécessaire, pour des raisons climatiques, par une vendange en vert bien faite, donne de 0,8 kg à 1 kg par cep, ce qui est largement suffisant pour satisfaire le rendement autorisé de 50 hectolitre par hectare.

Le problème quantitatif ainsi résolu permet au **gamay** de produire des raisins parfaitement équilibrés, riches de tous les éléments qui donneront aux vignerons attentifs et soigneux toutes les chances de signer des vins exceptionnels.

Tellement exceptionnels d'ailleurs que les négociants d'aujourd'hui, descendants de Philippe de Bourgogne, n'hésitent pas à acheter hardiment le moins cher possible (*mais ... hélas ! légalement !*), certains crus du Beaujolais pour en faire des vins médecins destinés à améliorer par assemblage leur pinot parfois un peu faible.

Comme quoi c'est un juste retour de la nature puisque le « gamay noir à jus blanc du Beaujolais » vient au secours de son père le « pinot noir de Bourgogne » dont la « superbe » historique n'est plus toujours au rendez-vous de nos papilles !

Mais pour conclure, permettez-moi de rappeler une vérité fondamentale :

Le **vin** en général est une boisson !

Comme je le dis plus haut, les vins du Beaujolais, grâce au **gamay noir à jus blanc** sont capables d'être soit des vins légers (*type beaujolais nouveau*), soit des vins de consommation quotidienne (*type beaujolais villages*) soit des vins plus structurés (*type crus du Beaujolais*). Nos vins sont capables de satisfaire toutes les circonstances de consommation.

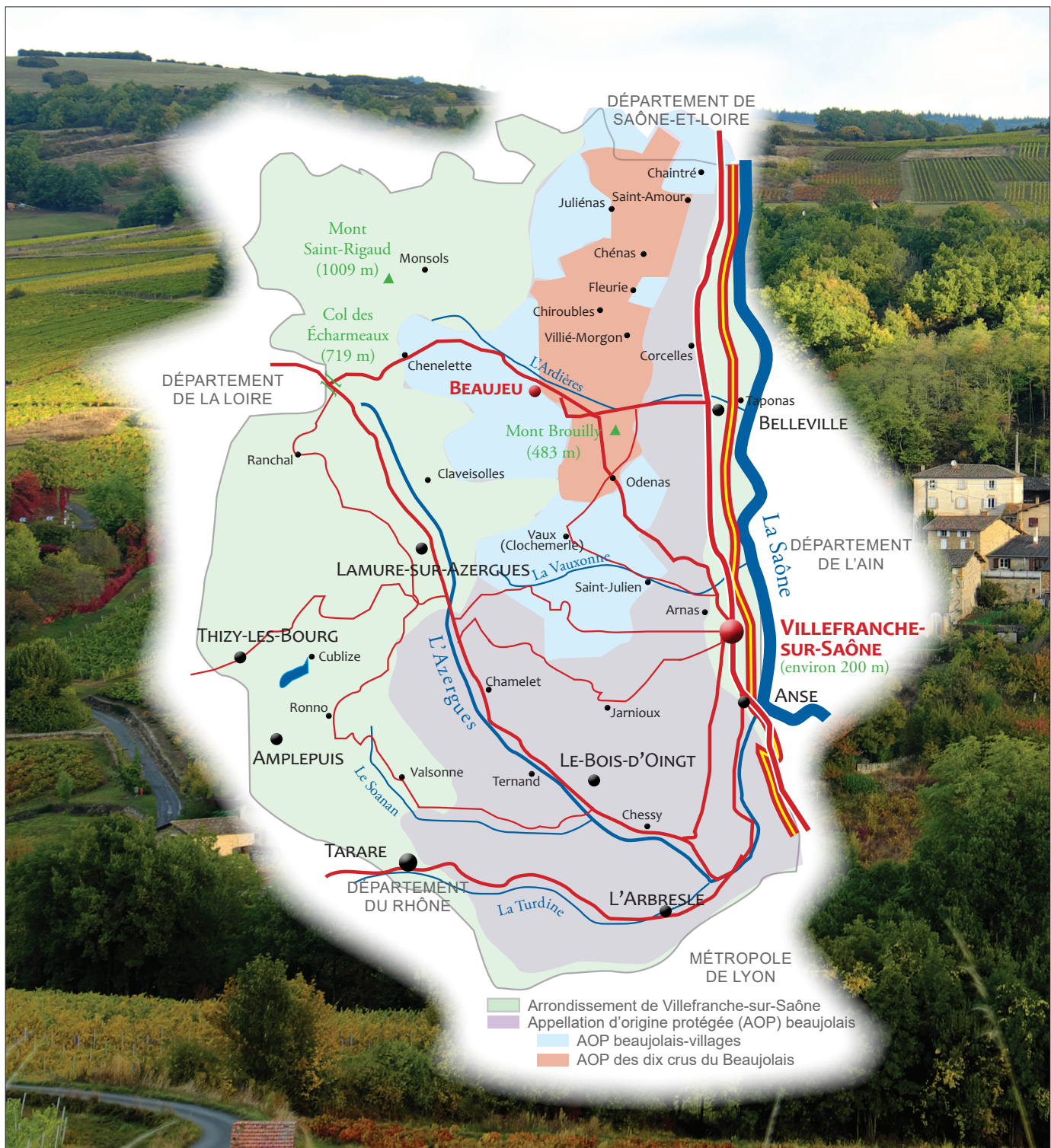
Et surtout ils assurent cette fonction vitale qui est de boire, ils désaltèrent !

Or beaucoup de vins aujourd'hui à travers le monde et à cause de la mode du « Chêne » sont sans doute très intéressants en dégustation, mais ils « sèchent en bouche », ils vous font mourir de soif !

Ainsi, une nouvelle fois grâce au gamay, les vins du Beaujolais seront les vins du troisième millénaire car bien plus que des « vins de cervelle » :

Ils sont des « vins de vie » !





EN 2017, LE BEAUJOLAIS VITICOLE :

- 15 819 Ha (15558 en **gamay** et 261 en **chardonnay**)
- 96 communes
- 12 appellations
- 2700 Exploitations
- 151 négociants
- Production moyenne 800 000 HL
- Soit 79 millions de bouteilles, dont
 - 29 millions BEA (appellation beaujolais)
 - 18 millions BEV (appellation beaujolais-villages)
 - 32 millions pour les 10 Crus
 - 40 % à l'export (320 000 HI - Japon, États-Unis, Royaume-Uni, Canada, Belgique, ces 5 pays absorbent 53% de l'export)

d'après Jacques Branciard, « carte du Beaujolais », dans *Le Beaujolais traditionnel et insolite* d'Alain Jean-Baptiste et Daniel Rosetta