



DOSSIER DE PRESSE | JUIN 2018

CETTE ASSOCIATION REGROUPE
DEUX CRUS MAJEURS EN BEAUJOLAIS,
BROUILLY ET CÔTE DE BROUILLY,
QUI PARTAGENT LE MONT BROUILLY
MAIS PAS SEULEMENT...



L'AMBITION DE TERRE DES BROUILLY

DES INNOMBRABLES COLLINES QUI CONSTITUENT LE VIGNOBLE BEAUJOLAIS, LE **MONT BROUILLY** EST ASSURÉMENT LA PLUS CONNUE, LE PHARE QUE L'ON REPÈRE DEPUIS L'AUTOROUTE EN DIRECTION DU SUD OU DES ALPES, OU DEPUIS LA PLAINE DE LA SAÔNE...

Si le Beaujolais vient de recevoir le **label de l'UNESCO**, devenant ainsi le premier Geopark viticole du monde, cela signifie qu'il présente un héritage géologique d'importance internationale. Or le Mont Brouilly fait précisément partie des géosites extraordinaires qui ont joué en faveur de l'obtention de ce label.

Ses vignes sont cultivées sur des sols remarquables car constitués d'une explosion de roches très différentes, sur lesquelles le Gamay révèle des goûts divers.

Tout commence en effet, en Beaujolais, par le mot diversité. En Terre des Brouilly, vignoble emblématique dans le paysage national,

les vins se révèlent eux aussi d'une surprenante diversité, emprunts de subtilité et de complexité. Au carrefour de 4 terroirs distincts, ils puisent leur bouquet dans un sol particulièrement riche, composé de granit rose, de marnes, de pierres bleues et de roches calcaires.

Brouilly et Côte de Brouilly ensemble constituent 1 586 hectares, à eux deux ils représentent 25% de la production de l'ensemble des 10 Crus du Beaujolais et sont parmi les plus exportés à travers le monde. Leurs vigneron ont eu l'ambition d'un projet Lieux-dits très fédérateur.



SOMMAIRE

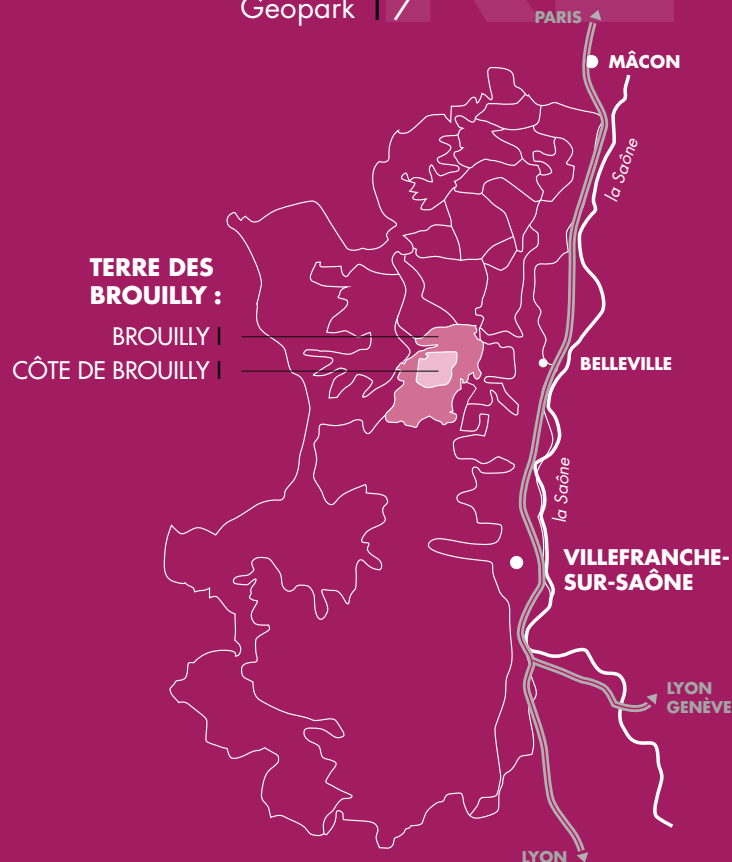
Des Lieux-dits aux 1^{ers} Crus,
un projet fédérateur | 3

Des Lieux-dits aux 1^{ers} Crus,
la mise en œuvre du projet | 4

Le Gamay noir,
grand cépage moderne | 5

La biodiversité,
un objectif majeur | 6

Géologie... Géosite...
Geopark | 7



DES LIEUX-DITS AUX 1^{ERS} CRUS, UN PROJET FÉDÉRATEUR

LES DEUX CRUS LES PLUS SUDISTES DU BEAUJOLAIS, AUSSI PROCHES GÉOGRAPHIQUEMENT QUE DIFFÉRENTS, SE SONT ENGAGÉS ENSEMBLE EN 2016 DANS UNE DÉMARCHE DE CARACTÉRISATION DE LEURS TERROIRS VITICOLES.

L'OBJECTIF ?

Le Beaujolais est une **région d'artisans** (peu de régions viticoles ont aussi peu de surface par domaine), et les vignerons de Brouilly et Côte de Brouilly souhaitent le rappeler. Ces Crus sont le fruit d'un travail très minutieux, très manuel, et le parcellaire est historique et naturel sur ces coteaux escarpés. Il est intéressant aujourd'hui de mettre un nom sur l'existant, d'identifier plus précisément ces Lieux-dits, voire de les étendre à certaines parcelles non classées à ce jour. À terme, ce travail précis et juste aura des répercussions sur le marché de chaque Cru : à Paris par exemple, Brouilly devrait dépasser son image de vin de brasserie, tandis que Côte de Brouilly deviendra moins confidentiel tout en gardant son image de vin de garde...

LA CHAPELLE NOTRE DAME AUX RAISINS DOMINE LES DEUX AOP :

Brouilly, le plus vaste des Crus du Beaujolais, s'étend au pied du Mont Brouilly :

- > **1 263** hectares en production
- > **400** vignerons actifs sur l'appellation
- > **6** communes de production (Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne la Varenne, Saint-Lager).
- > Ce **Cru** qui figure parmi les plus emblématiques de la région est bien ancré dans la diversité ambiante : il abrite toutes les configurations viticoles, plates et pentues, toutes les expositions et toutes les formations géologiques, y compris des sols calcaires, rares dans le Beaujolais.

C'est le sol plus complexe : la première moitié est occupée par des coteaux de granit rose escarpés, quant à l'autre moitié, les sols se divisent entre les éboulis argileux des "pierres bleues", les alluvions anciennes souvent caillouteuses et les petites collines calcaires. Depuis plusieurs millions d'années, la roche granitique se transforme en saprolite friable ("gore") qui fait office de réservoir d'eau pour la vigne.



Côte de Brouilly se délimite par les pentes du Mont Brouilly :

- > **323** hectares en production
- > **80** vignerons actifs
- > **4** communes de production (Cercié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Lager).
- > Ce **Cru** compte deux zones géologiques différentes : les sols issus de granite sont moins présents qu'en Brouilly, représentant 1/3, le reste est constitué, de pierres bleues d'origine volcanique.

Les "pierres bleues" forment un cortège complexe où cohabitent des micro-diorites très résistantes et des schistes plus altérables. Près des deux tiers du vignoble de ce Cru sont installés sur des sols très pentus et recouverts de cailloux.

DES LIEUX-DITS AUX 1^{ERS} CRUS, LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET

L'outil de départ, ce sont les profils de sols établis au cours des 4 dernières années par le cabinet Sigales, qui donnent une base de réflexion collégiale permettant d'analyser les différentes expressions des vins par secteurs.

Le Côte de Brouilly par exemple présente différentes facettes depuis toujours : les hauts de côte pentus dotés de sols drainants, les bas des sols plus profonds, puis les expositions variées qui participent à la diversité des terroirs...

LA MÉTHODE

Ils ont fait le choix d'un travail pointu qui recrée du lien entre vignerons : Brouilly étant trop grand pour imposer une ligne directrice, l'étude de chaque Lieu-dit a été confiée aux vignerons de même secteur. C'est une méthode longue puisqu'elle implique réunions, dégustations, visite des vignes... et de nombreux échanges dans le but de reconnaître une identité commune.

LES RÉSULTATS

86 Lieux-dits ont été répertoriés en Brouilly et **19** en Côte de Brouilly.

Ensuite ? L'INAO se basant sur l'historique, celui-ci est progressivement créé par les revendications des vignerons sur les déclarations de récolte, l'identité de chaque vin permettant de lui attribuer son "classement" Lieu-dit.

À SUIVRE

Les noms des Lieux-dits apparaîtront plus fortement sur les étiquettes des 2018.

PAROLES DE VIGNERONS

"Ce projet sensationnel valorisera la caractérisation des terroirs, la typicité des vins et la diversité géologique".

Claire, Jean-Gilles et Fabien Chasselay
vignerons récoltants
au Domaine Chasselay



"Le travail des climats va toucher les professionnels du vin, c'est essentiel. Rendons-le aussi clair aux yeux des consommateurs que Morgon et sa Côte du Py. Il existe une solidarité et une cohésion des vignerons sur la Côte de Brouilly depuis que nous avons commencé à travailler sur des groupes de réflexion, dynamisés par de jeunes vignerons ambitieux".

Pierre Cotton
vigneron récoltant

"Cette parcelle de 1,20 hectare à Chavannes en Côte de Brouilly est exposée à l'ouest et très en pente, avec peu de terre. La roche granitique est très altérée, les racines descendent en profondeur. Ces vignes donnent toujours un vin avec de la couleur, des tanins fins, des notes de griotte".

Frank Tavian
Domaine Agnès
& Franck Tavian

LE GAMAY NOIR, GRAND CÉPAGE MODERNE

Le Gamay est l'unique cépage rouge du Beaujolais, toutes appellations confondues. Aujourd'hui, plus de 50% des 30 000 hectares plantés à travers le monde le sont en Beaujolais, où il couvre plus de 98% du vignoble.

Historiquement, le Gamay est issu du croisement du Pinot Noir et du Gouais Blanc, un cépage importé de Croatie par les Huns au 4^{ème} siècle. C'est un cépage bourguignon qui existe depuis le 14^{ème} siècle. Pour ne pas concurrencer le Pinot noir de Bourgogne, le Gamay est finalement arraché et planté dans le Beaujolais, de Mâcon jusqu'à Lyon...

...Une idée de génie : ces sols pauvres, siliceux et granitiques, difficiles et pentus lui conviennent parfaitement, et il donne ici le meilleur de lui-même. Les vignerons du Beaujolais ont en effet bien compris le travail minutieux que demande ce cépage noir à jus blanc aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne, délicat à cultiver, sensible aux variations climatiques et exigeant une vinification précise. Il est traditionnellement vinifié dans le Beaujolais en fermentation intra-cellulaire de raisins en grappes entières.



UN CÉPAGE QUI PERMET DE DÉGUSTER LA GÉOLOGIE

Avec l'aide d'un ciel clément, il est capable de jouer, selon le sol où il est, dans les registres du fruit et de l'élégance, comme de la structure et de la rondeur. Le Gamay donne une photocopie des différents sols du Beaujolais, expliquant la claire différenciation entre les appellations : déguster un vin du Beaujolais ne revient-il pas à déguster sa géologie ? Qui est particulièrement riche et précise en Terre des Brouilly.

UN CÉPAGE MODERNE POUR LES CUISINES DU MONDE

D'une grande amplitude et résolument moderne, le Gamay est précoce et très productif et il a besoin d'être limité pour que la qualité l'emporte sur la quantité. La taille courte des sarments l'hiver et la densité élevée de pieds de vigne à l'hectare sont les méthodes qui lui permettent de produire des vins rouges très fruités, frais et gourmands, solides et très élégants dans leur jeunesse autant qu'après quelques années de garde.

UN ATOUT À L'EXPORT

Les Crus Brouilly et Côte de Brouilly sont très demandés à l'export, par exemple en Asie, aux USA, en Scandinavie : ces pays recherchent des vins sur la tension et le fruit.

LA BIODIVERSITÉ, UN OBJECTIF MAJEUR

L'implication écologique de chacun se remarque dans le vignoble avec, par exemple, la **confusion sexuelle** expérimentée sur 60 hectares : en période de développement de la végétation, la journée de distribution des capsules de phéromones est une occasion d'échange et d'émulation.

*qui consiste à empêcher les insectes de se multiplier de façon excessive plutôt que de les détruire, en détournant les mâles des femelles.

LA GESTION DE L'HERBE

On enherbe, on laisse s'installer l'herbe en bordure de parcelle, les haies sont plus fournies, créant un habitat pour le petit gibier. C'est le retour des lièvres et des perdrix, mais pas seulement. *"Quel plaisir de voir le ballet des sauterelles au passage du tracteur, qui provoque l'arrivée du **faucon crécerelle**"* dit **Claude-Édouard Geoffroy**.



C'EST TOUTE LA CHAÎNE QUI EST AINSI RÉTABLIE

Le labour en traction animale de plus en plus usité apporte plus de nourriture à cette faune, l'herbe nourrit les bactéries du sol qui sont importantes, et joue le rôle de régulateur de l'eau qui est ainsi filtrée avant de pénétrer dans le sol.



PAROLES DE VIGNERONS

"La prise de conscience écologique se généralise. On se raisonne de plus en plus sur l'apport de sulfites dans nos vins. Le projet sur la confusion sexuelle, commencé il y a 2 ans, prend de l'ampleur, s'étend sur les Brouilly. C'est motivant".

Pierre Cotton
vigneron récoltant

"On pratique l'enherbement, de nouvelles plantations, on limite le désherbage, on fait partie du groupe de travail sur la confusion sexuelle".

Sébastien Dupré
vigneron récoltant

GÉOLOGIE... GÉOSITE... GEOPARK

Un **géosite** est un lieu qui permet d'observer un ou plusieurs phénomènes géologiques remarquables. Dans le Beaujolais, les géosites sont de nature très variée : le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France, de par la diversité de son sous-sol et de ses paysages. Une large part de son identité émane de sa pierre : elle peut être dorée, rouge, verte, blanche, grise ou noire.

LE MONT BROUILLY, UN GÉOSITE REMARQUABLE

La Chapelle Notre-Dame des Raisins, au sommet du Mont Brouilly, érigée en 1857 protège les vignes qu'elle surplombe, et un peu plus bas un espace géologique aménagé par les vigneron offre une vue imprenable sur le vignoble.

La particularité du Mont Brouilly est de former un sommet isolé qui surgit de la côte viticole entre Belleville et Beaujeu. *"Le Mont Brouilly est connu partout, c'est le Phare du Beaujolais"*, **Jean-Frédéric Sambardier**, vigneron récoltant (Manoir du Carra).

"Depuis son aménagement paysager, il attire des populations très différentes : les vigneron et les amateurs de vins bien sûr, mais aussi les artistes, les randonneurs, les cyclistes ou encore les géologues", explique **Claude-Édouard Geoffroy** (Château Thivin), président de l'ODG des 2 Crus.

La diversité géologique du Beaujolais est l'aboutissement d'une histoire vieille de 500 millions d'années et d'une longue suite de phénomènes géologiques au cours desquels se sont formées des centaines de roches et se sont produits d'importants mouvements tectoniques. Le terroir du Mont Brouilly est unique et sa géologie est particulière avec entre autres la diorite, la "pierre bleue" (ou corne-verte) âgée de 400 millions d'années, la plus vieille du Beaujolais, et la méta-diorite (granite rose ou "roche pourrie"), âgée seulement de 300 millions d'années ! La terre est riche en minéraux ferro-magnésiens et très pauvre en quartz.

Le label "UNESCO global Geopark" est attribué par l'UNESCO, en lien avec le réseau mondial des Geoparks, créé en 2004. Ce label est décerné aux territoires présentant un patrimoine géologique d'intérêt international, il offre une reconnaissance internationale.

En 2016 on dénombrait 119 Géoparks dans 33 pays, dont 69 en Europe et 5 en France. Le Beaujolais, l'un des deux candidats français (avec Le Parc Naturel Régional des Causses), vient d'être labellisé au printemps 2018.

"Nous sommes très fiers d'avoir pu contribuer à l'obtention de ce label grâce notamment à l'étude des sols viticoles menée pendant plus de 8 ans. Avec plus de 15 300 sondages et près de 1 000 fosses creusées dans nos vignes, il s'agit de l'étude de terroir la plus précise au monde à l'échelle d'un vignoble" précise le président d'InterBeaujolais, **Dominique Piron**.





CONTACTS

ASSOCIATION DES VIGNERONS DES CRUS BROUILLY ET CÔTE DE BROUILLY

ESPACE DES BROUILLY
69220 SAINT-LAGER

LES 3 CO-PRÉSIDENTS :

Claude-Édouard Geoffray
vigneron récoltant Château Thivin

Robert Perroud
vigneron récoltant Domaine Robert Perroud

Loïc Condemine
vigneron récoltant Domaine des Chevaliers

RELATIONS PRESSE PARIS :

VINCONNEXION

Tél : 01 39 12 28 02
michelepiron@vinconnexion.com
www.vinconnexion.com

