

À la rencontre des domaines et maisons du Beaujolais, confinés au cœur de leur propriété, façonnant le millésime 2020

Dans le vignoble du Beaujolais, les vigneronnes s'activent dans leurs vignes tout en respectant les gestes barrières. Après des longues semaines de taille, les travaux sont multiples : remise en état du palissage, pliage et attachage des baguettes, travail du sol, plantation de nouvelles parcelles... Avril est un mois crucial pour les vigneronnes et négociants du Beaujolais qui façonnent le millésime 2020, et dont l'activité va s'intensifier dans les semaines à venir. À la faveur des températures quasi estivales de ces derniers jours, la vigne a débouffé dans tous les secteurs du Beaujolais, de la pointe verte pour les plus tardifs à deux feuilles étalées pour les plus précoces. Si les viticulteurs disent travailler comme d'habitude, ils n'en sont pas moins soumis à quelques obligations, et ont dû adapter leur quotidien qu'ils nous partagent ici. Portraits de domaines et maisons, pour découvrir leur vie de vigneron en ce moment même, confinés dans leur propriété pour préparer l'après...

Chroniques vigneronnes en direct du Beaujolais



Edouard Parinet propriétaire du Château du Moulin-à-Vent, confie : « La partie administrative est gérée en télétravail, mon père et moi sommes confinés au domaine et les dix vigneronnes sont répartis individuellement dans leurs parcelles, accompagnés à distance par le directeur technique, pour permettre le maintien de l'activité à la vigne durant cette période primordiale : la naissance du millésime 2020. En parallèle, un effort important est consenti sur la communication : une large campagne d'échantillonnage a été menée en France, au Royaume-Uni et aux États-Unis pour organiser des dégustations verticales en direct avec des journalistes, pour mesurer

l'impact de l'effet millésime à Moulin-à-Vent. Aussi, l'activité sur les réseaux sociaux est multipliée, avec des dégustations partagées en direct sur Instagram par le biais de nos importateurs ou d'influenceurs.

»

Thibaud Baudin vigneron au Domaine de Boischamp, raconte « Dans notre métier nous sommes confrontés de façon régulière à la gestion de moments compliqués psychologiquement avec les aléas climatiques. Nous nous investissons à fond dans ce que nous faisons et parfois, nous sommes touchés de plein fouet. Les mois de mars et d'avril sont primordiaux pour préparer le millésime. Ce n'était donc pas envisageable d'arrêter mon travail dans les vignes. La nature a cela de fabuleux, elle poursuit son avancée et nous nous devons de l'accompagner. En revanche, pour le reste des activités (cuvée, commerce), c'est plus compliqué... mais nous avons la chance d'être producteur d'un produit qui ne s'altère pas rapidement. J'ai ainsi choisi de repousser à cet été toutes les mises en bouteilles initialement prévues en avril. »

Philippe Bardet directeur de la Maison Jean Loron, ajoute : « Dans les vignes, l'atmosphère change, une seule personne par véhicule, plus de repas pris en commun, plus de casse-croûte, mais l'ambiance demeure à distance. Le temps semble s'être arrêté, en revanche, au Château de Bellevue qui a une activité hôtelière et événementielle. Ses portes sont fermées au public comme partout en France, alors on réfléchit aux futurs projets œnotouristiques et on reste connecté pour répondre à tous les hôtes. »

Au printemps, les vigneronnes ont moins de travail en cave. Les vins ont pour la plupart été mis en bouteille ou sont encore en cours d'élevage. D'un point de vue commercial, c'est également plus calme, mais certains transporteurs continuent d'assurer les livraisons, et certaines commandes internationales ont repris, comme à destination de la Chine.

Dominique Piron, président d'Inter Beaujolais, l'interprofession des vins du Beaujolais, conclut : « Le commerce du vin s'est beaucoup ralenti un peu partout, pays par pays. On peut penser que jusqu'à fin avril au moins, ça va être compliqué. Un bon point pour nous, c'est qu'en cette période de confinement, les gens consomment un peu plus de vin à la maison. C'est peut-être un bon pli qui se prend ! Il ne faut rien lâcher. La vie continue, et demain sera un autre jour. »

Initiatives en Beaujolais

Pendant cette période de crise, la vente de vins est autorisée à la propriété mais sous certaines conditions. Cependant, faire du commerce dans ce contexte est loin d'être évident. Pourtant, si l'on doit retenir une chose de cette période : manger local est devenu la tendance du moment. Le projet lancé au niveau régional vise à proposer aux domaines et maisons de mettre à disposition leur caveau comme point relais de produits locaux, par exemple pour les agriculteurs qui ne peuvent écouler toute leur production.

Vignerons et négociants se sont donc adaptés et ont imaginé de nouvelles façons de vendre leurs vins du Beaujolais et de faire preuve de solidarité. C'est le cas de la **cave Oedoria** où Philippe Thillardon, président de la coopérative, explique : « *En plus de notre service drive qui fonctionne en précommande, nous accueillons sur le secteur de Létra tous les samedis après-midi à l'extérieur de notre caveau, un producteur (viande, fromage, etc.). Nous avons également un primeur qui est présent deux jours par semaine sur notre site de Gleizé. C'est une période où il faut se serrer les coudes et s'entraider, c'est important !* »

Au **Domaine JP Rivière**, ils ont également souhaité conserver ce lien de proximité avec leurs clients locaux, un lien qui leur tenait vraiment à cœur. Ainsi, ils ont mis en place un service de drive et de livraison à domicile de vins : « *Nos clients commandent par mail, téléphone ou via les réseaux sociaux, nous indique l'heure de retrait et viennent chercher leur commande au domaine. Nous avons pensé à tout pour qu'il n'y ait aucun contact. Pour tous ceux qui ne se déplacent pas, nous organisons une tournée de livraison à leur domicile les mercredis.* » Marine Rivière s'occupe des livraisons et prend toutes les précautions : port d'un masque et gel hydroalcoolique avant et après chaque arrêt. Elle confie : « *C'est toute une organisation mais c'est aussi rassurant pour moi que pour mes clients, et puis ça ne m'empêche pas de créer des liens avec eux, plus que jamais même !* »

"**J'aime mon bistrot**" est également une belle initiative en cette période difficile. On soutient ainsi ses adresses préférées en pré-réservant ses prochaines consommations et en donnant rendez-vous aux restaurateurs dès la fin du confinement. Un petit coup de pouce pour patienter, garder le moral et le cap, et pour rêver à ses prochaines sorties. Plusieurs restaurants faisant partie du réseau des **Bistrots Beaujolais**, fervents défenseurs des vins du Beaujolais, sont d'ailleurs déjà inscrits sur la plateforme : Le Bigo, Le Jean Moulin et Le Mont Brouilly ! RDV sur www.jaimemonbistrot.fr.

#lavignecontinue

Le hashtag **#lavignecontinue** a été massivement utilisé suite à sa publication par Vin & Société et par une grande partie des interprofessions viticoles de France. Depuis son lancement, de nombreux domaines et maisons du Beaujolais ont pris part à cette initiative en utilisant le mot-clé. Cette appropriation importante de **#lavignecontinue** est une excellente nouvelle pour la filière qui a trouvé sa communication collective sur les réseaux sociaux. Les vignerons sont plus que jamais utilisateurs des réseaux sociaux en cette période, tant ils s'en servent pour créer du lien avec leurs amateurs d'ici et d'ailleurs.

Contact presse

Inter Beaujolais - Laura Pillot, responsable des médias France
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64 - lpillot@beaujolais.com

Suivez les vins du Beaujolais



www.beaujolais.com

[#vinsdubeaujolais](https://twitter.com/vinsdubeaujolais)

© Crédit photo : Fabrice Ferrer

Les vins du Beaujolais en quelques mots

Situé entre les portes de Lyon et le sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais s'étend sur 14 500 hectares de vignes revendiqués dans les 12 appellations du Beaujolais, où plus de 2 000 domaines, 9 caves coopératives et 200 négociants s'épanouissent sur ses terres. Les 12 appellations du Beaujolais brillent par l'expression de leurs vins qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception : les crus 100 % rouges au nord : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour ; et les Beaujolais et Beaujolais-Villages au sud, qui se déclinent dans les trois couleurs et en vin nouveau.