



Beaujolais : et si l'on dégustait aussi les autres vins nouveaux ?



Les vins nouveaux sortent dès le 3ème jeudi du mois d'octobre

Photo: Relaxnews

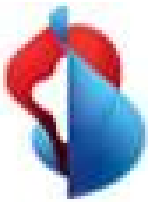
Dans le monde complexe de Bacchus, où le Beaujolais Nouveau dégoupille son vin primeur chaque troisième jeudi du mois de novembre, un vin primeur n'est pas nécessairement un vin nouveau. Qui plus est, le Beaujolais est loin de constituer l'unique vignoble où déguster ces jeunes nectars. Explications.

Qu'est-ce qu'un vin primeur ?

Dans les deux cas, primeur et nouveau, on évoque bien les jus d'une vendange toute récente. Les nectars sont jeunes. Tout est en réalité une question de réglementation et de langage. Pour être primeur, un vin a bénéficié d'une mise en bouteille avant le printemps de l'année suivante. Celle-ci intervient en fait juste après les vendanges.

Surtout, ne peut être primeur qu'un nectar correspondant à une appellation d'origine contrôlée, comme pour le Beaujolais et Beaujolais-Villages. En conséquence, ces dernières ne sont pas les seules à proposer un vin primeur. Dans la Loire par exemple, en Touraine, on peut aussi déguster un jeune nectar fruité né des dernières vendanges dès le troisième jeudi du mois de novembre. Durant de nombreuses années, la sortie du Touraine Primeur s'est accompagnée de nombreuses manifestations.

Attention à ne pas confondre la saison des vins vendus en primeur au tout début du printemps dans le Bordelais. Une tradition qui a donné lieu à un langage raccourci, en «vin primeur». Les vins des châteaux

[Visualiser l'article](#)

bordelais, qui sont dégustés par des experts durant cette période, ne sont commercialisés que deux années plus tard, au minimum.

Alors quelle différence avec un vin nouveau ?

Anzeige

A l'image du Beaujolais Nouveau qui propose un nectar frais, quelques semaines après les vendanges, les vins nouveaux se goûtent avec la même précocité. Toutefois, il suffit de jeter un coup d'oeil à l'étiquette pour comprendre la différence : il s'agit d'un vin inscrit en Indication géographique protégée, ce que l'on appelait jadis «vin de pays», comme les vins de Gaillac, ou ceux produits dans l'Aude ou encore en Ardèche.

Ces jeunes nectars bénéficient d'une presse timide, comparée à la campagne de communication dont jouit le Beaujolais Nouveau. Pourtant, les oenophiles impatients de se délecter des arômes fruités d'un jus fraîchement vendangé apprendront qu'ils ne doivent attendre que le troisième jeudi du mois d'octobre pour déguster au dernier millésime d'un vin nouveau. Et on peut même attendre encore moins longtemps en buvant les vins de table sans indication géographique dès la fin de leur vinification, ceux que l'on trouve sous la désignation «vin de France».

Quels points communs avec le Beaujolais Nouveau ?

En raison de la précocité de leurs vendanges, Beaujolais Nouveau et autres vins nouveaux sont réalisés à partir d'une courte macération. Il en résulte une palette aromatique très fruitée. On parle de vin de copain, dont l'identité est aisément dessinée par la trame du gamay, le cépage roi du Beaujolais. Par ailleurs, primeur et nouveau sont toujours dégoupillés un troisième jeudi du mois, obligation imposée par le code rural. Dans les deux cas, les vigneronns doivent inscrire les mentions «primeur» ou «nouveau» sur l'étiquette que le vin sorte en octobre ou en novembre,, d'où la confusion pour bon nombre de consommateurs... Enfin, tous deux peuvent être aussi bien du vin rouge que du vin rosé, comme dans le Beaujolais.