

## BEAUJOLAIS

# On a goûté l'année jalouse

2013, avec ses rendements très variables de 30 à 50 hl/ha selon les parcelles et les domaines, est qualifié d'année jalouse. Et enviable.

Cela s'est joué à quelques jours en septembre dernier. Le Beaujolais a pu vendanger le gros de son raisin gorgé de soleil avant les fortes pluies tandis qu'en certains secteurs du Mâconnais un brin plus tardifs, les précipitations abîmaient le chardonnay sur cep.

Dimanche au pavillon 5 du Salon de l'agriculture où les beaujolais passaient à leur tour le test des papilles de jury composés tant de professionnels du vin que d'amateurs, « l'année jalouse » était au centre des attentions. Denis Chastel-Sauzet, président du cru Moulin-à-Vent, intitule ainsi cette année qui a fait des heureux à 50 hl/ha après une année 2012 trop chiche, et des envieux à 30 hl/ha du fait d'autres tailles, âges de cep, micro-climat, conduite dou-



Dimanche, au jury du moulin-à-vent. Photo Th. D.

ce ou pas. Néanmoins en Beaujolais, on se félicite : « Pour nous, 2013 est un très bon millésime : ce sera un rouge très coloré, agréable en bouche, un vin nerveux et un vin de garde. On a déjà pu le constater au concours des deux bouteilles de Villefranche/Saône en janvier, on le vérifie ici », commente Fred Laveur, président des AOC Beaujolais et Beaujo-

lais Villages. Un vigneron satisfait des prix requinqués du 2012, maintenus pour le 2013, qui prie juste pour un millésime 2014 plus prodigue en quantité. Par ailleurs, les vigneron s'en félicitent, le Beaujolais semble enfin se dépêtrer de la piètre image de qualité des vins nouveaux pour celle de ses super crus. Justice leur est rendue !

THIERRY DROMARD

## PALMARÈS : JOLI COUP, GEORGES !

### 👉 Saint-Amour rouge 2013.

**Argent** : Domaine du Champ de Violettes, St-Amour-Bellevue. **Bronze** : Josette Lebeau-pin, St-Amour-Bellevue.

### 👉 Juliéas rouge 2013.

**Or** : Vins Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins. **Or** : Vins Georges Duboeuf (autre cuvée).

### 👉 Chénas rouge 2013.

**Or** : Cave des Grands Crus Blancs, Vinzelles. **Bronze** : GFA Hubert Lapiere, La-Chapelle-de-Guinchay.

### 👉 Moulin à vent rouge 2013.

**Or** : Vins Georges Duboeuf, Romanèche-

Thorins. **Argent** : Vins Georges Duboeuf.

### 👉 Fleurie rouge 2013.

**Argent** : Vins Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins

### 👉 Morgon rouge 2013.

**Trois médailles d'or** (pour 3 cuvées) aux Vins Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins.

### 👉 Brouilly rouge 2013.

**Argent** : Vins Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins.

### 👉 Beaujolais-Villages rouge 2013.

**Or et bronze** : Vins Georges Duboeuf.

Nous ne publions ici que les médailles obtenues par des candidats de Saône-et-Loire.

## STAR



La Belle. La foule se presse auprès de Bella, cette vache tarine de 7 ans vedette du Salon 2014 dont elle illustre l'affiche. Photo Thierry Dromard

## RÉGION BOURGOGNE DIVERSITÉ ET QUALITÉ

# Un verger de la biodiversité

Chaque jour, pendant toute la durée du salon, retrouvez un exemple des actions du conseil régional de Bourgogne en faveur de l'agriculture.

En 2008, inquiet de la régression des variétés fruitières en Bourgogne, le conseil régional lançait un appel à projets sur les vergers conservatoires. Le lycée de l'Horticulture et du Paysage de Tournus s'est senti naturellement concerné. Non seulement parce qu'il disposait d'une parcelle de 2,7 ha en herbe à proximité mais surtout parce qu'il avait pris depuis longtemps l'accent écologique avec le compostage des biodéchets, la production et l'utilisation d'énergies alternatives (le recyclage de l'huile de friture usagée en carburant et combustible, l'effet de serre, plus tard l'énergie éolienne...), la gestion de l'eau... La préservation de la biodiversité s'inscrit dans son Agenda 21.

Le verger se poserait en outil pédagogique idoine pour cet enseignement, se sont dit le directeur Jean-Louis Favier et son équipe. Le lycée a donc postulé et a été retenu. Dans un département dont l'arboriculture n'est pas le premier atout, il a sollicité de multiples compétences : CAUE 71, Agrosup Dijon, les Croqueurs de Pommes, le musée de l'Ain à Treffort-Cuisia (et son verger), un architecte paysagiste (Aleth de Crécy Koch) et Pierre Basset, pépiniériste retraité et pomologue émérite...

### 65 variétés

Le 23 février 2010, les élèves plantaient le premier pommier du parc fruitier, un plant de Belle de Pont-de-Vaux, une variété très locale. De nombreux autres lycéens ont participé à l'implantation des 130 arbres : pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, abricotiers, pêchers, cognassiers. « Nous en avons prévu deux de chaque variété, un « plein-vent » dans le verger libre avec espacement d'une douzaine



2010 : plantation du premier pommier du verger conservatoire de Tournus dans le cadre d'un appel à projet du conseil régional. Photo DR

de mètres, un taillé en demi-tige tous les 5 à 6 m dans le verger clos, avec l'idée de comparer ces deux systèmes de conduite arboricole » explique Nathalie Delara, chargée de mission verger écologique au lycée. Le verger clos est aussi parcouru de lignes courbes d'arbustes à petits fruits rouges. Depuis, la plantation conduite en agrobiologie, une rareté dans cette production, est l'objet de nombreux travaux pratiques des élèves : greffage, plantation, taille. Les premiers coings et cerises ont été récoltés l'an dernier. Les prochaines récoltes approvisionneront la cantine. « Nous avons l'espoir que nos futurs paysagistes inciteront leurs clients à planter des fruitiers dans leur jardin ! » dit Nathalie Delara.

Répondant à d'autres appels à projets (bocages 2009, biodiversité ordinaire 2011), le lycée via ses lycéens a aussi planté 300 m de haies avec 18 essences locales, monté un muret de pierres sèches, réalisé des hôtels à insectes, et même installé 6 ruches en juin 2013. L'ensemble offre le support d'un « parcours du développement durable » d'une richesse étonnante.

THIERRY DROMARD