

# IL EST ARRIVÉ !

A photograph capturing a festive night event. In the foreground, a man wearing a straw hat and a red apron is playing a large brass tuba. The tuba's bell is prominent, framing the top half of the image. In the background, a crowd of people is gathered, and several large wooden barrels are being rolled on the ground. The scene is illuminated by streetlights, creating a warm, celebratory atmosphere.

Chaque mois de novembre,  
les tonneaux roulent et  
le beaujolais coule à flots

# Ein Hype ging um die Welt: Die Ankunft des ersten Beaujolais des Jahres – im November – war in den Achtziger- und Neunzigerjahren nicht nur in Deutschland ein Fest. Was wurde daraus? Unser Autor hat sich umgehört

Text  
CHRISTIAN EIDENSCHENCK



● **BEAUJEU SE PRÉPARE.** Le 19 novembre 2025, comme chaque année à la même date, la fête des Sarmentelles animera le village, situé à environ 60 kilomètres de Lyon. Après le défilé aux flambeaux et avant le bal, la journée connaît son apothéose: la percée d'un tonneau de vin, à minuit pile. La mise en perce du tonneau de beaujolais nouveau marque le début des festivités. Nous sommes le troisième jeudi de novembre, «le beaujolais nouveau est arrivé!», et va être dégusté dans le monde entier.

Située au sud de la Bourgogne, la région du Beaujolais fit autrefois partie de la grande Bourgogne. Ses traditions viticoles se différencient des traditions bourguignonnes à partir de 1395, lorsque Philippe II de Bourgogne fait arracher tous les plants de gamay, un cépage «plein de très grande et horrible amertume» dans le nord de la province.

Depuis, seul le Beaujolais produit des vins issus de cépage gamay, légers, à boire jeunes, peu tanniques et aux arômes de fruits rouges. Plus au nord, la Bourgogne travaille le noble pinot noir. Sur environ un tiers des 18 000 hectares cultivés au total, le Beaujolais produit aussi des cru réputés, charpentés et goûteux, tels le morgon, le saint-amour et le moulin-à-vent.

## LA GRAND-MESSE DU BEAUJOLAIS

L'aventure du Beaujolais nouveau commence après la Seconde Guerre mondiale. En 1950, les vignerons se retrouvent avec une récolte abondante. Avec les négociants, ils font alors pression sur les autorités pour vendre leur vin avant la date légale, dite de «déblocage», le 15 décembre. Ils obtiennent satisfaction et, en 1985, décident de fixer leur date au troisième jeudi de novembre.

Dans les années 1950, le vin primeur est connu dans la région lyonnaise. L'Union des vignerons du Beaujolais et les maisons de négoce vont en faire un produit star. Des dégustations au palais Bourbon retransmises à la télé, en présence des stars de la chanson, entraînent un engouement des bistrots parisiens et la grand-messe du troisième jeudi de novembre va s'imposer dans toute la France.

## DE L'EXCÈS À LA MODÉRATION

Le monde suivra à grand renfort de marketing: un rallye Beaujolais-Londres, une délégation en Union soviétique, une autre au Japon avec Paul Bocuse. Dès 1973, le primeur est lancé dans les rues de New York. Quelques années plus tard, des ours dressés roulent des tonneaux de vin rouge sur la place Rouge à Moscou ►

### les Sarmentelles

• Fest des neuen Beaujolais-Weins

### le défilé aux flambeaux

• Fackelzug

### la percée

• Anstich

### viticole

• Weinbau-

### arracher qc

• etw ausreißen

### le cépage

• Rebsorte

### l'amertume (f)

• Bitterkeit

### le cru

• hier: Wein

### charpenté,e

• kräftig

### abondant,e

• üppig

### le,la négociant,e

• Händler/-in

### primeur

• hier: jung

### l'engouement (m)

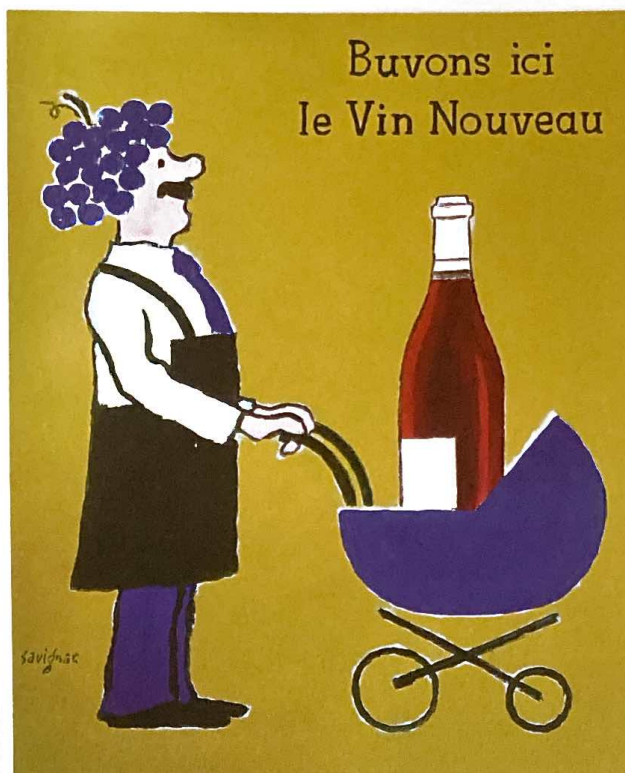
• Hype

### la grand-messe

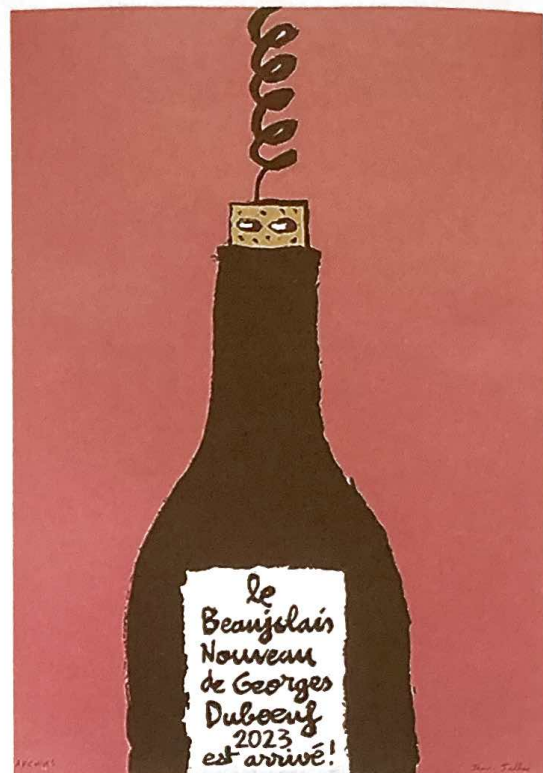
• Hochamt

### l'ours,e

• Bär/-in



Le beaujolais nouveau, c'est un peu comme l'arrivée d'un nouveau-né!



#### l'apogée (m)

• Höhepunkt

#### la rosette

• Dauerwurst aus Lyon

#### la bringue (fam)

• Fete

#### la chanson paillarde

• Trinklied

#### convivial,e

• gesellig

#### le,la néophyte

• Einsteiger/-in

#### le breuvage

• Trank

#### le tablier

• Schürze

#### la confrérie

• Bruderschaft

#### bachique

• Bacchus-

#### le serment

• Eid

#### adouber qn

• jdn ernennen

#### craindre qc

• etw fürchten

#### s'attendrir

• gerührt sein

et des Japonais prennent des bains dans du beaujolais nouveau. Vers la fin des années 1990, la messe du primeur est à son apogée et sa production mobilise un tiers de la production totale du vignoble.

Aujourd'hui, le beaujolais nouveau se fait plus discret. On achète une bouteille pour marquer le coup, pour un apéro entre copains, avec un peu de rosette lyonnaise. Le temps des grandes «bringues» qui finissaient à deux heures du matin en s'embrassant et en chantant des chansons paillardes est passé. L'époque est à la modération. Après quelques scandales liés à la surproduction dans les années 1990, le vin a retrouvé les faveurs des amateurs: fruité, convivial, un beau «vin de soif», idéal pour les néophytes.

#### UNE VIE POUR LE BEAUJOLAIS

Les Compagnons du beaujolais, eux, ont voué leur vie au beaujolais sans modération. Des Sarmentelles aux dégustations du palais Bourbon, ils sont de toutes les fêtes pour célébrer le divin breuvage. Reconnaissables à leur chapeau à large bord, leur tablier vert, leur cravate à cordeles

et la coupelle de dégustation autour du cou, ils font partie de ces confréries bachiques qui font le charme de la France.

Pour devenir Compagnon, il faut prêter serment. Devant la statuette de saint Vincent, le candidat jure d'aimer le pays beaujolais et «de travailler au maintien d'hospitalité, de sagesse et de bonne humeur». Pour sceller le pacte qui le liera à vie, il vide une tasse d'environ un demi-litre de vin, avant d'être adoué «par Bacchus, dieu du vin, par Noé, sauveur de la vigne et devant saint Vincent, patron des vignerons».

Répartis dans 26 «devoirs» à travers le monde, les Compagnons se réunissent deux fois par an pour leurs «chapitres», moments où les nouveaux membres sont intronisés. On boit, on mange, on chante, sans craindre les chansons paillardes, on s'attendrit devant des traditions qui semblent dater de François Rabelais.

De Munich à New York et d'Abidjan à Casablanca, il n'y a pas meilleure compagnie pour partager une certaine idée de la convivialité à la française, et pas seulement pour boire du beaujolais. ●