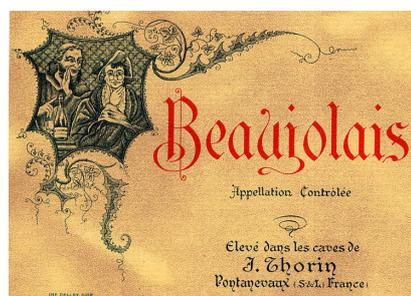
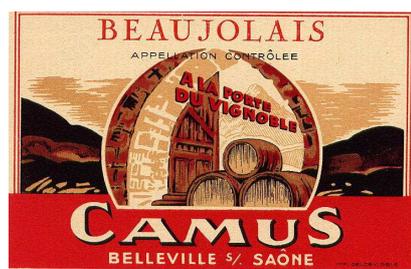
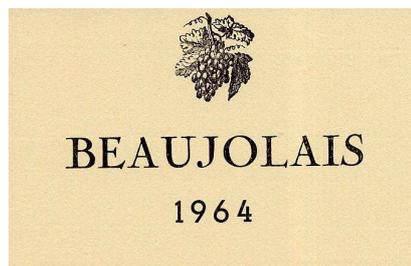


Ce petit article retrouvé dans un tas de vieux papiers divers fait réfléchir. Quels sont ceux d'entre nous avons bu du Beaujolais 64 ?

S'en souviennent-ils ?

Si, comme il est dit, ce millésime est un grand millésime, nous aimerions connaître leur avis.

A tchao !!!



**LYON : Paul SOUPIRON**  
*Figaro - 3 novembre 64*  
**LE BEAUJOLAIS 1964 :  
 UN GRAND MILLÉSIME**

Lyon, 2 novembre. (Correspondance « Figaro ».)

**Q**UE faut-il penser du beaujolais 1964 ? Au moins autant de bien que des autres bons vins de France. Il comptera certainement parmi les grands millésimes. C'est tout ce qu'on peut, en toute honnêteté, dire aujourd'hui. Un vin n'est jamais connu avec certitude avant qu'il ait « fait ses Pâques ». Or, nous sommes seulement au lendemain de la Toussaint. Quand l'hiver aura passé et aussi les premiers jours du printemps, sur cet être vivant et capricieux, nous pourrions nous former une opinion définitive. Ce qui, pour l'heure, est sûr, c'est que le beaujolais 1964 sera un vin de garde plus qu'un vin de comptoir. Il intéresse d'ores et déjà les gens soucieux de se constituer une bonne cave. Le bistrot du coin paraît moins intéressé. Non pas pour une question de prix, car les cours ne

s'établiront que dans les jours qui viennent, mais parce que les récoltes précédentes ne sont pas encore suffisamment épuisées. On a du stock et du temps devant soi. Donc, on se réserve. Nul ne doute de la qualité de ce vin puissant, glissant et souple. On attend qu'il ait révélé la première de ses qualités, l'essentielle : son bouquet. Un vrai beaujolais doit être fruité.

Il n'obtient cette qualité que par son propre travail et celui-ci ne se fait pas du jour au lendemain. Les amateurs ont vu des vins qui, regardés avec quelque réserve, voire quelque suspicion en novembre et en décembre, ont rempli de confusion les dégustateurs prématurés en avril et en mai. Mais les vigneron sont, cette année, optimistes. Leurs vins un peu endormis au décuvage montrent déjà un réveil surprenant. Comme la récolte est moyenne — 700.000 hectolitres — ils se font une sage raison. Même son de cloche dans le Mâconnais où le vin blanc est roi. On l'estime bon, presque trop riche. Les 160.000 hectolitres seront bus avant que le vin ne devienne « fragile ». Déjà, chez les rouges et les blancs, les artistes du vignoble soignent leur récolte qui n'est pas de l'or en barre mais de l'or en bouteille.

Paul Soupiron.



Les petites annonces de l'Echo

- Echanges vieux papiers divers (revues, billets de Loterie Nationale, Calendriers, buvards, L'Amateur de Bordeaux N°58 à 68, La revue du Vin de France Spécial Millésimes 95/96/97/98, actions etc.) contre étiquettes. Contacter G. Tellet-Larente (coordonnées en dernière page de la présente publication)

Et toujours pour vous servir : **l'A.C.A.V.E :**

- Président : Philippe PARES, 57 rue Emile Deschanel, 92400, Courbevoie, Tel : 01.47.89.13.11
- Vice-Président : Serge VIALATTE
- Secrétaire Général : Gérard TELLET-LARENTE, 93 Bd Victor Hugo, 78410, Elisabethville  
Tel : 01.30.91.12.44
- Secrétaire Général Adjoint : Yves CRICKX, Tel : 01.42.07.60.13
- Trésorier Général : Gilles COLIN
- Trésorier Général Adjoint : Patrick LAPERROUSAZ