

Bourgogne, nog steeds dé referentie voor top Chardonnay- en Pinot Noir-wijnen

Deel 1: de rode Pinot Noir-wijnen van de Côte d'Or

Auteur: Wim Philippe



Wil je graag eens op wijnreis en weet je niet waar beginnen?

Dan kan ik je zeker de Bourgogne aanbevelen. Want deze wijnstreek brengt je toch wel een stuk naar de roots. In het eerste deel gaan we op zoek naar de Pinot Noir-wijnen van de Côte d'Or. In het tweede deel rijden we zuidelijke richting naar enkele toplocaties voor witte Chardonnay-wijnen in de Côte de Beaune en de Mâconnais.

<Lees verder voor deel 1>

Heb jij ook al met gemengde gevoelens in de wagen op weg naar het Zuiden de Bourgogne-wijndorpen links laten liggen? In dit geval rechts eigenlijk. Of misschien al eens Dijon of Beaune met het vermaarde Hospices de Beaune bezocht?

Als wijnliefhebber kan je deze regio toch echt niet zomaar voorbij rijden! Voor de echte wijnliefhebbers is Bourgogne immers zowat het WijnWalhalla. Want de Bourgogne is zonder twijfel één van de allerberoemdste wijnregio's, waar traditie, exclusiviteit en verscheidenheid hand in hand gaan.

Traditie, want eeuwenlang werd hier expertise opgebouwd, vooral met het verbouwen en vinifiëren van de Chardonnay- en Pinot Noir-druiven.

Exclusiviteit, want de betere Bourgogne-wijnen zijn niet bepaald goedkoop te noemen. Een kwestie van vraag en aanbod, kwaliteit en imago.

Verscheidenheid, want de enorme diversiteit in bodem (de 'terroir') en (micro-)klimaat maakt dat elk dorp, elk domein, zelfs elke perceeltje zijn unieke wijn kan maken.

Neem daarbij ook het scala aan vinificatie-technieken, en je begrijpt dat er niet één enkele typische Bourgogne-wijn bestaat.

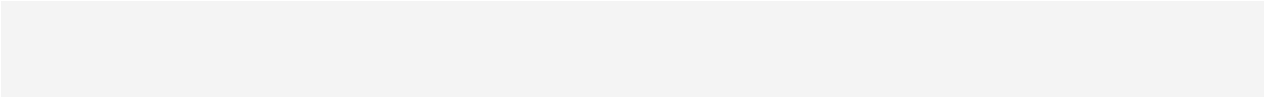
In het eerste deel van deze blog gaan we op zoek naar de rode Pinot Noir-wijnen in de Côte d'Or.

Een klein woordje over de Pinot Noir-druif/wijn: Pinot Noir is goed voor ongeveer 1/3 van de Bourgogne-wijnen. De Pinot Noir-druif gedijt best in een koel tot gematigd klimaat, en is dus geschikt voor de – vooral Noordelijke – Bourgogne.

De druif heeft een dunne schil en geeft daarom wijn met een eerder lichte kleur en laag tanninegehalte. De Pinot Noir-wijnen bieden vooral aroma's van rood fruit (aardbei, framboos, rode kers), maar ook plantaardige en dierlijke tonen (natte bladeren, paddestoelen, wild). De wijnen zijn vrij toegankelijk met een lichte tot medium body. Ze hebben eerder zelden houtrijping en worden doorgaans best jong gedronken. Alleen de betere Pinot Noir-wijnen worden beter met de rijping op fles.

Een heel fijne uitvalsbasis om de Côte d'Or te verkennen is het **Château de Challenges** (www.chateaudechallenges.com) in **Beaune**, een gerenoveerd 19e-eeuws landhuis gelegen in een prachtig domein met park, bos en buitenzwembad.

Het ligt op slechts 2 minuten rijden van de autosnelweg en je vindt er meteen de rust en de klasse van de streek. De ontvangst is er uitstekend. De gastvrouw schenkt er natuurlijk graag de Bourgogne-wijnen en geeft prima tips voor de betere restaurants met de lokale gastronomie in Beaune (namen en links vind je onderaan bij de tips). Het centrum van Beaune ligt slechts op 10 min. rijden (15 min. met de fiets).



Beaune – de wijnhoofdstad van de Bourgogne en prima uitvalsbasis



Beaune is een mooi middeleeuws stadje met veel oude huizen, gezellige pleintjes, en natuurlijk een hele resem wijnwinkels, wijnbars en restaurantjes. Ben je ook kaasliefhebber? Wip dan even binnen bij kaasmeester **Alain Hess** (www.fromageriealainhess.com) die een overvloed aan kazen biedt, naast wijnen en wijnaccessoires. Even verder ligt **Maison Champy** (www.champy.com), een wijnhuis in een prachtig oud pand met een heel geslaagde moderne inrichting.

Dan sta je eigenlijk met je rug al naar het Hôtel-Dieu of **Hospices de Beaune** (www.hospices-de-beaune.com). Op het binnenplein word je overweldigd door de indrukwekkende en prachtige daken met gekleurde dakpannen die mooie patronen vormen, prachtig afgewerkte houten dakkapellen en metalen torentjes. De beroemde ziekenzaal kun je uiteraard niet overslaan. Maar je leert er ook over wijn. Want het Hospices de Beaune bezit al sinds eeuwen wijndomeinen. De opbrengst was bedoeld voor de armen en zieken. Elk jaar in november worden de topwijnen van het Hospices op deze toplocatie zelf geveild. Op 19 november 2017 gebeurde dat al voor de 157^{ste} keer. De veiling bracht maar liefst 13,5 mio euro op.

Tegenover het Hospices de Beaune vinden we het **L'Atheneum de la Vigne en du Vin** (www.atheneum.com), een winkel waar je werkelijk bijna alles vindt dat met wijn te maken heeft: van wijn zelf, over een heel uitgebreide collectie aan wijn- en gastronomieboeken, een mooi aanbod aan wijnkaarten tot allerhande wijnaccessoires.

Côte de Nuits – dé wijnregio van de excellente Pinot Noir

Als je vanuit Beaune vertrekt, zet je koers richting D974 om noordwaarts de Côte de Nuits te verkennen. Je ziet al gauw de eerste wijngaarden opduiken. Aan de linkerzijde zie je de betere wijngaarden op de hellingen: de betere village-appellaties, de Premier Crus en Grand Crus. Rechts liggen de vlakkere wijngaarden die de druiven opleveren voor de mindere village-appellaties en de algemene Bourgogne-appellatie.

De eerste imposante heuvel is die van Aloxe-Corton, waar de Corton Grand Cru wordt verbouwd. Aloxe-Corton behoort nog eerder tot de Côte de Beaune dan tot de Côte de Nuits die samen de Côte d'Or vormen. Vervolg de Route des Grand Crus (D974) richting Nuits-Saint-Georges, Vosne Romanée/Vougeot en Gevrey-Chambertin.

Het is niet makkelijk een wijndomein uit te kiezen, want er zijn er zoveel voortreffelijke. Maar wij kunnen u 2 bezoeken in het bijzonder aanbevelen.

Domaine Trapet in Gevrey-Chambertin (www.domaine-trapet.fr)

Je kan er eerst wijn gaan proeven gecombineerd met een maaltijd, aan de table d'hôtes in hun prachtig gerenoveerd bijhuis aan de Rue du Chêne n° 4. Je kiest er bijvoorbeeld voor de lunch "comme dans les vignes" met als degustatie "promenade dans nos vignes".

Damien, een neefje van Jean-Louis, de eigenaar van Domaine Trapet, schotelt je er een heel lekker assortiment van hapjes voor: van Gougère (een soort bladerdeeggebakje met kaas in), over Jambon Persillé, tot Comté de Jura en Epoisses. En je krijgt een prachtig palet van Pinot Noir wijnen te proeven, mooi in crescendo, telkens 4 wijnen van 2014: eerst een algemene Bourgogne AOC, dan hun AOC Gevrey-Chambertin (Ostrea) op basis van 100-jarige wijnstokken, dan hun Gevrey-Chambertin Premier Cru (Capita), en hun Chapelle-Chambertin Grand Cru. De neus wordt steeds intenser, het smakenpalet complexer en de afdrank langer maar steeds evenwichtig en verfijnd. De tannines zijn heerlijk rijp en mooi versmolten. Tenslotte mochten wij hun Chambertin Grand Cru, maar dan 10 jaar ouder (2004), proeven. Fantastisch, de lange rijping in fles heeft de wijn verrijkt met wat animale en bos-aroma's, en in de mond komen heerlijke tertiaire smaken als paddestoel tot uiting. Aan deze fles alleen al hangt een prijskaartje van 250 euro. Maar onze degustatieformule is best betaalbaar. Pikant detail: eigenlijk hadden we een goedkopere formule gereserveerd, maar toen de man hoorde dat we een blog schrijven, bood hij prompt de duurdere formule aan de goedkopere prijs aan.



Even verder in het dorp, aan de Route de Beaune N° 53, vind je hun hoofdhuis. Wij bezochten het wijnhuis eind september, net na de oogst. Zo zagen we met eigen ogen en begeleid met de nodige uitleg het vinificatieproces in volle werking. We zagen bijvoorbeeld hoe men de inhoud van een vat waarin het druivensap nog in contact gebleven is met de schillen en steeltjes (de macération die 1 tot 3 weken duurt) overgebracht wordt naar een trommelpers, waar het sap gescheiden wordt van de schillen en steeltjes. De schillen en steeltjes worden later gebruikt om er Marc de Bourgogne van te maken (door het overgieten met alcohol). De grote baas, Jean-Louis Trapet, werkt zelf volop mee; hij staat letterlijk met zijn botten in de inox tank. Ondertussen geeft hij nog een woordje uitleg. We vragen ook naar de kwaliteit die hij verwacht van dit oogstjaar 2017. Hij is heel tevreden. De oogst was erg goed. De Bourgogne heeft in 2017 minder geleden van de voorjaarsvorst dan heel wat andere wijnregio's. En men is er dit jaar gespaard gebleven van al te hevige onweders en hagelstormen. We hebben dit jaar kwantiteit én kwaliteit, vertrouwt hij ons met een brede smile toe.

Clos de Vougeot (www.closdevougeot.fr)



Het **Clos de Vougeot** is een imposant kasteel, opgericht in de 12 de eeuw door de monniken van de abdij van Cîteaux. Er wordt geen wijn meer gemaakt, maar het kasteel ligt temidden de ommuurde wijngaarden en biedt een prachtig zicht op de omgeving. In een geleid bezoek kom je alles te weten over de immens rijke geschiedenis van dit kasteel en het domein, de wijnbouw in de streek, het belang en de impact van de terroir, en de specifieke rol van de monniken in de ontwikkeling van de wijnbouw. Je bezoekt de chique vertrekken die nu als feestsalen gebruikt worden, en de grootse schuren met monumentale oude wijnpersen. Je sluit af met een filmpje over de Chevaliers du Tastevin.

Côte de Beaune– excellent rood en wit; we starten met de Pinot Noir

Rijd je vanuit Beaune in zuidelijke richting dan zit je volop in de Côte de Beaune. Het is slechts enkele kilometers tot Pommard. Niet te missen voor de Pinot Noir-liefhebbers is het



Wist je waarom men de Côte de Nuits en Côte de Beaune samen de Côte d'Or noemt?

Na de oogst verkleuren de wijngaarden, en in de zon geeft dat een goudgele pracht.

Château de Pommard (www.chateaudepommard.com)

Je ziet meteen dat Château de Pommard klasse heeft. De prachtige tuin met rozen en fontijnen naast de parking verleidt je nog voor je aan het kasteel bent. De gids geeft een prima rondleiding met uitstekende uitleg. Hier wordt uitsluitend Pinot Noir verbouwd. Heel interessant is hoe men de 7 verschillende bodemsamenstellingen (terroirs) van de diverse percelen laat zien en de impact hiervan op de wijn. Het topperceeltje Simone is maar een halve hectare groot, maar dit is natuurlijk omgekeerd evenredig met de kwaliteit én de prijs. De 800 m aan kelders zijn echt indrukwekkend. De overvloed aan vaten en flessen verraadt een enorme rijkdom. Men gebruikt hier de eiken vaten slechts maximum

3 maal. Nadien verkoopt men die (worden bijvoorbeeld gebruikt voor Cognac), maar Pommard gebruikt die deels ook verder voor hun eigen Marc de Bourgogne. Specifiek voor het Château de Pommard is dat ze geen wijn exporteren en slechts zeer selectief verdelen via handelaars en aan restaurants. Ze realiseren de meerderheid van hun omzet door rechtstreekse verkoop op het domein.

Wat zo'n flesjes kosten en hoe ze proeven, ontdek je snel tijdens de degustatie. Proef bijvoorbeeld de Château de Pommard Clos Marcy-Monge Monopole, zowel een 2011 als 2012. Opvallend hoe de 2012 in dit geval veel meer ontwikkeld lijkt door de animale aroma's en tertiare smaken. Maar beide Pommards zijn complex, mooi in evenwicht en rond, en ze zijn zeker één van de krachtigste Pinot Noirs. Top!

In deel 2 van de blog rijden we verder door de Côte de Beaune en de zuidelijke Bourgogne (Côte Chalonnaise en de Mâconnais) waarbij dan de witte Chardonnay-wijnen aan bod komen.

Wat hebben we geleerd?

We hebben alleszins Bourgogne herontdekt, en we kunnen het beamen: het is een fantastisch interessante wijnregio! Men weet er als nergens anders hoe topwijnen te maken. En nergens anders speelt het begrip 'terroir' zo'n grote rol; de enorme diversiteit in bodem en (micro-) klimaat maakt dat elk dorp, elk domein, zelfs elke perceeltje zijn unieke wijn kan maken.

Heel wat wijndomeinen ontvangen je goed tot excellent; op de meeste domeinen is een afspraak echter aanbevolen.

En de combinatie met de lokale geschiedenis, cultuur en gastronomie maakt alles nog rijker!

Maar we willen ook enkele kanttekeningen maken.

De betere Bourgogne-wijnen zijn zéér duur, een gevolg van de grote vraag en het beperkt aanbod, de kwaliteit en het imago. Jammer toch dat deze wijnen stilaan onbetaalbaar worden voor de gewone wijnliefhebber.

Bourgogne kent een enorme versnippering (vele kleine domeinen of wijngaarden verdeeld over vele eigenaars) en je vindt er nog meer familiale bedrijven dan in de Bordelais. Een pluspunt vinden wij dat. Maar ook hier komt stilaan verandering in. Doordat de erfbelasting gebaseerd is op de marktprijs, kunnen nieuwe generaties de erfbelasting voor topwijnngaarden niet betalen. En zo komen deze topwijnngaarden in handen van superrijke Franse en Chinese industriëlen.

Gelukkig zijn er hier en daar ook nieuwe jonge zelfstandige wijnbouwers die er in slagen meer dan behoorlijke wijnen te maken met iets minder geprijsde wijngaarden.

Tips:

- Boek: Ontdek Bourgogne! van Gido Van Imschoot en Ronny Debaere, uitgegeven bij Davidsfonds
- Websites: www.vins-bourgogne.fr of www.bourgogne-wines.com
- Hotel in Beaune: www.chateaudeschallenges.com
- Restaurants Beaune: La Ciboulette (69, Rue de Lorraine; klein maar authentiek restaurant, met zeer goede prijs-kwaliteitsverhouding en zeer fijne bediening), Le Caveau des Arches (10, Boulevard de Perpreuil; www.caveau-des-arches.com ; je eet er in een prachtige kelder onder gewelven), 21 Boulevard (21, Boulevard Saint-Jacques; www.21boulevard.com ; restaurant ook in kelder onder gewelven, boven een spiritsbar in de stijl van het Amerika van de jaren '30 van vorige eeuw), L'O à la Bouche (www.lo-a-la-bouche.fr , even buiten Beaune in Levernois, 11 Rue Basse; geweldige lokale keuken, dicht bij het Château de Challenges).

Wim Philippe
Zelfstandig en freelance wijnconsulent



wim@winexplained.be