

Bourgogne uit Bourgondië



We kunnen niet samen naar Bourgondië reizen zonder het even over de bourgogne wijnen te hebben.

De oenologen onder u kunnen deze theorie-bladzijden gerust overslaan en direct overgaan tot de proeverijen (zie laatste bladzijde).

Opvallend is de grote rol van eigenlijk maar twee druivenrassen. Bij de witte bourgogne is dat de chardonnay en bij de rode de pinot noir.



chardonnay



Pinot noir

Andere soorten zijn de witte aligoté en de rode gamay.

Een kenmerk van de bourgogne wijnen is dat het “monocépages” zijn, wijnen gemaakt uit één druivensoort. Een uitzondering: de AOC Passe-tout-grain waarbij de wijn voor minstens 1 derde van pinot noir en de rest van gamay gemaakt wordt.

De blauwe **pinot noir** druif is al sinds de 14^{de} eeuw in Bourgondië aanwezig. Volgens studies staat pinot noir zelfs aan de oorsprong van vele andere bekende druivensoorten. De pinot noir is een niet zo gemakkelijke druif. Hij heeft het rap te warm of te koud, is een druif die vroeg rijpt en gevoelig is voor rotting. Hierdoor en ook door het onstabiele weer in Bourgondië is de kwaliteit van het oogstjaar van zeer groot belang.

De witte **chardonnay** is een van die afstammelingen van de pinot noir. Gelukkig is deze druif niet zo moeilijk als zijn illustere voorouder. Chardonnay is een druif die duidelijk zijn terroir zal weerspiegelen in de wijn. In koelere wijngebieden produceert hij wijnen met veel zuren (bvb chablis). In een warmer klimaat heeft de wijn veel minder zuren maar veel rijpere aroma's.

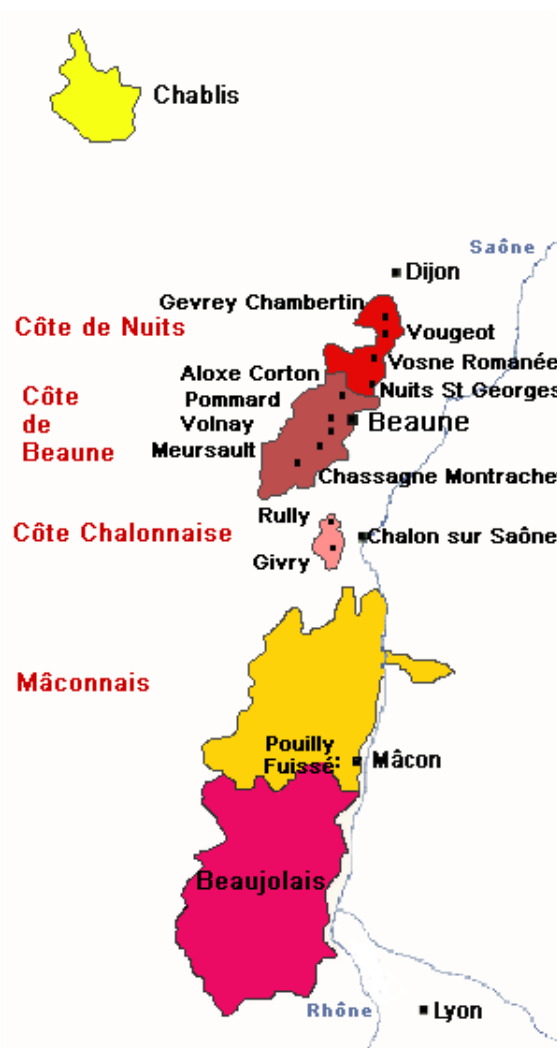
De **gamay** druif, voluit “gamay noir à jus blanc”, DE druif van de beaujolais wijnen, vindt zijn oorsprong in Italië. Maar nu, buiten Frankrijk en Zwitserland, staat die druif betrekkelijk weinig aangeplant. De wijnen gemaakt van gamay worden best jong gedronken.

Net als van de chardonnay wordt ook van de **aligoté** gezegd dat hij een afstammeling is van de pinot noir. Het is de tweede witte druif van Bourgondië maar met een minimale omvang.

Bourgogne kunnen we indelen in 5 sub gebieden:

- 1) de Basse Bourgogne (met Chablis en Auxerre)
- 2) de Côte d'Or, verder opgesplitst in de Côte de Nuits en Côte de Beaune
- 3) de Côte Chalonnaise
- 4) de Mâconnais
- 5) Beaujolais.

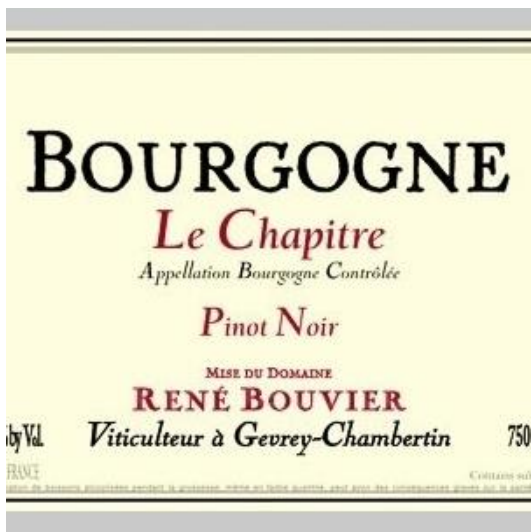
We beperken ons hier tot 2, 3 en 4 (dit zijn de wijndistricten gelegen tussen Dijon en Mâcon) omdat de wijnen uit de Basse Bourgogne en de Beaujolais toch een andere, eigen identiteit hebben.



Bourgogne kent 4 kwaliteitsniveaus, namelijk:

- 1) de AOC Bourgogne (+/- 55%)
- 2) de AOC Bourgogne Villages (+/- 30%)
- 3) de AOC Bourgogne premiers crus (+/- 12%)
- 4) de absolute top, de +/- 2% AOC Bourgogne grand crus

De prijzen stijgen natuurlijk mee met het kwaliteitsniveau.



AOC Bourgogne



AOC Bourgogne Villages



AOC Bourgogne Premier Cru



AOC Bourgogne Grand Cru

De **Côte de Nuits** is wereldberoemd om zijn rode wijnen; namen als Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot, Vosne-Romanée en Nuits-Saint-Georges doen ons watertanden.



De **Côte de Beaune** is dan weer het Mekka voor freaks van witte wijn.

De grand cru van Le Montrachet geldt voor kenners als de beste witte bourgogne!

Maar er zijn sterke uitzonderingen. Ik denk vooral aan de rode Pommard, zonder enige twijfel de bekendste bourgondische wijn ter wereld.

De **Côte Chalonaise** is een vrij recente (1990) herkomstbenaming voor witte en vooral rode wijn, verspreid over 44 dorpen. Hier kunt u zeker lekkere bourgognewijnen vinden aan meer betaalbare prijzen. Proef maar eens een witte Givry, zonder die van Rully te vergeten. En dan is er nog dat speciaalleke, de AOC Bouzeron, gemaakt van de aligoté druif.

En aan rode wijn zoals de Mercurey is er zeker geen gebrek, de productie ervan bedraagt 75% van het totaal.



De **Mâcon** is het domein van de snelle charmeurs.

De rode Gamay vormt hier al een kwart van het druivenbestand en heeft daarmee de pinot noir naar het tweede plan verwezen.

Geniet op een terrasje van een rode Mâcon maar u kent zeker ook de witte Pouilly-Fuissé en de Saint-Veran.



La Roche de Solutré-Pouilly



We mogen de AOC **Crémant de Bourgogne** niet vergeten, een volgens de traditionele “méthode champenoise” vergiste mousserende wijn met historische oorsprong in de gemeente Rully. Hiervoor zijn vooral de rassen chardonnay, aligoté en pinot noir van dienst, apart of samen, en de kwaliteit is heel behoorlijk tegen een redelijke prijs, vergeleken met champagne.

Het is een appellatie “zonder grenzen” binnen Bourgondië, want heden ten dage wordt de crémant niet alleen in de Côte Chalonnaise maar ook in Auxerre en Nuits-Saint-Georges gemaakt.

Er is ook nog **Marc de Bourgogne**:

Marc is een Franse eau-de-vie. Het is een distillaat van vergiste restanten van uitgeperste druiven. De Marc de Bourgogne lagert op fusten, zo krijgt hij zijn mooie goudgele kleur. Pas op, er zijn grote kwaliteitsverschillen; sommige zijn niet zo slecht maar geef mij maar een goeie poire williams n° 1 van de distillerie de Biercée!

En dan zijn er nog twee dingetjes waar ik iets wil (moet) over vertellen, en dan zwijg ik en gaan we proeven.

De veiling van de Hospices de Beaune



Zoals vele andere hospices voorzag het “Hôtel-Dieu de Beaune” in zijn onderhoud door de verkoop van wijn.

In de loop der tijden lieten heel wat berouwvolle gelovigen op het einde van hun uitermate zondig leven het hospice wijngaarden na in bijna alle gemeenten van de Côte de Beaune en zelfs enkele in de Côte de Nuits.

Tegenwoordig bezitten de Hospices de Beaune (Hôtel-Dieu en Hospice de la Charité) meer dan 60 ha wijngaarden. De wijnen (vooral premiers en grand crus!) worden sinds 1859 op de derde zondag in november geveild. Sinds 2005 is het veilinghuis Christie's hiervoor verantwoordelijk. De opbrengst van de veiling is ongeveer 4 miljoen euro.



De “Confrérie des Chevaliers du Tastevin”

La confrérie des Chevaliers du Tastevin

Camille Rodier et Georges Faiveley

En 1934

Devant le refus de vendre en vrac leurs vins à des négociant, en 1930, la confrérie des chevaliers du tastevin est créée à Nuits-St-Georges en Bourgogne, par Camille Rodier et Georges Faiveley et s'installa en 1945 au château du Clos de Vougeot. Cette confrérie avait pour but de promouvoir les grands vins de Bourgogne.



Dit genootschap, dat in 1934 werd opgericht, heeft tot taak de promotie van de Bourgondische wijnen en producten, evenals van de folklore en het toerisme.

De orde bestaat ondertussen uit ongeveer 12.000 ridders (chevaliers du tastevin) verspreid over de gehele wereld. Barnum had het niet beter kunnen doen.

De confrérie zorgt onder andere voor het feest van “Le Saint Vincent tournante”, voor de “tastevinage” (wijnlabel) en voor de restauratie van het kasteel “Clos de Vougeot”. Het kasteel prijkt mooi in het midden van de “clos”. Een “clos” betekent hier een door een muur(tje) omheinde wijngaard. Het genootschap huurt het kasteel sinds 1944, toen het tot een ruïne was herleid, en investeert nog steeds in het onderhoud en de vernieuwing.



De Confrérie organiseert hier een professionele proeverij waarbij de Tastevinage labels uitgereikt worden.



Tastevin:
Een schaalje waarmee men wijn proeft.
Voor de “chevaliers” is het meer een
ornament die aan een ketting rond hun
hals hangt.



Maar genoeg theorie, het is meer dan tijd om zelf te gaan **proeven**, want niet vergeten: alle bourgognes zijn niet altijd even goed gezien hun sterke afhankelijkheid van een goed wijnjaar.

Wat we (volgens mij) **minimum** moeten proeven:

- * 1 AOC Crémant de Bourgogne
- * 1 witte AOC Bourgogne Aligoté (*bvb een AOC Bouzeron*)
- * 1 witte AOC Côte de Beaune (*bvb Auxey-Duresses, Saint Romain of Meursault*)
- * 1 witte AOC Mâcon (*bvb Pouilly-Fuissé, Saint-Véran of Viré-Clessé*)
- * 1 rode AOC Côte de Nuits (*bvb Nuits-Saint-Georges*)
- * 1 rode AOC Côte de Beaune (*bvb Santenay*)
- * 1 rode AOC Chalonais (*bvb Mercurey*)
- * 1 rode AOC Bourgogne Passetoutgrains (*bvb een Mâcon Passetoutgrains*)

