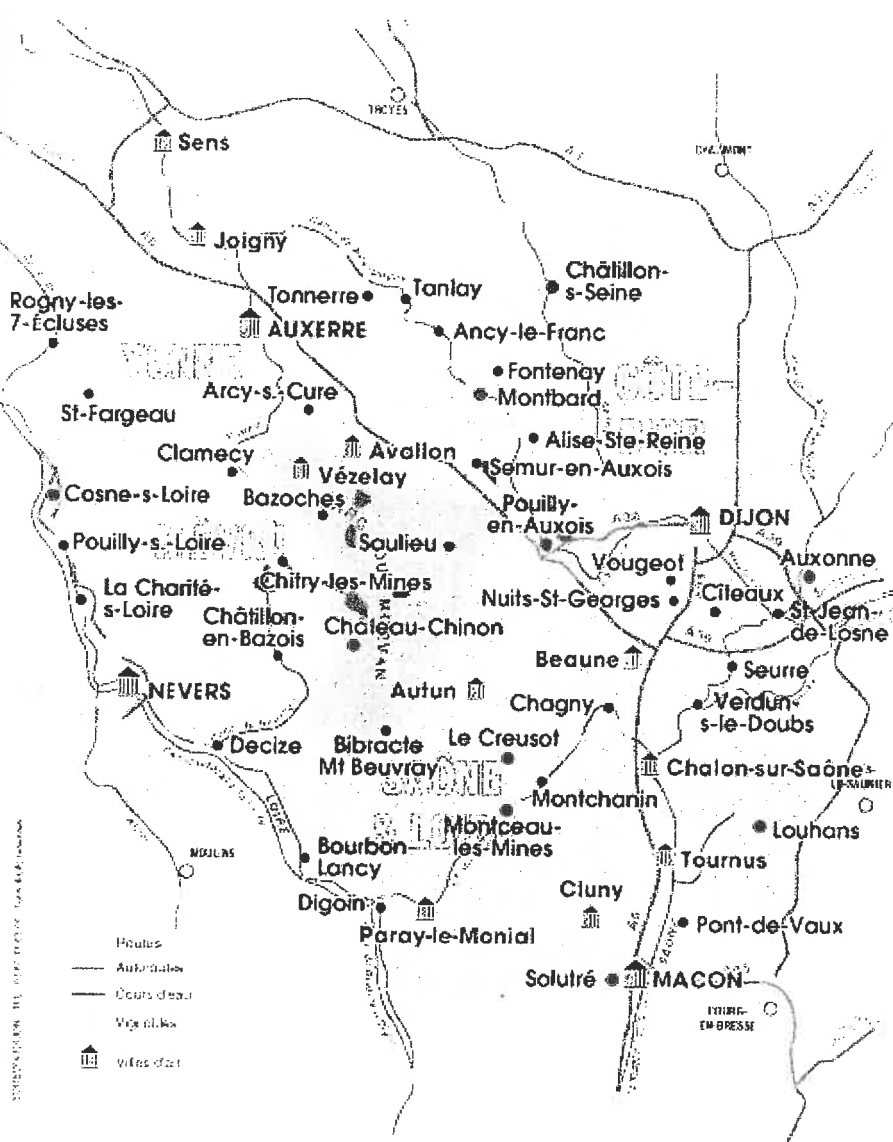


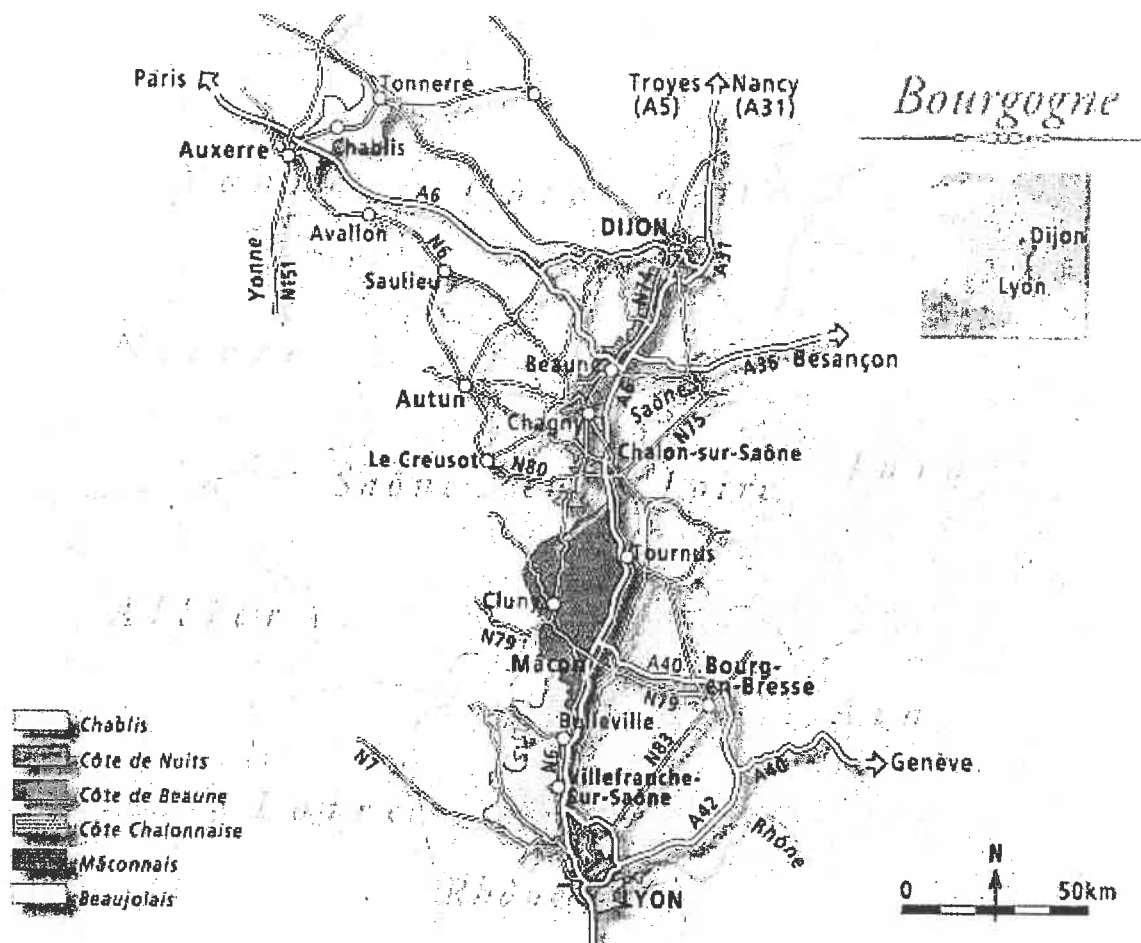
Wijnhandel Van Dinter



MAASLANDSE WIJNVRIENDEN

19/11/2004

BOURGOGNE



De Ligging (situering) en oorsprong:

Ontstaan in het tertiair tijdperk baant de Saône zich een weg van noord naar zuid. Van de heuvelrug van de Chablis tot aan de Beaujolais. Na de Romeinen die reeds aan wijnbouw deden werd deze uitgebreid door de Germanen en later zorgden diverse kloosterorden (Citeaux en Cluny) voor verdere grote aanplantingen. Deze oude wijnstreek heeft vooral zijn faam te danken aan de monniken. De Bourgondische hertogen en de Franse koningen verspreidden verder de roem van de Bourgognes. Belangrijk is dat tijdens de Franse Revolutie de landgoederen van de Kerk werden onteigend en dat deze werden verdeeld onder de boeren. Na de vernietiging van de wijngaarden door de Phylloxera (bladluis) werd aan heraanplanting gedaan. Zo ontstond de afscheiding tussen de Chablis en de overige Bourgognegebieden. De 200 km tussen Dijon en Lyon is een uitgestrekt wijngedebied met grote diversiteit en versnippering (verbrokkeling, een mozaïek) van wijngaarden.

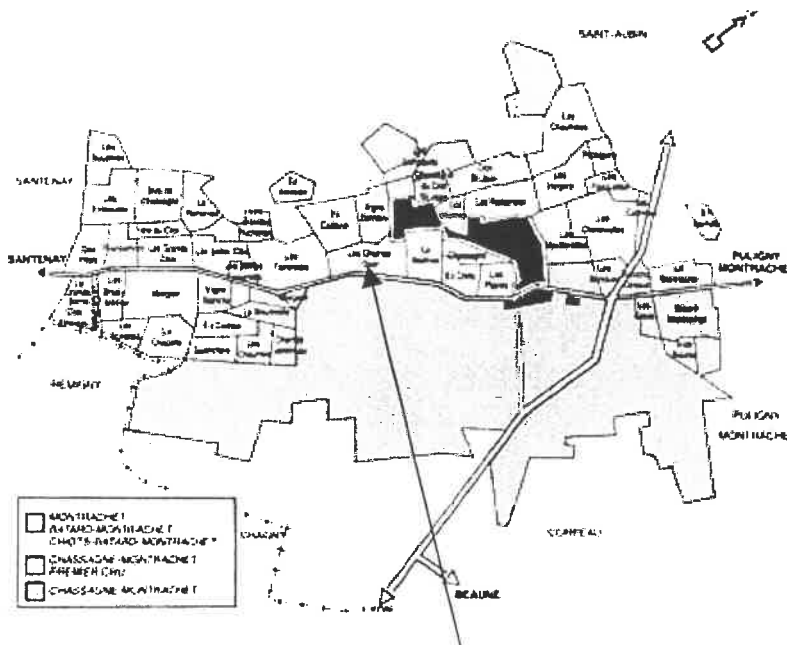
Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Klimaat:

Het wijnbouwgebied kent een continentaal klimaat (landklimaat). Men kent strenge winters met talrijke vorstperiodes en warme zomers.

Bodem:

Vastomlijnde wijngaarden welke onder een bepaalde naam (vb.: Musigny) kadastraal zijn



geregistreerd noemen we een "CLIMAT". Een 'climat' is essentieel in de herkomstbenaming waarvan de naam vastverbonden is met de grond. Het belang van de bodem (*terroir*) is in de Bourgogne altijd vanzelfsprekend geweest. Het is altijd de basis geweest van de herkomstbenamingen (*classificatie*).

- * Chablis : overwegend kalk
- * Côte d'Or : ligt op een plateau samengesteld uit zanderig kalksteen
- * Côte de Nuits : onderste deel van de helling = mergel met zand en kalksteenschilfers
- * Côte de Beaune: brede mergelstrook
- * Chalon : kalk met klei en ijzerdioxide (geeft kleur en boeket)
- * Mâcon : Noord (mergel en kalk)

Zuid (graniet)

- * Beaujolais : graniet en porfier

De voornaamste wijnstoksoorten (cépages):

Voor rode en rosé wijn:

PINOT NOIR

Compacte paarszwarte trossen met kleine druiven die een kleurloos sap met veel suiker bevatten.

een vroegrijpe druif welke de basis vormt voor o.a. grote noble wijnen. Komt meestal voor in de Côte d'Or !

GAMAY (gamay à jus blanc)

gedijt zeer goed op graniethellingen en produceert aangename fruitige wijnen in de zuidelijke Mâconnais en in de Beaujolais

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Voor witte wijn:
CHARDONNAY

kleine druiven met goudkleurige tonen welke een fijn sap geven, rijk aan suikers gedijt het best op kalkrijke bodem
in de Chablis wordt de Chardonnay ook Beaunois genoemd (komt vooral voor in de Chablis, Côte d'Or,
Côte Chalonnaise en de Côte Mâconnaise

ALIGOTE

grotere en talrijkere druiven – een belangrijk deel wordt gebruikt voor de Crémant
SAUVIGNON

produceert VDQS-wijnen vb.: Sauvignon de Saint-Bris (deze druivensoort komt zeer weinig voor in de Bourgognestreek

CONCLUSIE

Wat ligt nu aan de oorsprong van de kwaliteit van de Bourgognes?

*Het klimaat dat zorgt voor de persoonlijkheid van de wijn

*De bodem welke zorgt voor het karakter van de wijn

*De gekozen nobele druivensoort

*Het werk van de wijnmaker zelf

ENKELE ANTWOORDEN

Wat is een propriétaire récoltant?

Is een zelfstandige wijnboer die het gehele proces van de druif tot wijn zelf in de hand houdt en waarvan vaak de naam van het 'Domaine' op het etiket wordt vermeld.

Wat is een négociant?

Is een opkoper en of verwerker en verkoper van de wijn.

'PAS OP, ER ZIJN ER DIE KNOEIEN'- NEEM ALTIJD EEN GEKENDE GROTE NAAM ALS NEGOCIANT

Wat is een négociant-éleveur?

Is meestal een handelshuis dat wijn opkoopt van zelfstandige wijnbouwers om die te mengen, eventueel te laten rijpen en dan te bottelen.

Wat is een courtier?

Een onderhandelaar op papier.

Wat is een climat?

Is een door het kadaster welomschreven stukje grond (terroir)

Wat is chaptaliseren?

Wijn mag dan een natuurproduct zijn, de wijnmaker heeft niettemin een gans arsenaal niet altijd even natuurlijke hulpmiddelen ter zijner beschikking om de wijn te 'verfijnen'. In dit rubriekje zullen we er af en toe een wapen uit dit arsenaal belichten. Chaptaliseren is het toevoegen van suiker aan wijn om het alcoholgehalte te verhogen. De Franse scheikundige Chaptal raadde dit al aan in 1801, weliswaar zonder de precieze wetenschappelijke verklaring te kennen (die werd vijftig jaar later door Pasteur gegeven). De EG laat het suikeren van wijn ongeveer overal toe, behalve in het uiterste Zuiden van Europa. De wijnmaker gebruikt gewone witte kristalsuiker die wordt opgelost in de most en via overpompen gemengd met de wijn. Dit gebeurt best bij het begin van het gistingproces. Voor rode wijn kan de suiker afkomstig zijn van riet- of bietsuiker; voor witte wijn gebruikt men alleen rietsuiker. Om het alcoholgehalte met één procent te verhogen dient men 17 gram suiker per liter wijn toe te voegen. Bij rode wijn ligt deze dosis iets hoger, omdat die omwille van de warmere gisting een deel van zijn alcohol verliest tijdens de rijping. Aangeraden wordt om maximaal anderhalve procent te chaptaliseren. Overgechaptaliseerde wijnen verliezen veel van hun fruit

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

en smaken 'mager' in de mond. Witte wijn moet na de suikering extra worden gekoeld omdat chaptalisatie de gisting verheft. Als er wordt gechaptaliseerd, mag er geen zuur worden toegevoegd, een praktijk waarover we het een volgende keer zullen hebben. In Bourgogne kwam recent aan het licht dat sommige wijnmakers dit toch doen. Ze overtreden daarmee de Franse en Europese wet maar worden tot nu toe ongemoeid gelaten. Een alternatief voor de toevoeging van suiker is het mengen van de wijn met mostconcentraat. Dit concentraat is afkomstig van gekneusde druiven waarvan de gisting is stopgezet door middel van een hoge dosis sulfiet. Deze 'sluimerende most' wordt ingekookt. Omdat het kookproces niet alleen de suikers maar ook de zuren concentreert ontzuurt men de sluimerende most voor het inkoken. Mostconcentraat heeft vrijwel hetzelfde effect als chaptalisering, maar maakt de wijn wel iets zuurder. De EG laat de toevoeging van mostconcentraat toe in dezelfde verhoudingen als suiker. Sommige Franse AC's verbieden het toevoegen van mostconcentraat.

De indeling in Bourgogne-wijnbouwgebieden (departementen)

Departement Yonne: laag Bourgogne –

*omgeving Chablis

Departement Côte d'Or

**Côte de Nuits* : mannelijke wijn met animale geuren – ondergrond kalksteen met schilfers

In de volkstaal spreekt men van 'sa pinotte '

**Côte de Beaune* : vrouwelijke, elegante wijn met verfijnde structuren

Departement Saône et Loire met

**Côte Châlonnaise*

Departement *Maconnais*

Departement Rhône: Beaujolais (meestal apart te bespreken)

Behoort de Beaujolais tot de Bourgogne?

Historisch gezien niet want Beaujolais heeft nooit tot de provincie Bourgogne behoord, maar wel tot de provincie Lyon.

Wijnkundig is de Gamaydruif een Bourgondisch ras

Geografisch is dit gebied een uitloper van het Bourgognegebied

Economisch wordt een groot gedeelte van dit gebied gecommercialiseerd door négociants uit de Mâconnais en uit de Côte d'Or.

De gecontroleerde herkomstbenamingen (appellaties)

REGIONALE APPELLATIES (21)

- *Bourgogne*

kunnen afkomstig zijn uit het gehele Bourgognegebied – op het etiket mag de cépage vermeld worden (pinot noir voor rood en pinot blanc voor wit)

- *Bourgogne(Grand)Ordinaire*

wijnen ook afkomstig uit het gehele Bourgogne wijngebied - de cépages Gamay voor rood en aligoté voor wit zijn ook toegelaten.

- *Bourgogne Passetoutgrain*

rode wijn op basis van Gamay en Pinot Noir, met tenminste 1/3 Pinot Noir en 2/3 Gamay

- *Bourgogne Aligoté*

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

vooral afkomstig uit de Yonne, Hautes Côte de Nuits en Beaune en uit de Côte Chalonnais

- Crémant de Bourgogne

volgens de méthode traditionnelle (vinificatietechniek zoals bij de Champagne – 2^e gisting op de fles belangrijkste druivensoorten (Pinot-Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté)
de beste jaargangen kunnen ook millésime(jaartal) vermelden

SUB-REGIONALE APPELLATIES

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (gericht naar het zuiden, achter de gemeentelijke appellaties)

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Côte de Nuits-Villages (rood op praktisch 5 gemeenten)

Côte de Beaune-Villages (uitsluitend rood, geen 1^ocrus, uitgezonderd Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay)

Côte de Beaune (rood en wit)

Mâcon Blanc (gemeenten kunnen de vermelding Mâcon-Villages of Mâcon+toevoeging Gemeentenaam gebruiken)

Mâcon Rouge (uit de Gamaydruif en kan zelfs afkomstig zijn uit het gehele arrondissement)
Chablis

Beaujolais, Beaujolais Supérieur en Beaujolais Villages

DE GEMEENTELIJKE APPELLATIES (54)

vermelden de naam van de gemeente als AOC

voorbeeld: Pommard, Gevrey-Chambertin, Nuits Saint-Georges

indien de wijngaard (climat) of de ligging vermeld wordt op het etiket, mag het lettertype maar

half zo groot zijn als dat van de appellatie.

vb: Meursault Les Chevalières (zie lettergrootte op het etiket)

DE "PREMIER CRU" APPELLATIES (561)

Enkel toegestaan te vermelden naast de gemeentelijke benaming, indien een climat als premier cru

geklasseerd werd.

vb: Chambolle-Musigny "Les Amoureuses" - Nuits Saint-Georges " Les Vaucrins" Meursault "Charmes"

Let op de lettergrootte van het etiket!

De ' premier cru ' mag dezelfde lettergrootte als de gemeente hebben indien een mengsel van diverse 1^o cru wijngaarden, dan is slechts de naam van de gemeente en "premier cru" vermeld op het etiket. Vb.: Gevrey-Chambertin 1^ocru

DE "GRAND CRU" APPELLATIES (33)

slechts welbepaalde wijngaarden

enkel de naam van het climat is vermeld op het etiket (ook AOC Grand Cru)

Vb.: Le Chambertin (dagelijkse wijn van Napoleon I)

Clos de Vougeot

Corton

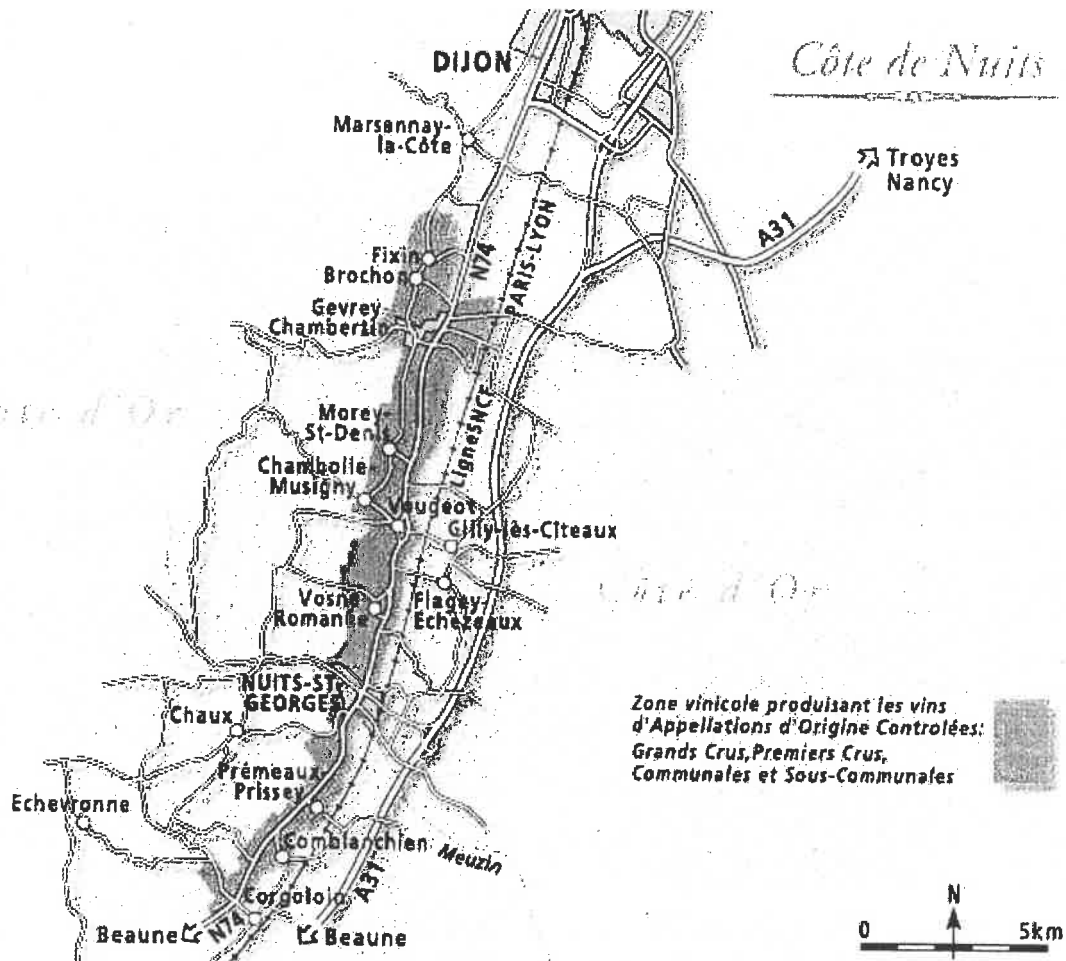
Musigny

Romanée-St.-Vivant

Le Montrachet

Corton-Charlemagne

DEPARTEMENT VAN DE COTE D'OR



Herkomstbenamingen uit de Côte de Nuits
SUB-REGIONALE APPELLATIES

AOC Côte de Nuits-Villages (gelegen op de gemeenten Fixin en Brochon in het noorden en op de gemeenten Comblanchien en Corgoloin in het Zuiden.)

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

GEMEENTELIJKE APPELLATIES

MARSANNAY

FIXIN (bestaat ook onder de Sub-regionale appellaties)

GEVREY-CHAMBERTIN (2 wereldberoemde Grand Crus, zeker te onthouden nl.:
Grand Cru Chambertin en Chambertin-Clos de Bèze)

MOREY SAINT-DENIS

CHAMBOLLE-MUSIGNY (zeker te onthouden Premier Cru "Les Amoureuses")

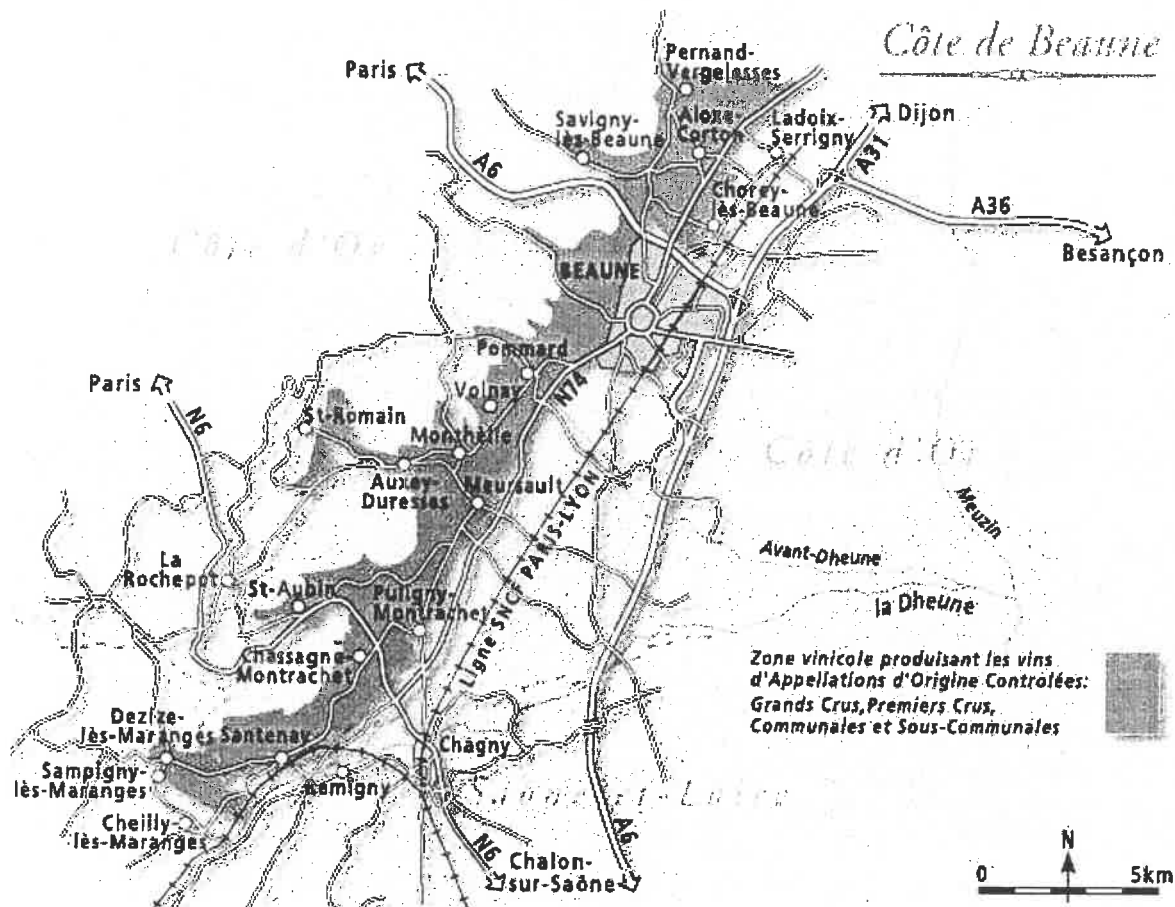
VOUGEOT (zetel van de confrérie des Chevaliers du Tastevin)

VOSNE-ROMANÉE (duurst betaalde Grand Cru - La Romanée-Conti,
La grande Rue)

NUITS-SAINT-GEORGES (voornaamste 1° Crus zijn Saint-Georges
Vaucrains en Cailles)

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

noot: de GRAND CRUS zijn in een tabel (zie verder) weergegeven



Herkomstbenamingen uit de Côte de Beaune (+ kaart)

TE ONTHOUDEN!

Deze streek is rijk aan prachtige rode en witte wijnen

De meeste witte wijnen zijn Grand Crus

De rode wijnen van de Côte de Beaune rijpen over het algemeen sneller dan deze van de Côte de Nuits

SUB-REGIONALE APPELLATIES

AOC Côte de Beaune-Villages (enkel rode wijn afkomstig uit alle gemeenten met uitzondering van

Pommard, Beaune, Volnay en Aloxé-Corton)

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (bijna volledige productie is rood)

AOC Côte de Beaune (gelegen op de gemeent Beaune. *Hier liggen geen 1° crus.* ¾ van de productie is rood)

GEMEENTELIJKE APPELLATIES

LADOIX (rood +weinig wit +1°Crus)

PERNAND-VERGELESSES (rood+weinig wit+1°Crus en met als Grands Crus Corton-Charlemagne-wit en Corton Rouge)

ALOXE-CORTON (rood+weinig wit+1°Crus en met als Grands Crus Corton-Charlemagne-wit en

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

CHOREY-LES-BEAUNE Corton Rouge+naam van het perceel- Vb: Corton-Clos du Roi
(rood+weinig wit)
SAVIGNY-LES-BEAUNE (rood+weinig wit+1°Crus)
BEAUNE (rood+beetje wit+1°Crus, Grands Crus ontbreken er)
een voorbeeld van een 1° Cru= Clos-des-Mouches

'HOSPICES DE BEAUNE' = wijn van de veiling

Gesticht in 1443 door Nicolas Rolin, Hôtel Dieu= Godshuis.

De wijnveilingen van Hospices de Beaune zijn
wereldberoemd verkochte wijn.

Kan van allerlei percelen en gemeenten afkomstig zijn.

Voor alle Hospicewijnen wordt een zelfde etiket gebruikt waarop als vaste gegevens
staan vermeld:

het wijnjaar, de benaming Hospices de Beaune, de herkomstnaam, de naam van
de cuvée (eventueel de naam van de schenker),de naam van de handelaar die
zijn wijn in kwestie heeft verkocht

POMMARD (rood en een beetje wit)(ijzerhoudend, zoals pomerol in de Bordeaux
Van de rode wijn zegt men dat het de Côte de Nuits is binnen
de Côte de Beaune! Kent geen Grands Crus

VOLNAY (allen rode wijnen+ 1°Crus)

MONTHELIE (rood+beetje wit+1°Crus)

MEURSAULT(wit+1°Crus en een weinig rode wijn)(hoofdstad v.d.witte, droge wijn)
Vb van wit='Charmes'

BLAGNY (rode en witte wijnen)

AUXEY-DURESSES (rode en witte wijnen-de witte doen soms denken aan die van
Meursault)

SAINT ROMAIN (rood en wit maar geen 1°Crus)

PULIGNY-MONTRACHET wereldbekende witte wijn

vb: van witte wijnen Grands Crus zijn Chevalier-Montrachet en Montrachet

CHASSAGNE-MONTRACHET (rood en wit- Vb van wit in Grands Crus=Bâtard
Montrachet) (voortreffelijke rode wijnen in 1°Crus)

SAINT-AUBIN (rood en wit+1°Crus)

SANTENAY (+1°Crus)

MARANGES (+1°Crus)

zie verder de lijst van de Grand Crus uit de Côte de Nuits en de Côte de Beaune!!!

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Onderstaande vergelijkende proeverij gebeurde onder de deskundige leiding Paul Van Dinter (moderator), gediplomeerd lesgever "Vins de France".

VERGELIJKENDE WIJNTESTEN – BOURGOGNELES VAN 23 FEBRUARI 1999.
OVER DE PETIT CHABLIS EN DE CHABLIS

<p><u>Wijn 1</u> Petit Chablis Regnard 1996, prijs 345 BEF Fourchaumes Uitzicht: doorzichtig geelgroene kleur Aroma: onrijpe groene appel</p> <p>Smaak: droog, overheersende zuren Afdronk en conclusie: caudaly van 3 tot 4 jong te drinken bij oesters</p>	<p><u>Wijn 2</u> Chablis 1°Cru Regnard 1997, prijs 615 BEF Uitzicht: doorzichtig geelgroene kleur Aroma: granysmitappel, minerale toetsen (zure schil van de appel) boterbloemen, geroosterd brood minerale, florale toetsen, hooi, pompelmoes</p> <p>Smaak: lichte boterige toetsen-droog Afdronk en conclusie: caudaly van 5 tot 6 Bezit een goede aciditeit, heeft nu al kwaliteiten.</p>
--	--

OVER DE COTE DE NUITS MET PINOT-NOIR DRUIF

<p><u>Wijn 3</u> AOC Nuits Saint-Georges J.Drouhin (Négociant) 1996, prijs: 895BEF Uitzicht: kersenrood met kleine bruine rand Aroma: rood, jong fruit (bosbessen) houderige toetsen, nieuw leder, beetje chocolade Smaak: weinig tannine, tikkeltje zoet (smaak van Pinot-Noir) Afdronk en conclusie: caudaly van 5 tot 6 zwakke wijn, mist expressie 13%, dus hoog alcoholgehalte Past bij een patrijsgerecht</p>	<p><u>Wijn 4</u> AOC Marsannay "en Montchenevoy" Philippe Charlopin (Viniculteur) 1996, prijs 645BEF Uitzicht: kersenrood Aroma: rood, jong fruit, tikkeltje zoet met kruiden, (zoethout), beetje rokerig Smaak: weinig tanninesmaak van de Pinot-Noir Afdronk en conclusie: caudaly van 6 Te drinken bij: licht wild Gaaf verouderen. de smaakpatronen gaan langzaam versmelten (hout en zuren)</p>
---	--

Wat een verschil binnen één zelfde druivensoort!!

OVER DE BEAUJOLAIS MET DE GAMAY DRUIF

<p><u>Wijn 5</u> Fleuri (jong meisje) J.Drouhin-1997 prijs 410 BEF Uitzicht: kersenrood Aroma: bij het walsen komt het hout erdoor. In het begin, relatief gesloten (kers, framboos)</p> <p>Smaak: fruitig Afdronk en conclusie: caudaly 5 tot 6, Gepast bij wit vlees</p>	<p><u>Wijn 6</u> Moulin à Vent (oudere dame) J.Drouhin 1996 prijs 395 BEF Uitzicht: kersenrood In het Aroma: lichte houtstructuur kruidig (kruidnagel)-fruitige toets van aardbeien</p> <p>Smaak: goede onderbouw van zuren en het houderige Afdronk: caudaly 5 tot 6</p>
--	---

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

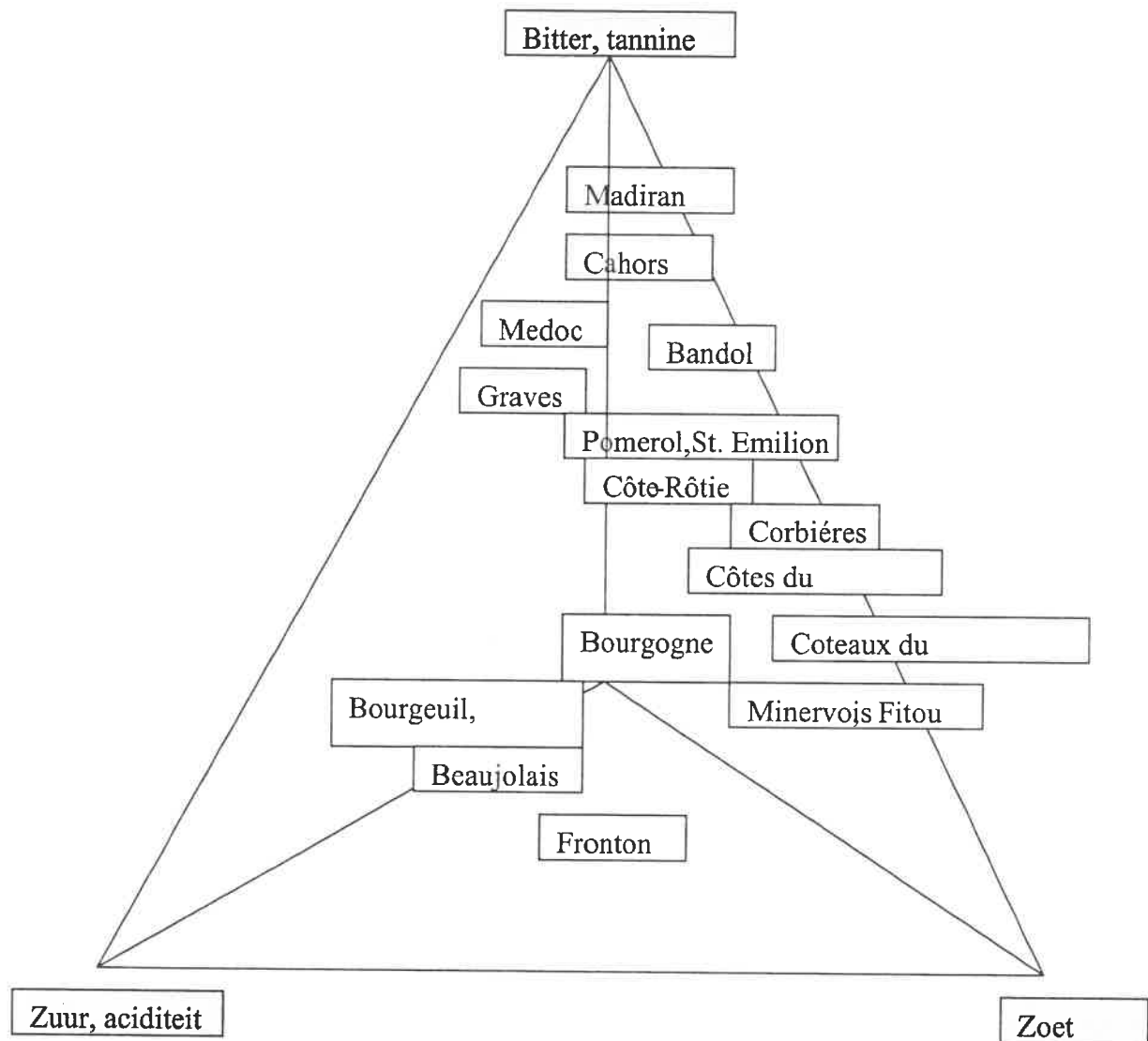
INDELING GRANDS CRUS UIT DE COTE DE NUITS
Van noord naar zuid

<u>GRAND CRU</u>	<u>GEMEENTE</u>
Chambertin	Gevrey-Chambertin
Chambertin Clos de Bèze	Morey-Saint-Denis
Chapelle Chambertin	Morey-Saint-Denis
Charmes os Mazovères-Chambertin	Chambolle-Musigny
Griottes-Chambertin	Vougeot
Latricières-Chambertin	Flagey-Echezeaux
Mazis-Chambertin	Vosne-Romanée
Ruchottes-Chambertin	
Clos de la Roche	
Clos des Lambrays	
Clos Saint-Denis	
Clos de Tart	
Bonnes Mares (*)	
Bonnes Mares (*)	
Musigny (R+W)	
Clos de Vougeot	
Echezeau	
Grands-Echezeaux	
Romanée-Conti	
La Romanée	
La Tache	
Richebourg	
Romanée-Saint-Vivant	
La Grande Rue	

INDELING GRANDS CRUS UIT DE COTE DE BEAUNE
Van noord naar zuid

<u>GRAND CRU</u>	<u>GEMEENTE</u>
Corton (rode wijn)	Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny
Corton (witte wijn)	Pernand-Vergelesses
Corton-Charlemagne	Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny
Charlemagne	Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny
Montrachet	Pernand-Vergelesses
Chevalier-Montrachet	Aloxe-Corton
Batard-Montrachet	Pernand-Vergelesses
Bienvenues-Batard-Montrachet	Chassagne-Montrachet
Criots-Batard-Montrachet	Puligny-Montrachet
	Puligny-Montrachet
	Chassagne-Montrachet
	Puligny-Montrachet
	Puligny-Montrachet
	Chassagne-Montrachet

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat



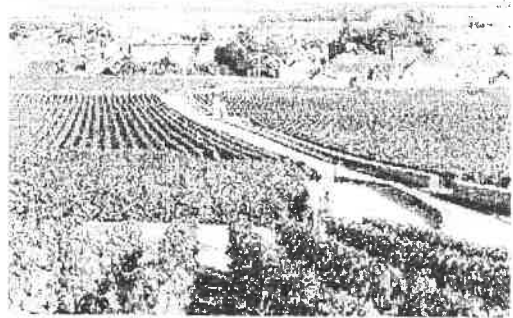
Dit is de belangrijkste smaakdriehoek die je best visueel in je hoofd plaats om wijnen te leren herkennen

Jaargang 2003 in de Bourgogne

Na gesprekken met vele producenten en het proeven van vele honderden wijnen van deze bijzondere jaargang in november, februari, maart, april en juni leek het me een goed idee om een aantal zaken over deze jaargang op papier te zetten.

Terug naar 1422...

Wat me goed duidelijk is geworden, is dat 2003 met geen ander oogstjaar te vergelijken valt. Je moet zelfs honderden jaren (1422) in de geschiedenis teruggaan om een oogst tegen te komen die vroeger is begonnen en tot 1865 om dezelfde hoge suikergehaltes tegen te komen. Voor de producenten was er dus weinig kennis voorhanden over de extreme omstandigheden waaraan de Bourgogne is blootgesteld. Velen hebben hierdoor dan ook een aantal verkeerde beslissingen genomen.



In dit artikel ga ik eerst wat nader in op de klimatologische omstandigheden gedurende het seizoen. Daarna bespreek ik de specifieke problemen die zich voordeden bij de oogst en de vinificatie van de Chardonnays en de Pinot Noirs.

Extreme omstandigheden: vorst, hagel, hitte en droogte

Bovenstaande kop geeft het al aan: niets is de Bourgogne in 2003 bespaard gebleven. Allereerst valt de (voorjaar)vorst te noemen die niet alleen het Chablisisgebied, Meursault en Chassagne-Montrachet maar vooral ook Puligny-Montrachet teisterde. De klap van de vorst kwam het hardst aan op 11 april.

De knoppen die de eerste vorstaanval hadden overleefd, werden nu ook getroffen doordat er door een fikse regenbui water in de knoppen zat. In Puligny was de schade verreweg het grootst in de lager gelegen wijngaarden met de dorpsappellation. Hier werd 80-85% van de oogst weggevaagd!



De discussie kwam al direct op gang hoe te handelen tijdens de oogst als je geconfronteerd wordt met twee generaties druiven: de eerste die de vorst overleefde en de tweede, de minder rijpe generatie, de zogeheten contre-bourgeons. (Op het moment van oogsten bleken deze contre-bourgeons perfect te zijn gerijpt en de druiven bevatten bovendien meer zuren!)

Over aanzuring

Alvorens nader in te gaan op de vinificatie, eerst even iets over aanzuring van de Chardonnays. (Voor een rode wijn is de zuurgraad van minder groot belang dan voor een witte wijn.)

Door de enorme hitte hadden de druiven niet alleen een gebrek aan wijnsteenzuur, het stabiele zuur dat je altijd in de uiteindelijke wijn tegenkomt, maar ook een gebrek aan appelzuur. De producenten waren zich ervan bewust dat ze moesten aanzuren om een goede balans in hun wijnen te krijgen. Voor een witte wijn is een goede zuurgraad van enorm belang, niet alleen voor de frisheid, maar ook voor de rijping op fles. Men zegt wel dat het zuur de ruggengraat is van een witte wijn.

Aanzuring is een legale handeling, alleen mag er dan geen suiker worden toegevoegd (chaptaliseren). Het is het één of het ander. (Chaptalisatie was bij de suikerrijke oogst van 2003 niet of nauwelijks nodig.)

Aanzuring gebeurt gewoonlijk met wijnsteenzuur of met citroenzuur. Aanzuring met wijnsteenzuur kan op diverse momenten plaatshebben: vóór, tijdens en na de alcoholische gisting. Het kan zelfs na de appel-melkzure gisting, maar dat wordt meestal afgeraden.

Wijnsteenzuur wordt in de vorm van poeder (kristallen) aan de wijn in wording toegevoegd. Een deel van het wijnsteenzuur slaat altijd neer in het vat/de cuve. Aanzuring met wijnsteenzuur na de appelmelkzure gisting werd in 2003 ook toegepast, omdat de wijn dan stabiel is en je precies kan bepalen wat de wijn op dat moment nog aan zuur tekort komt.

Aanzuring vlak vóór de botteling met citroenzuur wordt bijna altijd als minder wenselijk gezien, omdat citroenzuur vrij makkelijk herkenbaar is en een onaangenaam mondgevoel geeft.

Overigens zijn de meeste producenten tegen aanzuring; het 'verhardt' een wijn. Maar zonder aanzuring was een goede balans in de wijnen van de oogst 2003 niet mogelijk. De producenten zijn daar eerlijk in. De aanzuring bleef in de meeste gevallen beperkt tot 50 -100 gram per vat.

Sommige oenologen adviseerden hun cliënten uit veiligheidsoverwegingen (!) om tot 200-250 gram wijnsteenzuur per vat (!) toe te voegen. Daar trapten de meeste producenten dan ook niet in, maar slaafse volgers heb je natuurlijk altijd.



De chardonnay

De chardonnaydruif gaf in 2003 duidelijk minder problemen dan de pinot noir. Hierboven merkte ik al op dat de vorst en de hagel die het zuidelijk deel van de Côte de Beaune -de Côte de Blancs- teisterde, de rendementen tot soms wel 50% (vooral in Puligny-Montrachet) beperkte. De contre-bourgeois (tweede generatie druiven werden door het zonnige weer ook rijp, waardoor de plukkers geen problemen hadden met het uit elkaar houden van de beide generaties druiven. Als tweede meevaller gold de zuurgraad ervan. Door een latere rijping (ze lopen later uit) is de zuurgraad van de tweede generatie druiven op het moment van de oogst altijd hoger.

Wel moesten de door de zon verbrandde druiven worden verwijderd, omdat die

Wijnhandel Van Dinter Waar informatie hoog in het vaandel staat

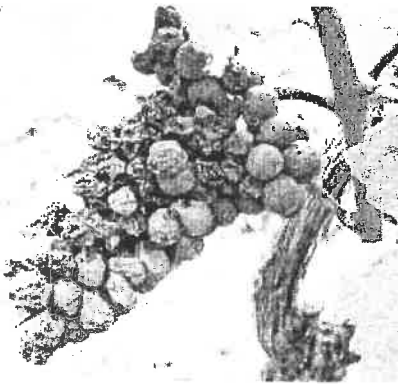
afwijkende aroma's geven. De meeste hoofdbrekens gaf de juiste oogstdatum met het oog op de rijpheid van het fruit en de zuurgraad van de druiven.

Ervaren wijnmakers weten dat je de Chardonnay *doré* (goudgele kleur) en niet *confit* (licht verschrompeld, dus te laat) moet oogsten. Dan krijg je zware logge wijnen, ook al heb je de zuurgraad op het vereiste niveau gebracht. Met een hoog gehalte aan koolzuur kun je dat dan deels compenseren.

In 2003 werd nauwelijks *bâtonnage* (het oproeren van de lie) toegepast, omdat de wijnen al rijk en vet genoeg waren. De angst ze te rijk en lomp te maken overheerste. De meeste producenten gaan hun wijnen met 750 mg koolzuur (CO₂) op fles brengen om ze de nodige frisheid en elegantie mee te geven. Dat doen ze met behulp van een zogeheten *carbodoreur*, een apparaat dat precies aangeeft hoeveel koolzuur zich in de wijn bevindt.

De pinot noir

Een deel van de rode wijnen werd ook aangezuurd, maar in veel mindere mate dan de witte wijnen. Zoals hierboven al vermeld was er in 2003 geen 'recept' voorhanden om wijn te maken. Naast de juiste oogstdatum was ook de duur van de inweking en de dosering van de *pigeages* (de onderdompeling van de koek van schillen, pitten en soms stelen) van belang.



Een te lange duur van de inweking en teveel *pigeages* waren in 2003 absoluut een verkeerde keuze, zeker als je al te laat had geoogst! Deze twee technieken gaven in 2003 zware, logge wijnen die het Pinot Noir karakter compleet maskeerden.

Als je over de schilrijpheid van 2003 begint, wordt het pas interessant. Zoals gezegd werd door de droogte de activiteit van de (vooral jonge) wijnstokken tot een minimum beperkt c.q. geblokkeerd, waardoor schilrijpheid een probleem werd. Te vroeg oogsten (dus een te kort groeiseizoen) leverde onrijpe tannines op vanwege onvoldoende schilrijpheid.

Producenten die rustig bleven wachten tot het ging regenen werden beloond. Door de regen nam de activiteit in de bodem weer een aanvang. Ook waren er talloze producenten die te laat hebben geoogst. Zij hebben wijnen gemaakt met overrijp fruit. En daar zit hem nu net de kneep. De Pinot Noir is een druif die niet overrijp moet worden geplukt. (je krijgt dan aroma's die ze als *compôté*, *confit* typeren.). En dat te laat oogsten is in 2003 in vele gevallen gebeurd. De Pinot Noir moet precies rijp worden geplukt -het fruit moet *frais* zijn en dit gegeven maakt dit druivenras tot een nachtmerrie voor veel producenten, overal ter wereld.

Overlaats op een Pinot Noir-proeverij georganiseerd door het tijdschrift *Vino* van Havaux, stond ook een aantal Pinot Noirs uit de Nieuwe Wereld op de proeftafel. Voor de zoveelste keer bleek dat een deel van de wijnen te 'warm' fruit heeft, te *compôté* is en/of lijdt aan teveel extractie, waardoor ze de voor de Pinot Noir zo karakteristieke elegantie verliezen en meer op een Syrah lijken, dus compleet van karakter veranderen. Tijdens de discussie bleek een deel van de aanwezige proevers wel erg weinig kaas te hebben gegeten van de eigenschappen van de Pinot Noir druif en hoe een echte Pinot Noir uit de Bourgogne zich 'dient' te presenteren. Uiteraard mag je enthousiast zijn over een diepgekleurde, syrah-achtige Pinot Noir uit de Nieuwe Wereld, maar verwar hem dan niet met een Pinot Noir uit de Bourgogne. Enig tegenwicht tegen de banalisering van de Pinot Noir vind ik wel op zijn plaats. Bij de Chardonnay is het kwaad al geschied.

Alcoholische gisting

De suikergehaltes waren zeer bevredigend en zelfs hier en daar aan de hoge kant. In enkele gevallen moest er gechaptaliseerd worden.

De alcoholische gisting duurde vrij lang. Normaal gaat hij snel in een oogst die weinig zuur bevat. Een aantal producenten weet de langzame gisting aan een gebrek aan stikstof, veroorzaakt door de droogte en de hitte. (De gistcellen hebben stikstof nodig voor hun vermenigvuldiging.)



Waarop moet je bij wijnen van de oogst 2003 letten?

Het Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) schreef de jaargang 2003 de hemel in, maar enige reserve is op zijn plaats. Wellicht behoort de Bourgogne tot de Franse wijnggebieden, die in 2003 het meeste last van de droge omstandigheden hebben gehad, discussies over de rendementen van koude (minder last van droogte) en warme bodems ten spijt.

Door de extreme klimatologische omstandigheden en het gebrek aan kennis hierover, hebben, zoals gezegd, veel wijnmakers in 2003 een aantal verkeerde keuzes gemaakt: te vroeg geoogst, te laat geoogst, teveel extractie, teveel *pigages* (onderdompeling van de koek van schillen en pitten), teveel of te weinig aangezuurd, enzovoort. Ga er maar gerust van uit dat de betere producenten hun ogen goed de kost hebben gegeven en hun wijnstokken goed geobserveerd hebben voordat ze tot actie overgingen.

Schenk niet teveel aandacht aan de oogstdatum. (Voor de Côte de Beaune zou eind augustus ideaal zijn en voor de Côte de Nuits begin september). Natuurlijk is die van belang, maar er spelen ook andere factoren een rol, bijvoorbeeld de leeftijd van de wijnstokken (i.v.m de lengte van de wortels) en het type bodem en *terroir* (ligging, vochtigheidsgraad, enz.). Ter illustratie hiervan mag gelden dat in Puligny-Montrachet in wijngaarden als La Truffière en Les Folatières volumes zijn geoogst die niet veel afwaken van wat daar in 'normale' jaren wordt geoogst.

De hoofdredacteur van PersWijn, Ronald de Groot, vertelde me dat in Bordeaux de beste wijnen zijn gemaakt door producenten, die (bijna) normale rendementen hebben binnengehaald. De verklaring hiervoor? Ze hebben geen of nauwelijks last van de droogte gehad. Om over na te denken.



De Chardonnay

Tot mijn grote verbazing bleek mijn aanvankelijke pessimisme ten aanzien van de witte 03-ers grotendeels misplaatst te zijn. Enkele producenten waren zelfs de wanhoop nabij. Na enkele maanden rijping op fust van de wijnen was ik aangenaam verrast door de kwaliteit. De wijnen hadden een opvallende aromatische expressie en evenwicht. Het zoveelste bewijs dat je altijd voorzichtig moet zijn met een levend product.

Aanzuring en rijping hebben dus veel goeds gebracht. De wijnen zitten goed in elkaar en zware, lompe wijnen kom je nauwelijks tegen. Hiermee wil ik niet zeggen dat 2003 voor witte wijnen een groot bewaarjaar is. Integendeel.

De meeste producenten zullen hun witte wijnen dan ook snel op fles brengen. Ze zullen na botteling al snel goed genietbaar zijn. Drink ze in ieder geval vóór die van de oogst 2002 (een grote jaargang).

De Pinot Noir

Nagenoeg alle rode wijnen hebben voor een wijn van de pinot noir-druif een ongewoon diepe kleur. In de 25 jaar dat ik de Bourgogne bezoek, ben ik dit nog nooit tegengekomen. Wijnen uit het Rhône-gebied zouden zich hiervoor niet hoeven te schamen. Inmiddels is in wijnland duidelijk geworden dat de kleur weinig zegt over de inhoud/structuur van een wijn. Een diepgekleurde wijn ('coca-cola wijn'), hoeft nog geen imposante structuur te hebben. Kleurextractie heeft met techniek te maken en die kan men toepassen op druiven van laag tot hoog in kwaliteit.

Zoals hierboven al betoogd, het fruit in de wijn moet absoluut *frais* zijn. Producenten die te laat hebben geoogst, hebben overrijp fruit binnengehaald. De aroma's ervan (*compôté*) ontnemen de Pinot Noir zijn aantrekkelijkheid en de onlosmakelijk met deze druif verbonden elegantie.

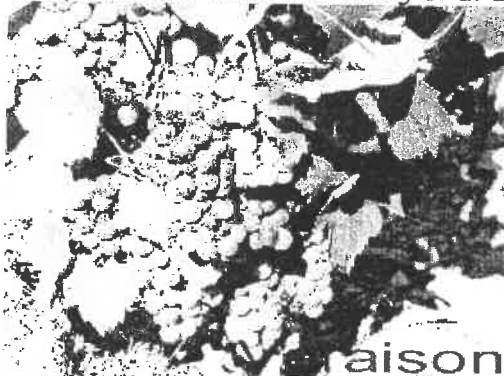
Verder moet je vooral ook letten op de kwaliteit van de tannines. Wijnen van druiven die te vroeg zijn geoogst hebben droge, onrijpe tannines. Producenten die bij de vinificatie teveel extractie hebben gezocht, hebben ook een fout gemaakt. In een extreem droog jaar als 2003 waren teveel extractie en *pigeage* (het onderdompelen van de koek van schillen en pitten) *'not done'*. Een korte *cuvaison* van 10 tot 12 dagen met weinig *pigeages* was in 2003 de sleutel tot succes.

Vooruitblik Bourgogne-oogst 2004

Begon men in 2003 al rond 15 augustus met de oogst, nu een jaar later ziet het er naar uit dat men in de Côte d'Or niet voor 25 september gaat beginnen. Een late oogst dus als gevolg van de matige tot slechte weersomstandigheden de Bourgogne afgelopen maanden hebben getroffen.

De bloei had op 'normale' data plaats, als je de afgelopen tien jaar in ogenschouw neemt. Een verslechtering van de weersomstandigheden -juli en augustus waren nat en koud- leidde aanvankelijk tot een voorlopige geplande oogstdatum richting half september, maar daar komen nog een tiental dagen bij.

De natuur is in 2004 genereus geweest. De wijngaarden zijn chargé (er hangt en veel druiven aan de stokken), zeker bij producenten die in 2003 aanzienlijk minder hebben geoogst door hitte, droogte en vooral ook vorst en die dat verlies graag willen compenseren. Het is de vraag of al de grote, lange trossen wel goed rijp worden. Vele kwaliteitsbewuste producenten hebben de 'overtollige' trossen rigoureus verwijderd.



V raison

Op 1 september was op diverse plaatsen de v raison (het 'omdraaien' van de kleur) nog niet voltooid, niet alleen vanwege het koude weer maar ook vanwege de te hoge rendementen.

De tot nu toe meest ernstige klimatologische verstoring was die van maandag op dinsdag 23/24 augustus. Naast de noordkant van Meursault werden Volnay, Pommard, Meloisey, Beaune en diverse dorpen in de Côte de Nuits (o.a. Gevrey, Morey) ernstig door hagel getroffen. Vooral 1er Cru wijngaarden moesten het ontgelden. In Meloisey vielen hagelstenen zo groot als duiveneieren, die zelfs voorruiters van auto's vernielden. Hagel zo laat in augustus en om  n uur 's nachts is een tamelijk uniek verschijnsel.

Net als in 2001 werden Volnay en Pommard ernstig getroffen. Eind augustus, tijdens mijn bezoek aan de Bourgogne, zag je in de getroffen wijngaarden bijna overal door de hagel aangetaste en door de producenten verwijderde trossen op de grond liggen. De enige ziekte van betekenis in het groeiseizoen van 2004 was oidium, een schimmelziekte die bij koude en vocht de kop opsteekt. Meeldauw deed zich hier en daar voor in augustus, maar de schade bleef beperkt omdat het niet warm genoeg was.



Hagelschade

Vanaf woensdag 1 september begon de zon te schijnen en dat doet hij nog steeds. Op zaterdag 11 september viel er tussen de drie en tien mm regen en op dinsdag 14 september was het bewolkt. Bij het ter perse gaan van dit artikel (Donderdag 16 september) was er nog steeds een beau soleil en wat wind en de vooruitzichten waren goed. Als het mooie weer verdwijnt kan grijze rot nog roet in het eten gooien.

Cursus tekst voor gevorderden

Voor de Mâconnais werd de oogstdatum (zie onder) bepaald op 13 september, maar nog niemand is er begonnen. Men verwacht daar zaterdag 18 september te beginnen.

Voor de Mâconnais werd de oogstdatum (zie onder) bepaald op 13 september, maar nog niemand is er begonnen. Men verwacht daar zaterdag 18 september te beginnen. In de Côte de Beaune is -zoals in 1993- de pinot noir rijper dan de chardonnay en mag dan ook eerder geoogst worden.

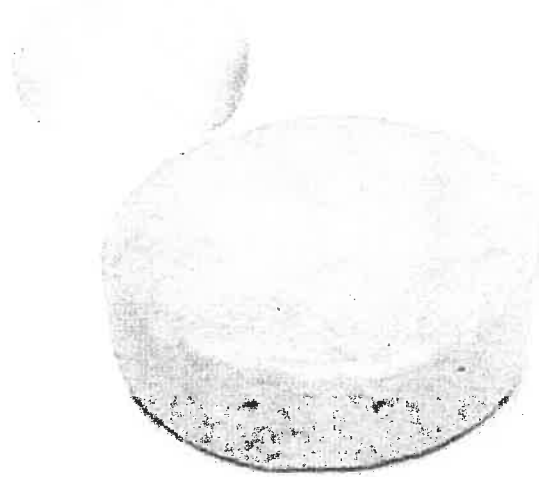
Tot slot. Doordat de nachten in juli en augustus fris waren, hebben de druiven hun zuren goed kunnen 'vasthouden' en als de rijping goed doorzet dan kunnen we uitstekende uitgebalanceerde wijnen verwachten. Zou de Bourgogne opnieuw kunnen ontsnappen?

De data van de Ban des Vendanges:

Mâconnais: 13 september
Côte Chalonnaise: 17 september
Chablis: nog niet bekend (men verwacht 27 september)
Crémant de Bourgogne: 18 september
Côte de Beaune rood: 20 september
Côte de Beaune wit: 22 september
Côte de Nuits: 25 september

Franse kazen uit de Bourgogne- streek (& Champagne-Ardenne)

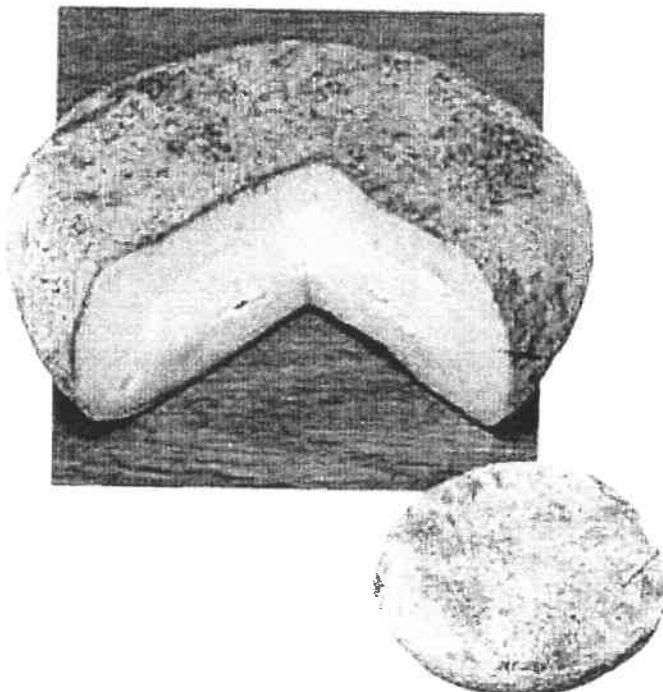
Epoisse de Bourgogne (AOC)



Men beweert dat Napoleon dol op deze kaas was en hem met chambertin wijn at. Hoewel hij begin 20ste eeuw populair was, overleefde de productie de Tweede Wereldoorlog niet. M. Berthaut uit het dorpje Epoisses begon er in 1956 opnieuw mee. De fermier kazen worden nu door een enkele boerderij in Bourgogne gemaakt. Er bestaan ook artisanal varianten, waarvan zowel grote als kleine kazen worden geproduceerd. Dit is een sterk geurende kaas met gewassen korst

en hij ruikt naar marc. De fijn gestructureerde pâte smelt op de tong en smaakt naar een mengeling van zout, metaal en melk. Affinage geschiedt in aangewezen gebieden en duurt minimaal vierweken; de kaas wordt eerst in water of pekell gewassen waarna marc en de vloeistof wordt toegevoegd. De kaas wordt een- tot driemaal per week gewassen waarbij de hoeveelheid marc steeds wordt verhoogd.

Aisy cendré



Deze *artisanal* kaas uit Bourgogne wordt gemaakt door een jonge kaas een maand in as te begraven. Een aantal van deze kazen kan als basis voor aisy cendré dienen, maar de hier afgebeelde kaas is een jonge epoisses de bourgogne; een sterke, gewassen kaas. Hij is nog niet rijp en is perfect voor mensen die van een onrijpe kern houden. Het hart is wit met een gipsachtige structuur en omgeven door een meer romige pâte. De zoutige smaak wijst erop dat hij nog jong is.