

Degustatie Beaujolais: specifiek en divers (20 september 2022)

De meeste Frankrijkliefhebbers – en dat zijn we op een of andere manier allemaal – hebben ooit wel al 's het kleurrijke dak van het hospice de Beaune of de romaanse Eglise Sainte-Marie-Madeleine in Vézelay, allebei in Bourgondië, bewonderd. Misschien hielden ze nog even halt bij het Hôtel-Dieu in Tournus om daarna door te sjezen naar Lyon, het Rhône-dal en de Provence.

Met wijnliefhebbers gaat het niet anders: na een degustatie van grote bourgognes aan de Côte d'Or en de Côte de Beaune nippen ze nog aan een glas in de Mâconnais om dan koers te zetten naar de wijngaarden van de Rhône en de Provence.

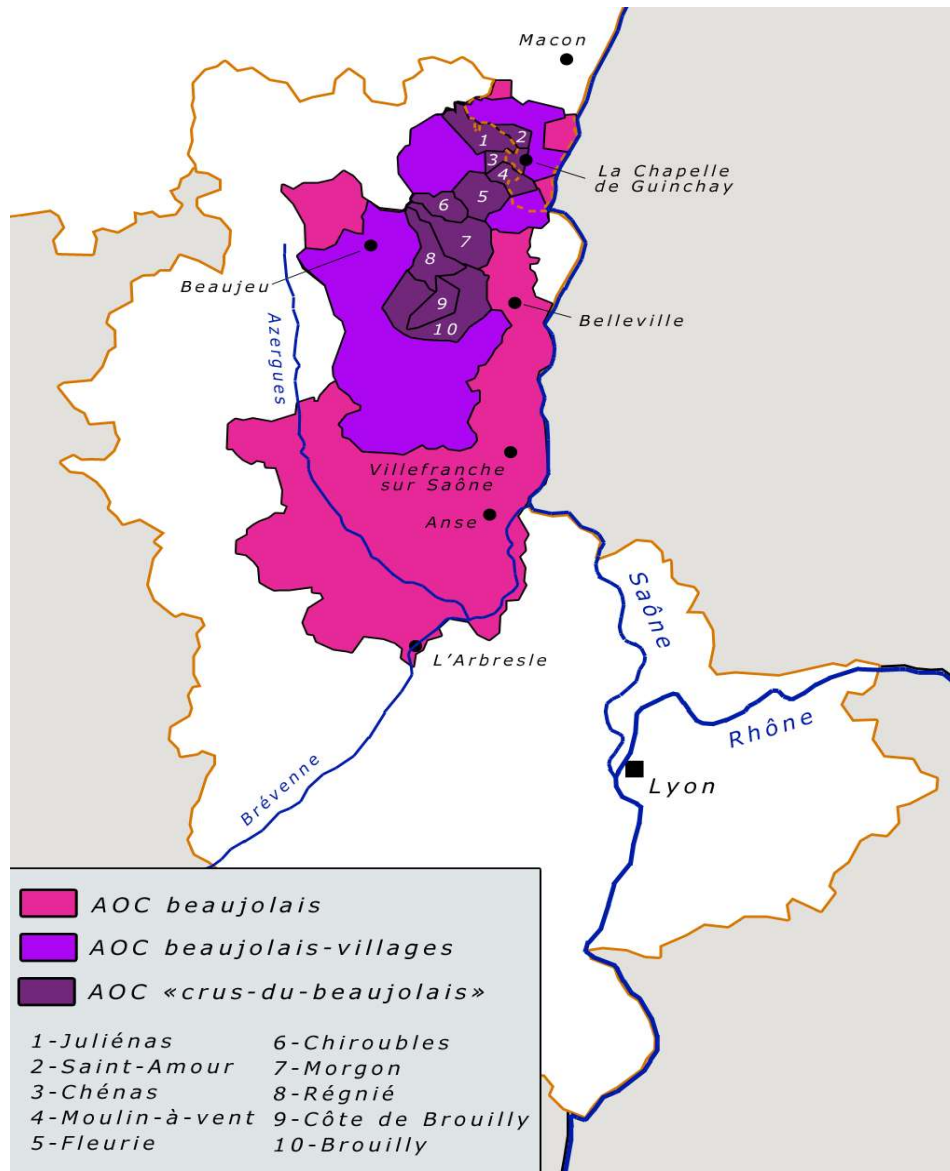
Wat een gemiste kans, want tussen Mâcon en Lyon, geprangd tussen Bourgondië en de Rhône, ligt het heerlijk glooiende landschap en het boeiende wijnbouwgebied van de Beaujolais, een smalle strook van zo'n zestig kilometer lang op de rechteroever van de Saône. Jan, Herman en Charles verkenden de streek, keerden er terug en wilden hun ervaringen delen met wijnclub Edelrot. Onnodig te vermelden dat ze wel wat meer meebrachten dan de Beaujolais primeur, die de derde donderdag van november met de nodige poeha op de markt wordt gebracht en de regio een weinig positief imago oplevert.



De 14.500 hectare wijngaarden van de Beaujolais bestaan uit twee subgebieden: de Bas-Beaujolais ten zuiden van Villefranche-sur-Saône en de Haut-Beaujolais ten noorden daarvan. Op de lichte bodems van leem, kalk en zand in het zuiden worden de Beaujolais en de Beaujolais nouveau geproduceerd. Het noorden daarentegen kan twee opmerkelijke troeven op tafel leggen: de complexe bodem en de twaalf cru's.

De bodem bestaat er uit een mozaïek met (rode en blauwe) graniet in de hoofdrol. Graniet is een hard gesteente dat ontstaat doordat magma en lava in contact komen met water. Op die arme bodem voelt de gamay noir à jus blanc zich helemaal in haar sas. De 5000 à 10.000 stokken die per hectare worden aangeplant, wortelen er diep, zodat het niet hoeft te verbazen dat de Beaujolais opvallend veel oude wijnstokken telt. Liefhebbers van witte wijnen blijven in de regio in de kou staan: slechts twee procent van de aanplant is chardonnay. Best logisch, want enkele tientallen kilometers verder naar het noorden, in de Bourgogne, ligt het rijk van de chardonnay.

Tweede troef van de Haut-Beaujolais zijn de 12 crus, wat behoorlijk wat is voor een klein gebied. De bekendste zijn Juliéna, Fleurie, Brouilly, Chiroubles en Moulib-à-vent.



De wijngaarden van de Beaujolais liggen op een hoogte van 300 à 600 meter. Het semi-continentale klimaat met invloeden van de oceaan en de Middellandse Zee zorgt voor een vochtig voorjaar, een warme zomer en een strenge winter. Gemiddeld valt er 750 millimeter neerslag per jaar, wat zo'n 150 millimeter minder is dan in België.

Door de steile hellingen en om de druiven zo intact mogelijk te houden, wordt er voornamelijk manueel geoogst. Voor witte wijn en rosé mogen de druiven vijf à veertien dagen gisten in betonnen of inox cuves. De wijnboer beslist of hij een malolactische gisting toepast. Bij rode wijn ligt de klemtoon bij de vinificatie op fruitigheid, waardoor vatrijping slechts een bijrolletje speelt. Om zo'n fruitige wijn te maken, kiezen sommige producenten voor de traditionele methode op zijn Bourgondisch, waarbij de druiven ontsleed worden. De meeste opteren echter voor een macération



(semi-)carbonique. Daarbij gaan de trossen integraal de cuves in, waar tijdens het gistingsproces de aroma's van de druif los komen. Na het persen begint de alcoholische gisting en ten slotte mag de wijn rijpen en wordt er een malolactische gisting toegepast. Daarbij worden de onstabiele appelzuren omgezet worden in melkzuren en koolstofdioxide.

Omdat 95% van de productie in de Beaujolais rode wijn is, degusteren we slechts één witte wijn. Voor de zeven rode wijnen doorkruisen we de Haut-Beaujolais van zuid naar noord. Dat hoeft niet te betekenen dat de beste wijnen pas op het einde van de degustatie aan bod komen. De leden mogen zelf uitmaken welke wijnen volgens hen de meeste kwaliteit te bieden hebben.

1. AOC Beaujolais Villages 2021 – Domaine Longère : Nos 2 elles (Ter plaatse, € 9)

In Le Perréon, een van de 38 onooglijke dorpjes die samen de Beaujolais Villages vormen, beschikken Jean- Luc en Régine Longère over vier hectare wijngaarden. Ze maken er onder andere deze lichtgele, heldere chardonnay die ze opdragen aan hun twee dochters. De wijn wordt gevinifieerd op lage temperatuur in inox vaten. De troebelheid remt de gisting af en door de most te klaren vóór de alcoholische gisting (débouillage) krijgt de wijn een fruitig karakter, dat meteen al tot uiting komt in de neus (aroma's van frisse appel samen met een licht minerale toets). Het smaakpalet sluit daar mooi bij aan: groene appel, een vleugje citrus en een zilte twist. Een grote wijn is het niet, maar wel een ongecompliceerde allemansvriend die lekker wegdrinkt op een zomers terras.



2. AOC Beaujolais Villages 2021 – Domaine Longère : Jarre (Ter plaatse, € 18)



Liefhebbers van elektronische muziek denken misschien spontaan aan de Franse componist Jean-Michel Jarre, maar die heeft met deze wijn niets te maken. De term “jarre” verwijst naar de stenen kruiken van 300 liter waarin de wijn tien maanden rijpt. Daarvoor gaan de gedeeltelijk ontriste gamaydruiven negen à twintig dagen in een cuve, waarna er een “délestage” wordt toegepast. Dat wil zeggen dat de most naar boven gepompt wordt, wat meer extractie en fruitigheid oplevert. Daarna volgt de persing en begint de alcoholische gisting. Vóór de botteling wordt het appelzuurgehalte teruggedrongen en omgezet in melkzuur door malolactische gisting.

Op aanraden van de wijnbouwer proeven we de paarsrode, heldere *Jarre* op 15°. Aanvankelijk blijft hij wat gesloten, maar na wat walsen komen er

aroma's van rood fruit (kers, kriek, framboos) naar boven. De lichtjes zurige aanzet wordt gevolgd door kers en bramen, wat de wijn een fris, jong karakter geeft. In de middelmatige afdronk komen de frisse zuurtjes weer maar naar boven. Een correct gemaakte wijn die bij een charcuterieschotel zeker tot zijn recht komt.

3. AOC Brouilly 2015 Château de la Brasse (Ter plaatse, € 11,50)

Benjamin Chalon is een jonge, getalenteerde wijnbouwer die op een “Bourgondische” bodem van klei en kalk het beste probeert te halen uit zijn wijngaarden. En of hij daarin slaagt. Alleen al de dieprode kleur is veelbelovend. Bij zo'n volle wijn horen volle, rijpe aroma's en die verwachting wordt netjes ingelost: rijpe pruim, vlier, zoethout en zelfs wat



tabak. Het mooie, diepe bouquet is beslist te danken aan de langdurige macération carbonique. In de mond verrast deze wijn met een fris-fruitige aanzet. Kersen, krieken en een licht gekonfijte vruchten maken het feestje compleet. In de afdronk komt een bittertje naar boven en vallen lichte tannines op. Een wijn met een zekere complexiteit die zijn mannetje kan staan bij wat steviger kazen of een geurig gebrad en na zeven jaar – een hele prestatie voor een Beaujolais – keurig op dronk is.

4. AOC Morgon 2020 - Domaine Dominique Jambon : Côte de Py (Ter plaatse, € 8,09)

De wijnen van Morgon staan bekend om hun intensiteit, kracht en vlezigheid. Deze Côte de Py is afkomstig van 55-jaar oude wijnstokken op een bodem van graniet en schist. De wijn kreeg niet alleen de typische macération semi-carbonique, maar mocht ook acht maanden rijpen op eiken vaten. Hij vertoont zekere gelijkenissen met de vorige wijn. Ook hier vallen namelijk meteen volle aroma's van heerlijk gerijpt fruit op (kers, bosbes), evenals de fris-fruitige aanzet. Die wordt gevolgd door mondvullend fruit: bramen, kersen en cassis, aangevuld met zachte tannines. De wijn overtuigt met zijn stevige karakter, maar wordt nooit een krachtpatser. Daarvoor zijn de smaken te mooi in evenwicht en vertoont hij een te fraaie dosis elegantie. De moeilijk te evenaren verhouding toont aan dat een mooie wijn niet duur hoeft te zijn.



5. AOC Chiroubles 2020 - Château de Javernand : Les Gattes (Ter plaatse, € 9,08)

Met Chiroubles bereiken we het hoogste punt van de Beaujolais: de wijngaarden met hun ondergrond van verzand roze graniet liggen op 410 meter hoogte. Benieuwd of de wijn ook het hoogtepunt van de degustatie wordt. Wijnbouwers Pierre Frost en Arthur Fourneau oogsten manueel en mikken op een opbrengst van vijftig hectoliter per hectare. Voor de vinificatie passen zeven à negen dagen semi-macération carbonique toe en passen ze voor houtlagering. Ze trekken de wijn vroeg op fles en hopen daarmee het fruitige karakter te versterken. Hachette beschouwt wijnen uit Chiroubles als vrouwelijk, wat dat ook moge betekenen.



Na de donkerrode wijnen uit Morgon en Brouilly is *Les Gattes* (dat hagedisjes betekent) doorzichtiger en helderder. De neus gesloten noemen zou een te streng oordeel zijn; de aroma's van kers en rood fruit zijn eerder discreet te noemen. De mond start met een frisse aanzet, gevolgd door rood fruit en een zekere mineraliteit. Een correct gemaakte wijn, die echter complexiteit en karakter mist.

6. AOC Fleurie 2020 – Domaine de Roche Guillon : Clos de la Tour (Ter plaatse, € 11)

De familie Copéret bezit 12 hectare in Fleurie, voornamelijk vieilles vignes. Ze liet de wijn zes maanden rijpen in inox vaten. Volgens Hachette past hij perfect bij andouillettes, voor de meeste leden niet meteen een smakelijk vooruitzicht. De mooi rode, licht paarse *Clos de la Tour* komt wat gesloten over.



Aanvankelijk zijn de aroma's wat primair, maar na een tijdje komt er toch rood fruit los, evenals een kruidige toets. Was de neus was minder overtuigend, maakt de mond veel goed: de aanzet is fruitig en fris, rijp fruit, zuren en tannines zijn redelijk met elkaar versmolten en houden elkaar in evenwicht. Een wijn met een onmiskenbare elegantie en een aardige afdronk.

7. AOC Moulin-à-vent 2018 – Château de Bel Air : La comtesse noire (Ter plaatse, 14,40)

Met Moulin-à-vent komen we bij de oudste en bekendste cru uit de Beaujolais. Bel Air verwijst naar het gelijknamige lyceum in Belleville, waar deze wijn op milieuvriendelijke manier gemaakt werd. Meteen valt de warme, donkerrode kleur op met eerste sporen van evolutie. Het bouquet is gevarieerd en rijk: rijpe bramen en donkere bessen, zoethout, rijpe bananen, eucalyptus en kruidigheid. De aanzet is vol, maar tegelijkertijd fris. Fruitigheid, vlezigheid, aangename tannines en kracht typeren het karakter van deze wijn, die een jaar in eiken vaten doorbracht. Een fraaie wijn met een sterk profiel dat je niet meteen in de Beaujolais zou verwachten.



8. AOC Juliéñas 2020 – Domaine Bergeron: Vayalette (Ter plaatse, € 9)

Onder de rook van Mâcon worden de krachtige, vlezige wijnen van Juliéñas gemaakt waar Hachette een boontje voor heeft. Op twee steile hellingen boven het dorp bezitten François en Pierre Bergeron enkele hectares met oude wijnstokken die een diepe, roodpaarse wijn opleveren die na wat walsen aroma's van licht gestoofd donker fruit met een lichte kruidigheid vrijgeeft. Toch trekt deze wijn pas in de mond alle registers open met een krachtige, volle aanzet van donker fruit, gevolgd door wat strakke tannines. Fruit en evenwichtige zuren gaan hand in hand en leveren de wijn een zekere finesse op. Nu al overtuigend, maar kan zich nog enkele jaren verder ontwikkelen.



Wat onthouden we van de Beaujolais?

1. De regio heeft heel wat meer te bieden dan de Beaujolais nouveau. Jonge, gepassioneerde, ambitieuze wijnbouwers brengen er de gamay naar een hoger niveau. De leden van onze club zijn in elk geval overtuigd. In een spannende stemming riepen zij de Fleurie (wijn 6) uit tot beste wijn van de degustatie, net voor de Morgon (nummer 4) en de Juliéñas (nummer 8).
2. Beaujolaiswijnen blijven in de schaduw van grote broers Bourgogne en Rhône, maar hebben het potentieel om zich te profileren. Momenteel zijn de wijnen commercieel nog niet doorgebroken. De Vidts (Sint-Niklaas) en Wijnveld (Sinaai) hebben enkele Beaujolais in hun assortiment, maar wie meer wil, moet 700 kilometer rijden.
3. Fruit in een Beaujolais, ja, maar tannines...? Ja zeker. En dat was een van de verrassende ontdekkingen van de degustatie.
4. Hartelijk dank aan Jan, Charles, Herman en hun echtgenotes die voor ons de Beaujolais doorkruist hebben, wijndomeinen bezocht hebben, kritisch gedegusteerd hebben en daarbij niet op een flesje gekeken hebben, zoals onderstaande foto aantoont.



(Verslag: Johan De Smet)