

1. De geproefde wijnen:

- Côte de Brouilly 2007, Les Roches Bleues
- Morgon 'Côte de Py' 2007, Jean-Marc Lafont
- Chiroubles 2007, Jean-Marc Lafont
- Fleurie 'La Madone' 2007, Jean-Marc Lafont
- Moulin à Vent 'Granit & Manganèse' 2007, Jean-Marc Lafont
- Beaujolais-Villages 'Les Larmoisés' 2007, Vincent Lacondemine

2. Noot van de wijnmeester:

Ieder jaar, op de derde donderdag van november, wordt wereldwijd de beschikbaarheid van de Beaujolais nouveau gevierd. Heel wat restaurants vieren de aankomst van de nieuwe wijn, er worden zelfs festivals gehouden en vaak worden er achteraf verschrikkelijke katers beleefd ... Het is een traditie in de Beaujolais waarvan niemand zich nog herinnert hoe deze is gestart.

Ergens in de laatste helft van de twintigste eeuw, bedacht de beroemde Beaujolais producent Georges Duboeuf dat de rest van de wereld ook betrokken moest worden en, meest dankzij zijn agressieve reclame, wordt het begin van de verkoop van de Beaujolais nouveau nu (nog steeds) door wijndrinkers over de gehele wereld gevierd.

De wijn zelf is niet zo bijzonder. Hij is erg snel gemaakt en is net enkele weken oud wanneer hij de winkelschappen bereikt. Hij is niet zo goed ontwikkeld en complex als de Beaujolais van hogere kwaliteit die er langer over doet om gemaakt te worden. Hij is te licht en te simpel en hij zal het waarschijnlijk geen jaar op de schappen volhouden voordat hij in azijn verandert. Desalniettemin laat de nouveau vaak wel toe om de kwaliteit van het jaar te ontdekken ...

Het succes van de Beaujolais nouveau was zeker geen geschenk voor de meeste wijnboeren ! Momenteel heeft bijna de helft van de Beaujolais-boeren te maken met afzetproblemen omdat de nouveau-wijnen het vertrouwen in de streek zwaar hebben aangetast. De betere Beaujolais wijn is zonder twijfel één van de meest fruitige, heldere en sappige wijnen die er bestaan. Maar het kunnen tevens ook mooi gestructureerde wijnen zijn met copieus fruit, die zich in al hun pracht manifesteren.

Tijdens onze proefavond wil ik jullie enkele crus, de toppers van de Beaujolais wijnen, laten proeven. Het merendeel van de wijnen zijn afkomstig van het wijngoed 'Domaine De Bel Air' nabij Beaujeu, de historische hoofdstad van de Beaujolais.

*Veel proefplezier,
Gentil*

3. Informatie over de streek :

De Beaujolais strekt zich uit op de westoever van de Saône, tussen de Mâconnais en de voorsteden van Lyon. Het gebied is 55 km lang en 14 km breed. In totaal bestaat het uit 22000 hectare wijngaarden die bewerkt worden door de vele typische kleine wijnboeren.

De naam Beaujolais komt van het oude stadje Beaujeu dat zich in de late Middeleeuwen onafhankelijk maakte van de Graaf van Mâcon en het Huis van Savoye. Het was seigneur Béraud die dit bewerkstelligde. Hij noemde het gebied dan ook 'bellum jugum' (beeldschoon heuvelland).

De wijnbouw dateert vanuit de Romeinse tijd. Zo zou de cru Saint-Amour zijn naam ontleenen aan een Romeins legionair die Sanctus Amor heette. Tijdens de Middeleeuwen was de wijn zeer in trek, en dit tot ver buiten de grenzen.

In de 17e eeuw kende de wijnbouw een moeilijke periode door de opkomst van andere wijnregio's. Later werd de Beaujolais populair in Parijs waar hij gekend stond als een aangename dorstlesser.

De Beaujolais is een wijnstreek die officieel hoort bij de Bourgogne. De Beaujolais is opgedeeld in twee wijnbouwgebieden, de Haut-Beaujolais en de Bas-Beaujolais. Beide regio's ontmoeten elkaar in Villefranche-sur-Saône, waar het riviertje Nizerand de grenslijn vormt.

Het zuidelijk gedeelte (Bas-Beaujolais) is de streek van de Beaujolais-Villages, de gewone Beaujolais alsook de befaamde Primeur of Nouveau wijnen. De bodem is hier vruchtbaarder. Hier overheerst een lichtere grond met meer kalk, wat leem en zand.

De noordelijke helft (Haut-Beaujolais) heeft de grootste dichtheid van wijngaarden en brengt de beste wijnen voort. Men vindt hier een ondergrond van verweerde blauwe en roze graniet. De ondergrond heeft een hoog mangaangehalte. De befaamde cru's van de Beaujolais liggen dan ook in dit gedeelte.

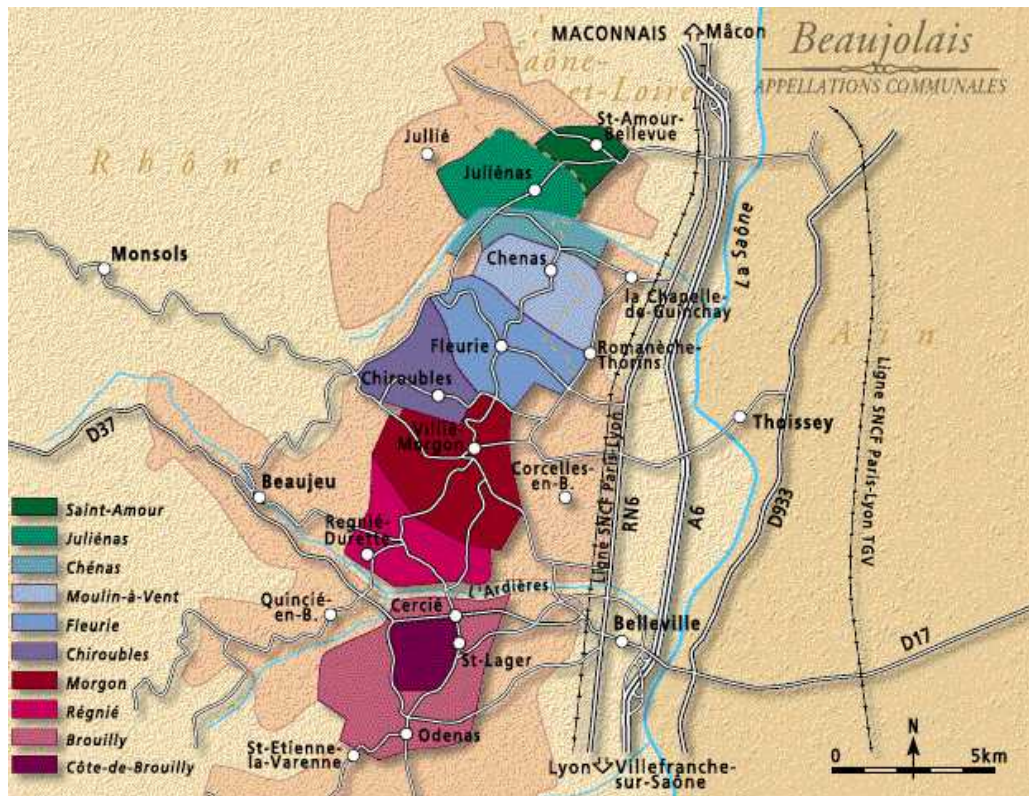
De 10 cru's zijn:

- Brouilly
- Chénas
- Chiroubles
- Côte de Brouilly
- Fleurie
- Juliéas
- Morgon
- Moulin-à-Vent
- Régnié
- Saint-Amour



Beaujolais

Proefavond 19/11/2009



De Gamay druiven (de volledige naam is gamay noir à jus blanc) is de enige druivensoort die wordt gebruikt in de Beaujolais-streek. De druif, afkomstig uit Puligny-Montrachet, heeft zich perfect aangepast aan de arme granietbodems van de Beaujolais. De blauwe druiven brengen een wit sap voort welke zacht en fruitig zijn.

Opmerkelijk is, dat de wijngaarden in de Beaujolais de grootste plantdichtheid ter wereld hebben: 7.000 tot 13.000 wijnstokken per hectare. Daardoor en door de steile hellingen waarop veel wijngaarden liggen, is het bewerken van de wijngaarden erg arbeidsintensief.

De oogst van de druiven begint midden september en duurt gemiddeld twee weken. In de Beaujolais is het tot vandaag nog steeds verplicht om handmatig te plukken om de kwaliteit van de productie te handhaven. De druiven worden zo snel mogelijk onbeschadigd getransporteerd naar de perskelder. Indien de druiven beschadigd zijn en onder een blakende zon worden vervoerd treedt er oxidatie op in de voorgisting en dit is uiteraard niet gunstig voor de wijn.

Bij ontvangst in de kelders worden de druiven ontsleed en gekneusd en kan de vinificatie starten. De rode Beaujolais ontstaat doordat er aan de schillen de gamay kleur wordt onttrokken. Deze kleurstoffen bevinden zich tegen de binnenwand van de schil. Door de vruchten met de schillen te laten gisten, onttrekken de hoge gistingstemperaturen, van 28 tot 30 graden, én het herhaaldelijk rondpompen van de gistende wijn de kleurstoffen aan de schil en kleuren daarmee de wijn.

Het gistingproces kan tot 14 dagen duren, tot de gistcellen een alcoholgehalte van 13 tot 14 graden hebben bereikt. Het oversteken van de most gebeurt wanneer de fermentatie op z'n eind loopt. Eens in de vaten volgt na de winter de malolactische gisting, waarbij het aanwezige appelzuur in twee tot drie weken wordt afgebroken en wordt omgezet in melkzuur. Na de tweede gisting volgt de soutirage, waarbij de wijn op nieuwe vaten wordt overgestoken om de wijn te scheiden van het bezinsel van de tweede gisting.

Naast de traditionele gistingsmethode wordt op grote schaal de macération carbonique toegepast. Deze gistingsmethode laat het immers toe om bijzonder fruitige wijnen te maken die snel drinkbaar zijn. Hierbij worden de druiven niet ontschild of gekneusd maar volledig in de gistingstank gestort.

Het gewicht van de bovenliggende druivenmassa kneust een deel van de onderste druiven waarbij de fermentatie op gang begint te komen. Uit de macération carbonique resulteren uitzonderlijk fruitige en geurige wijnen die snel kunnen worden gedronken. Ze worden getypeerd door een lage zuurgraad en een bescheiden tanninegehalte, waardoor ze rond en soepel smaken. De gamay druif leent zich hiervoor uitstekend.

De Beaujolaisstreek is één van de regio's die het meest te kampen heeft met onweer en hagelbuien. Ze veroorzaken regelmatig grote schade aan de oogst tijdens de drukkende en warme zomers. En warm kan het zijn in de Beaujolaisstreek (record: 38,4° C in de schaduw in juli 1983) terwijl in de temperatuur in de winter behoorlijk laag kan zijn (record -20,8 ° in 1963). In 1956 werden de wijngaarden gedeeltelijk vernietigd door de vorst (-17 ° C).

De oogst 2007 in de Beaujolais wordt door producenten in de streek omschreven als een van de meest ongebruikelijke in jaren. De pluk begon dit jaar vroeg, begin september, ondanks periodes met koel weer en veel neerslag. Ook hier was in april een beslissende voorsprong op het normale groeiverloop opgebouwd. De Beaujolais-wijnen van 2007 zijn van een zeer goede kwaliteit.

4. Bespreking van de geproefde wijnen:

- Côte de Brouilly 2007, Les Roches Bleues

In het hart van de Appellation Brouilly bevindt zich het gebied van de Côte de Brouilly met ruim 300 ha aangewezen wijngaarden, die zich uitstrekken langs de hellingen van de Mont Brouilly, een dode vulkaan. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit een mengsel van graniet, lei- en tufsteen.

Deze raswijn, met zijn purperrode kleur, heeft een frisse druiven- en irisgeur. Er worden jaarlijks ruim twee miljoen flessen van gemaakt. Om tot volle elegantie te komen, heeft hij enige tijd nodig om te rijpen.

Wij proeven deze avond de Côte de Brouilly 2007 van het wijngoed 'Les Roches Bleues' van Dominique Lacondemine, een kleiner wijngoed van 5 ha.

- Morgon 'Côte de Py' 2007, Jean-Marc Lafont

De Morgon is de krachtigste wijn van alle crus. De beste komt van de hellingen met een verweerde graniet- en leisteenbodem.

De Morgon verschilt van alle andere beaujolais-wijnen. Hij heeft enige jaren nodig om tot rijping te komen. Hoe langer hij rijpt hoe meer hij zijn kenmerkende gamay-karakter verliest en begint te lijken op een bourgogne, waarvoor de pinot noir wordt gebruikt. Gemiddeld worden er per jaar worden 8,4 miljoen flessen geproduceerd op 1.110 ha.

De Morgon is een rijke, zeer gestructureerde en krachtige wijn. In het boeket overheersen de tonen van noten, abrikozen, perziken, rood fruit (met name kersen) en pruimen. De wijnen ontwikkelen hun aroma's beter naarmate ze langer rijpen. De Morgon is een wijn, die wel vijf tot tien jaar kan rijpen.

Wij proeven de Morgon 'Côte de Py' van het wijngoed Jean-Marc Lafont. De wijn moet 2 à 3 jaar oud zijn alvorens hij zijn kenmerken ten volle ten toon spreidt. Een boeket van kersen, pruimen en perziken in combinatie met minerale toetsen; genereus en krachtig ...

Sinds 1985 exploiteert Jean-Marc Lafont het wijngoed 'Le Domaine de Bel Air' dat reeds sedert generaties door zijn familie wordt beheerd. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en zijn geplant met een dichtheid tussen de 9 à 10.000 stokken per ha. Aangezien de wijngaarden gelegen zijn op hellingen tussen 20 à 38% moet alle werk manueel worden uitgevoerd. Er wordt gekozen voor een traditionele vinificatie.

- Chiroubles 2007, Jean-Marc Lafont

De 365 ha wijngaarden bevinden zich op zachtglooiende hellingen rondom het gelijknamige dorp en leveren gemiddeld per jaar 2,6 miljoen flessen. De wijngaarden liggen het hoogst van alle Beaujolais-cru's: tussen de 250 en 450 meter. De bodem bestaat uit graniet en verpulverd graniet.

Een typerende Chiroubles geurt delicaat naar bloemen: viooltjes, lelietjes-vandalen en pioenrozen. Hij is in zijn tweede jaar goed op dronk.

Wij proeven de Chiroubles 2007 van Jean-Marc Lafont. Een fijne, elegante, wijn met sterke aroma's. De wijn heeft weinig tanine en roept naast de gebruikelijke viooltjes ook impressies van leder op.

- Fleurie 'La Madone' 2007, Jean-Marc Lafont

Onbetwist de meest elegante van alle Beaujolais wijnen. De wijngaarden van deze appellation, met een oppervlakte van 825 hectare, liggen in de gelijknamige gemeente. De bodem is arm en bestaat vooral uit verpulverd graniet met een hoog mangaangehalte.

In het bouquet herkent men viooltjes, rozen en lelies. De Fleurie heeft een edele smaak met karakter en behoort tot de duurste wijnen uit de Beaujolais. Er worden ruim zes miljoen flessen per jaar van geproduceerd.

Wij proeven de Fleurie 'La Madone' 2007 van Jean-Marc Lafont. Een elegante wijn met toch duidelijk aanwezige tannines.

- Moulin à Vent 'Granit & Mangenèse' 2007, Jean-Marc Lafont

De koning van de crus van de beaujolais is genoemd naar een oude windmolen midden in de wijnbergen, die eind vorige eeuw onder meer met steun van de Nederlandse molenstichting werd gerestaureerd en opnieuw van wieken voorzien. De Moulin-à-Vent is de beaujolais die het langst bewaard kan worden. Bij het ouder worden is hij te vergelijken met het karakter van een grote bourgogne wijn. Alleen al de poëtische naam brengt de wijnliefhebber in verrukking. De wijn is robijnrood en fluweelachtig en heeft een meeslepende rozengeur en een delicaat frambozenaroma.

De Moulin-à-Vent was de eerste officieel erkende cru, omdat het gebied al in 1924 werd vastgesteld, twaalf jaar vóór de invoering van de officiële wetgeving inzake de gecontroleerde herkomstbenaming, de Appellation d'Origine Contrôlée. De 640 hectare van de Appellation liggen in het gebied van de gemeenten Chénas en Romaneche-Thorins. De granietbodem is rijk aan mangaan. De jaarproductie bedraagt circa 4,7 miljoen flessen.

Wij proeven de Moulin à Vent 'Granit & Mangenèse' 2007 van Jean-Marc Lafont, een wijn met een sterk geconcentreerde neus met hout impressies en in de mond flink wat weliswaar elegante en fijne tannines.

- Beaujolais Villages 'Les Larmoisés' 2007, Vincent Lacondemine

De Villages (ca 25% van de productie), komen overwegend uit het middelste gedeelte van de Beaujolais, tussen Villefranche en Mâcon. De wijngaarden beslaan een oppervlakte van ruim 6200 ha. 39 Villages (dorpen) mogen - volgens de wijnwet- de namen van hun dorpsnaam extra vermelden op het etiket, samen goed voor een kleine 37 miljoen flessen.

In de Villages vindt men de subtiele kenmerkende smaak van de gamay-druif met zijn zachte bloesemgeur en de geur van fijne, rode vruchten, optimaal terug. De Villages zijn sappige, fruitige wijnen met een volle body, die na één à twee jaar tot optimale rijping komen.