



Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

Infoblad : verkenning Jura

proefavond 28/04/2011

1. De geproefde wijnen :

- Domaine de la Tournelle-Trousseau de Corvées '07 – AOC Arbois
- Domaine de la Tournelle-L'Uva '09 – Poulsard AOC Arbois
- Chardonnay Arlay blanc A la Reine '03 – AOC Côtes du Jura
- Arbois Pupillin '04 – Savagnin AOC Arbois Pupillin
- Château-Chalon '03 – Vin jaune AOC Château-Chalon
- Domaine Grand Frères '94 – Vin jaune AOC Côtes du Jura
- Vin de Paille '05 – AOC Arbois Pupillin

2. Noot van de penningmeester

We zijn weer eens aan het einde van een vruchtbaar seizoen gekomen, en sluiten af met een proeverij van wijnen uit de Jura. Een merkwaardig gebied waarvan de wijnen weinig bekend en moeilijk te vinden zijn in België : slechts 8% van de produktie vindt zijn weg naar het buitenland ! Enkel de vin jaune is voor velen geen onbekende, maar er is veel meer !

De wijngaarden liggen rond Lons-le-Saunier, geboortestad van Rouget de Lisle, de componist van de Marseillaise. De produktie bedraagt slechts 1% van alle Franse wijn. Eigenlijk zijn bergwijnen altijd interessant : de bodems zijn er stenig en goed gedraineerd, de bergen creëren microklimaten met beschutting tegen regen en wind, de hellingen leveren een betere invalshoek voor de zonnestralen.

Als wijnliefhebber kan men er leuke verrassingen vinden, vaak tegen schappelijke prijzen. Vandaag gaan we op ontdekking naar wat de Jura ons te bieden heeft, en het wordt dus een proeverij zonder instinkers, wat niet betekent dat het gemakkelijk of saai wordt ! Hopelijk gaan jullie met een goed gevoel naar huis in de wetenschap weer een ontdekking gedaan te hebben : de Jura en haar wijn-schatten.

Raoul.

3. Informatie over de streek

De Jura is een gebied gelegen ten oosten van Bourgogne en ten westen van de Franse grens met Zwitserland. Op de westelijke hellingen van het Juragebergte ligt een langgerekt smal wijngedebiet op een hoogte van 200 tot 500m, waar de wijnstokken veel zon vangen. De Fransen noemen deze wijngaardengordel "Région Vinicole Franche-Comté". De bodem bestaat vooral uit klei en kalkgesteente met hier en daar wat mergel.

De eerste wijngaarden werden aangelegd tijdens de Romeinse verovering en groeide door de eeuwen heen uit tot 20.000ha. Door de phyloxera in de 19^{de} eeuw, door de economische crisis en de oorlog was er in 1936 nog amper 500ha wijngaard over.



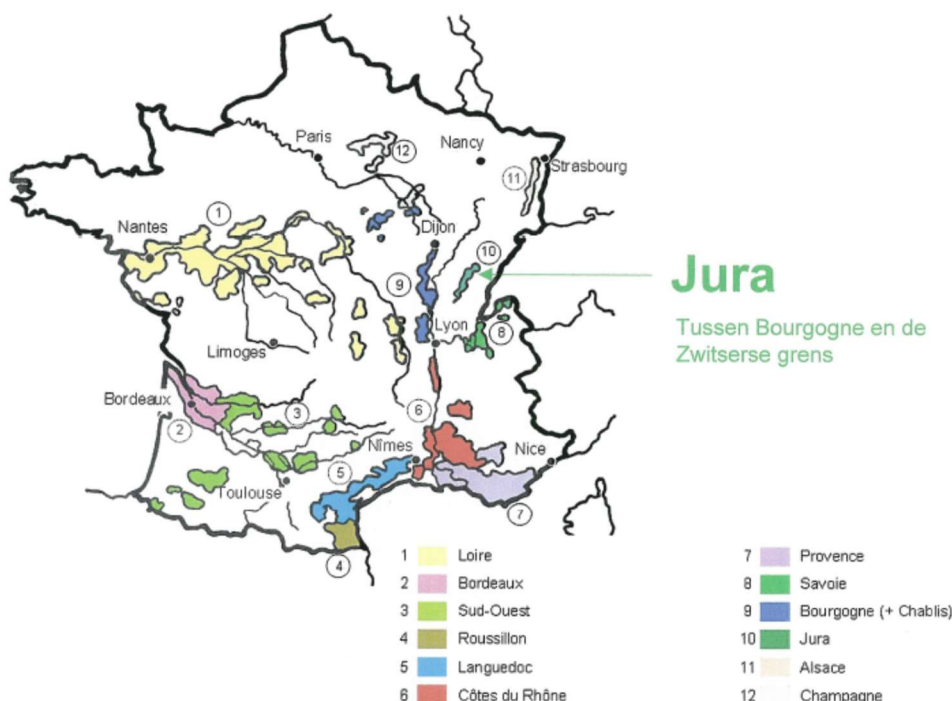
Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

Na de Tweede Wereldoorlog was er de heer Henri Maire die er de streek terug bovenop bracht zodat er samen met andere wijnbouwers nu ongeveer 1.850ha wijngaarden zijn.

De Jura heeft een landklimaat : de winters kunnen zeer streng zijn, met veel neerslag het hele jaar door. De grote meren hebben een temperende invloed op de lage temperaturen. De zomers zijn er warm en zonnig met veel regen. Vanwege de natte grond past men voor de wijnstokken een speciale snoeitechniek toe : de trossen komen aan lange takken te hangen, ver van de natte grond.



4. Bespreking van de druivenrassen

Savagnin : is de meest typische witte druif van de Jura die vrijwel uitsluitend hier groeit en slechts 15% van de aanplant vertegenwoordigt. Het is de enige druif die mag gebruikt worden om de “vin jaune” te maken in de Jura, maar die haar apotheose bereikt op de grindbodems van Château-Chalon, waar de langs natuurlijke weg gerijpte druiven pas in december mogen worden geplukt (indien niet rijp worden ze gedeklasseerd !). In de andere delen van de Jura wordt ze geplukt in de 2^{de} helft van oktober wanneer de sneeuw reeds neerdwarrelt. Vandaar de naam “vorstwijjn”, die men gebruikt voor de stille witte wijn van de Savagnin.

De druiven zijn klein en hebben een dikke schil. De wijn heeft veel kleur en een extract van een merkwaardige notensmaak. Dit wordt nog geaccentueerd tijdens het speciale productieproces van de “vin jaune”. Hierbij laat men oxidatie vrij plaatsvinden, wat sherry-achtige wijnen oplevert, die een meeslepende en enorme levensverwachting van langer dan een eeuw kunnen hebben.



Vereniging zonder winsttoegmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

Poulsard (Plousard) : typische blauwe druif van de Jura. Is met 20% à 25% van de aanplant en 80% van blauwe druiven de 2^{de} belangrijkste van de Jura. De druiven zijn vrij groot, hebben een dunne schil en kunnen rijk zijn aan suikers. Zij geven bleekrode wijnen, die een sterke neiging tot oxideren bezitten, waardoor ze al spoedig zalmkleurig worden (worden dan “vins gris” genoemd). Soms duikt de poulsard op in de gedaante van een witte Jura-wijn, l’Etoile !

Geeft een lichte, aangename maar robuuste wijn, met kreupelhout, gedragen door een wild parfum met rokerige en fruitige impressies van aalbessen en bosaardbeien.
Bewaarpotentieel : 10 jaar.

Trousseau : deze blauwe druif komt slechts in 5% van de aanplant in de Jura voor. Komt onder de naam Bastardo voor in de Douro-vallei, voor in rode porto te verwerken. Komt ook voor in Australië en Californië.

De bessen zijn middelmatig groot met dikke schil. Zij hebben meer warmte nodig dan andere soorten en rijpen laat. Levert wel donkere wijnen met veel tannines die zeer goed kunnen verouderen. De kleur heeft een intensief rode robe, verrast door zijn verfijning, smeugheid en levendigheid. Qua neus en smaak ontwikkelen de complexe aroma’s warme en geconfituurde smaken van gekookte aardbei, framboos en gekruide nuances van nootmuskaat.
Bewaarpotentieel : 30 jaar.

Pinot Noir : vertegenwoordigt 10% van de aanplant. Kleine druiven met weinig tannine.

Chardonnay : 45% van de aanplant en dus de eerste belangrijkste druif van de Jura, waar ze ook “melon d’Arbois” genoemd wordt. Overvloedig gebruikt bij de produktie van crémant en van witte wijn, al dan niet gemengd met Savagnin.



Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

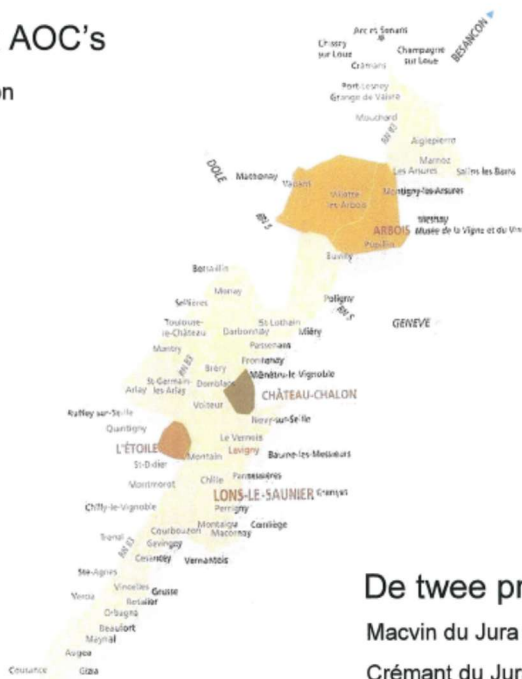
Commanderij Zottegem

5. De klassificatie

A. Streek AOC's

De vier streek AOC's

-  Château Chalon
-  L'Etoile
-  Arbois
-  Côtes du Jura



De twee product AOC's

Macvin du Jura

Crémant du Jura

AOC Côtes de Jura : van Arbois in het noorden tot Saint-Amour in het zuiden - omvatten ongeveer 640ha wijngaarden verspreid over 72 dorpen – overwegend crémant en witte wijnen.

De chardonnay wijnen verschillen opvallend van deze uit Bourgondië : niet opgevoed op nieuwe vaten, soms op gebruikte vaten. Ze hebben een typisch fris en floraal aroma met een typisch gist tintje.

De Savagnin-wijnen zijn op hun best prachtige, droge en volle wijnen met fruitige en honingachtige aroma's en een zuurtegraad, die ze geschikt maakt bij rijke visschotels. Ze hebben dan ook een levendige fruitigheid.

De rode wijn en de rosé worden gemaakt op basis van de Pinot noir, Trousseau en Poulsard. Deze laatste levert een heel bleke wijn en wordt soms gebruikt voor witte wijn. De wijnen kunnen een monocépage of een blend zijn.

AOC Arbois : sedert 1936 erkent als AOC. Met zijn 840ha is deze noordelijke appellatie de grootste en bekendste. Arbois is een mooi dorp, waar Louis Pasteur zijn kinderjaren doorbracht. Zijn experimenten op bacteriën en gisten, opgetekend in zijn verhandelingen over



Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

oenologie, werden uitgevoerd op Arbois wijn. Zijn vroegere wijngaard bestaat nog steeds en wordt onderhouden door de firma van Henri Maire (de grootste producent).

De appellatie omvat 6 dorpen waaronder Pupillin, dat het recht heeft zijn naam op het etiket te vermelden, omdat hier de beste wijngaarden liggen. AOC Arbois is met 45.000hl jaaropbrengst de grootste producent van de Jura. Ongeveer 70% van de wijnen zijn rood en zijn vaak zo licht van kleur dat men hem ter plaatse als rosé verkoopt. Enkel in de allerbeste jaren (zoals 2005) bereiken ze een intense kleur en een redelijke tanninegraad. De Trousseau en de Pinot noir leveren meestal fijne, lichte en fruitige wijnen op die snel lijken te verouderen met een baksteenkleur, en dit reeds in hun derde levensjaar, maar dan toch nog vele jaren kunnen meegaan.

Witte Arbois wordt meestal gemaakt van Chardonnay, soms met een beetje Savagnin en bij gelegenheid Poulsard zonder schilcontact. Pure Savagnin of een assemblage met Chardonnay hebben misschien wel een licht oxidatie-aroma dat herinnert aan de notensmaak van “vin jaune”. Chaptalisatie is in geringe mate toegestaan en de wijn wordt bewaard in betonnen kuipen of grote vaten. Kleine vaten zijn voorbehouden voor “vin jaune”.

AOC Arbois Pupillin : zoals hierboven reeds vermeld, is dit een appellatie Arbois uit Pupillin met betere kwaliteiten.

AOC Château-Chalon : is zowel de naam van een dorp als van een appellatie, die vier gemeenten omvat waar uitsluitend “vin jaune” gemaakt wordt. Het dorp is op graniet gebouwd en heeft dus geen ondergrondse kelders. Ze liggen gedeeltelijk bovengronds, waardoor aanzienlijke temperatuurschommelingen optreden, die een rol spelen in het ongewone proces waardoor de sluier van gistcellen (deflor) van de “vin jaune” zich ontwikkelt (temp tussen 8° en 18°).

Château-Chalon behoort tot de strengst gecontroleerde wijnen van Frankrijk. Regelmatig bezoekt een visitatiecommissie de wijngaard : het werk wordt gecontroleerd, de maximale opbrengst is vastgelegd op 30hl/ha (hoewel ze gewoonlijk schommelt rond 20hl/ha). De enige toegelaten druif is de Savagnin voor de “vin jaune” en de “vin de paille”. De wijngaarden omvatten 37ha.

AOC l'Etoile : bestrijkt 71ha wijngaard in het zuidelijk deel van de Jura, waar overwegend witte en mousserende wijnen geproduceerd worden met Chardonnay als belangrijkste druif en in mindere mate Savagnin. De rode Poulsard wordt er gebruikt voor de produktie van “vin de paille”, Savagnin voor de “vin jaune”.

Vijf heuvels rond het dorp l'Etoile bezorgen deze wijnstreek haar naam.

B. Produkt AOC's

- Crémant du Jura : geproduceerd in alle AOC's, behalve in Château-Chalon.
 - Witte crémant : bevat minimum 50% Chardonnay, eventueel aangevuld met andere soorten.
 - Rosé crémant : Pinot noir en Poulsard vormen samen minimum 50%.

Het wijnmaken gebeurt volgens de klassieke methode van Champagne en levert een aangename, fruitige wijn op.



Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

- Macvin du Jura : bekend sedert de 16^{de} eeuw, maar pas sinds 1991 een AOC. Het is ene VDL (Vin De Liqueur), een zoete specialiteit gemaakt op basis van most (de mare), gestookt uit de droesem van de wijn en opgevoed gedurende 18 maanden op eiken vaten en toegevoegd aan vers druivensap in verhouding van 1/3 alcohol en 2/3 onvergist druivensap. Heeft een alcoholgehalte van 16°-22° en wordt gedronken als aperitief of als likeur na de maaltijd. Te vergelijken met Pineau de Charentes en Ratafia de Champagne.
De vijf druivensoorten zijn toegelaten.

6. Bespreking van de te proeven wijntypes

Witte wijnen (stille) : Chardonnay en Savagnin in monocépage of blend. Bij assemblage varieert Savagnin tussen 10%-40%. Hebben een oxidatief karakter dat zich uit in notenaroma's en zachte kruiden !

- Château d'Arlay : domein dateert uit de Middeleeuwen, nu eigendom van graaf Renaud de Laguiche (familie heeft ook landgoed in Puligny-Monbrachet). Produceert Côtes-du-Jura wijnen : Chardonnay met een beetje Savagnin, Pinot noir, Corail (lichte rode wijn uit 5 druivensoorten), vin jaune en Macvin.
Aroma's van Chardonnay : fris en floraal, soms gistaroma's.
- Arbois-Pupillin : Savagnin 2004
Stralend gele wijn, met een expressieve neus van droge sherry, hazelnootjes, gegrilde amandelen en kerrie. Op de achtergrond een mooie houttoets op alcohol.
In de mond : vol, levendig en fruitig (mirabel, perzik) met een typische oxidatieve toets en aangenaam gegrild accent. Honingachtig met een lange afdronk. Een originele en evenwichtige wijn, goed bij kaas uit Jura (Comté) of poulet de Bresse.

Rode wijnen : Poulsard, Trousseau, Pinot noir in monocépage of blend. Veelal weinig intens gekleurd, behalve de Trousseau. Vrij ronde wijnen met goede structuur.

- Domaine de la Tournelle : Pascal Clairet startte in 1991 met dit domain in Arbois
- Trousseau des Corvees '07 – AOC Arbois : aroma's van zwart fruit en kruiden – niet gefilterd met natuurlijk depot- zonder sulfiet.
- Uva Arbosiana of l'Uva'09 – AOC Arbois : zonder sulfiet – ongefilterd met natuurlijk depot – macération carbonique. Aroma's van klein rood fruit die evolueren naar zachte kruidige tonen en hout.

Vin jaune : is de echte specialiteit van de Jura, en gemaakt in alle AOC's, maar het best in Château-Chalon. Uitsluitend met Savagnin. Het productieproces is vergelijkbaar met de fino sherry : een rijping van 6 jaar en 3 maanden op eiken vaten van 228 liter. Er vormt zich flor (sluier van gistcellen) op de wijn, die beschermt tegen oxidatie. De vaten worden niet bijgevuld of afgetapt. Wordt om de 6 maanden geproefd en ontleed. Gebotteld in flessen van 62cl (de Clavelin) : het is de hoeveelheid wijn die overblijft van 1 liter na rijping.



Vereniging zonder winstoogmerk

Vlaamse Wijngilde

Commanderij Zottegem

Vin jaune heeft een notensmaak zoals sherry maar is fruitiger, complexer, minder droog en heeft minder alcohol.

- Château-Chalon '03 : zie vroeger bij de AOC's
- Domaine Grand Frères '94 – Côtes du Jura : gelegen in de regio Revermont met Passemans in het midden van de wijngaarden (20ha), aangelegd sinds 1976.

Vin de paille : likoreuze wijn voornamelijk geproduceerd van Poulsard. 100kg druiven leveren slechts 20-25 liter sap op. Een rendement van 20hl/ha.

Productieproces : na de oogst drogen de druiven van oktober tot januari minimum 6 weken in bakjes op stro (nu ook wel op betonnen vloer of opgehangen onder afdak). Persing gebeurt tussen Kerstmis en februari. Door het hoog suikergehalte gist de most traag in kleine vaten gedurende 3 à 4 jaar. Het resultaat is een zoete wijn met 14° à 17° alcohol. Wordt gebotteld in flesjes van 37,5cl.

- Vin de paille '05 – AOC Arbois Pupillin : is diepbruin van kleur, met aroma's van gekonfijt fruit, pruimen, honing, karamel en sinaasappelschil. Een rijke, zoete en nootachtige smaak.

7. Jura wijnen in combinatie met gerechten

- Wit : bij zoetwatervis, wit vlees en rivierkreeftjes
- Rosé : wit vlees, gevogelte, kaassoufflé en emmenthaler
- Rood : charcuterie, gebraad, rood vlees en wild
- Vin jaune : aperitief of bij paddestoelen in roomsaus, eend, coq au vin en notengebak
- Vin de paille : dessertwijn of bij verse ganzelever of vruchtencompote.
