



Bourgogne

Een 'verticale' verkenning

Proefavond 22/9/2011

1. De geproefde wijnen:

- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 2009*
- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 2008*
- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 2007*
- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 2005*
- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 2003*
- *Domaine Rapet & Fils, Aloxé Corton 1988*

2. Noot van de wijnmeester:

Voor onze eerste proefavond van het seizoen trekken we maar direct alle registers open en trekken naar het hart van de Côte d'Or. Op ons programma voor deze avond staan verschillende jaargangen Aloxé Corton, complexe rode wijnen uit één van de meest prestigieuze delen van de Bourgogne streek. De wijnmaker van dienst is het familiale wijndomein Rapet & Fils, dat al generaties lang kwaliteitsvolle Bourgognes op de markt brengt.

Deze wijn wordt - zoals typisch voor de rode wijnen uit de Bourgogne - gemaakt van de Pinot Noir, die zich opperbest voelt met een ondergrond van kalksteen en ijzerhoudende klei zoals we die in de Côte de Nuits en de Côte d'Or terugvinden en waar deze gevoelige druif al 2000 jaar succesvol groeit ...

Herinneren jullie zich onze proeverij nog waar we verschillende wijnen gemaakt van de Pinot Noir maar uit verschillende wijnstreken naast elkaar hebben geproefd? Ook toen was de Bourgogne de sterkste speler op het veld ...!

Deze proefavond zal ons, naast het genieten van lekkere wijnen, verschillende aspecten laten ervaren: doorheen deze 6 wijnen gaan we de kenmerken van de Pinot Noir en de typische Bourgogne wijnen ten volle kunnen ontdekken. De kleur, de aroma's en de smaken gaan we kunnen ervaren en vergelijken (en hopelijk ook onthouden voor de toekomst).

Door de opeenvolging van jaren gaan we ook kunnen ontdekken wat de impact kan zijn van klimatologische verschillen. De geselecteerde jaren scoren allemaal redelijk goed maar uiteraard zijn er verschillen. De jaargangen 2009, 2005 en 2003 worden aanzien als toppers maar merken wij dat ook in het glas?

Tot slot kunnen we ons volop richten op de impact van het rijpingsproces. Precies daarom heb ik er bewust voor gekozen om ook een echt volwassen wijn te voorzien, nl. van 1988. Aloxé Corton wordt algemeen gezien als een wijn met heel wat rijpingspotentieel. Ik ben daarom alvast nieuwsgierig wat de 1988 nog voor ons in petto heeft ... Oh ja, uiteraard zal je hier andere aroma's ontmoeten dan rood fruit.

Ik wens jullie alvast een fantastische start van ons nieuwe wijnseizoen!

Gentil.



Bourgogne

Een 'verticale' verkenning

Proefavond 22/9/2011

3. Bespreking van de streek

De Bourgogne is al eeuwenlang een mekka van de wijnbouw. De Romeinen ontwikkelden er al sinds 150 jaar na Christus wijngaarden 'op grote schaal'. De echte opkomst is even wel te danken aan de 'kloosters'. Zij erfden immers heel wat wijngaarden. De monniken namen de uitdaging aan en zorgden voor een juiste aanpak, het goed bewerken van de gronden en het aanplanten van nieuwe wijnstokken.

De Franse revolutie maakte een einde aan deze grote wijngaarden: het erfenisrecht in de code Napoléon zorgde voor een verbrokkeling en ligt aan de basis van de versnippering van het eigenaarschap van heel wat wijngaarden.

Hierdoor komt het regelmatig voor dat een individuele wijnboer een dusdanig klein stukje grond in een wijngaard heeft, dat hij daarvan één vat wijn zou kunnen maken, goed voor 25 kisten wijn van elk 12 flessen.

Deze wijnbouwers verkochten vaak hun druiven aan een handelshuis dat de druiven uit die wijngaard kocht van de diverse eigenaren om er voldoende volume mee te krijgen om het uitbrengen van wijn met die appellation rendabel te maken.



Bourgogne is één van 's werelds meest beroemde wijngebieden in het oostelijke midden van Frankrijk. Het wijngebied strekt zich uit van de regio Chablis in het noorden tot de omgeving van Lyon in het zuiden over een lengte van ongeveer 300 kilometer.

Het ganse gebied kent een landklimaat, m.a.w. tamelijk droge zomers, milde herfst en vaak strenge winters.

De Côte d'Or wordt beschouwd als de belangrijkste van de 5 wijndistricten die de Bourgogne officieel heeft (Chablis, Côte d'Or, Chalonais, Mâconnais en tot slot Beaujolais dat territoriaal ook tot de Bourgogne behoort). Dit is de streek waar de grote Bourgognes worden gemaakt ...!

Aloxe Corton ligt ongeveer in het grensgebied tussen de Côte de Nuits en de Côte de Beaune (maar behoort tot de Côte de Beaune). Centraal binnen deze wijngemeente ligt de heuvel Corton die boven op de helling een hoog kalksteengehalte heeft wat ideaal is voor de Chardonnay. Hier groeien de druiven voor de witte Grand Cru Corton Charlemagne.





Bourgogne

Een 'verticale' verkenning

Proefavond 22/9/2011

In de jongere wijnen proeven we vooral frambozen, aardbeien, kersen, viooltjes en kool. In de oudere wijnen treffen we meer aardse tonen en een bouquet dat doet denken aan wild en soms zelfs drop.

4. Bespreking van de wijnmaker:

Het domaine Rapet & Fils is een familiebedrijf dat 18 ha wijngaarden bezit in de gemeenten Pernand - Vergelesses, Savigny les Beaune, Aloxe Corton en Beaune.

Deze kleinere wijnbouwer legt de nadruk op kwaliteit. Dat vertaalt zich in het minutieus en traditioneel bewerken van de wijngaarden met inbegrip van het mechanisch bewerken van de bodem, de beheerste bestrijding van ziekten en insecten (la lutte raisonnée) en de beperkte opbrengst per ha om het beste uit de terroir te halen.

De wijn wordt samengesteld uit druiven van 4 verschillende wijngaarden: "les Boutières" met wijnstokken van 55 jaar oud, "les Crapoussets" met stokken van 45 jaar oud, "les Citernes" met stokken van 15 jaar oud en tot slot "Les Combes" met stokken van 5 jaar oud. De assemblage omvat ongeveer 70% druiven van oude wijnstokken.

Er wordt minutieus te werk gegaan bij het oogsten. Eerst en vooral wordt er gefocust op mooie rijpe druiven die manueel worden geoogst in kleine bakken. Er wordt aansluitend zorgvuldig geselecteerd op de trieertafel.

De fermentatie gebeurt tijdens een 15-tal dagen met regelmatige kneuzing en omroeren van de most zodat de rijkheid en de kleur van de schil ten volle worden opgenomen in de wijn. De wijnen rijpen vervolgens in eiken vaten waarvan 20% nieuwe vaten.

5. Bespreking van de wijnjaren:

- 2009 wordt algemeen beschouwd als een topjaar met ideale omstandigheden: warm maar niet te warm, droog maar niet te droog en perfecte weersomstandigheden tijdens de oogst.

Na een lange en koude winter, bracht de lente vanaf april warmere temperaturen dan normaal waardoor de wijngaarden snel tot leven kwamen. De warme temperaturen tijdens de zonnige tweede helft van mei zorgde voor een snelle en homogene bloei in het merendeel van de wijngaarden. Juli was algemeen goed hoewel er toch wel enkele heftige onweders waren. Augustus en september waren zonnig en brachten ideale omstandigheden voor de rijping van de druiven.

Er werden dan ook zeer mooie, rijpe en gezonde druiven binnengehaald. De Bourgognes van 2009 worden omschreven als rijk, gul, boordevol fruit. De zuren en de tannines zijn zacht.



Bourgogne

Een 'verticale' verkenning

Proefavond 22/9/2011

- 2008 wordt beschouwd als een middelmatig jaar. Initieel werd eigenlijk denigrerend gesproken over deze jaargang maar deze appreciatie werd toch vrij snel bijgesteld door de meeste analisten.

De ideale weersomstandigheden tijdens de laatste 2 weken voor de oogst en de zeer geconcentreerde druiven hebben alsnog potentieel voor mooie wijnen gebracht. Desalniettemin blijft het een jaargang waarin de betere wijnmaker zich onderscheidt van de slechtere dankzij een nauwkeurige triage en streng toezicht tijdens het ganse productieproces.

- 2007 staat geboekstaafd als een middelmatig tot goed wijnjaar. Nochtans was het ook geen evident of vanzelfsprekend jaar. Het werk en toezicht in de wijngaarden met een gerichte en bestudeerde ontbladering maakt het verschil uit tussen potentieel en miserie ...

In april hadden de wijngaarden al een maand voorsprong en in september werden er verschillen in rijping opgemerkt. De Pinot Noir was algemeen in betere staat dan de andere druivensoorten (en zeker de witte druiven) in de Bourgogne. Men omschrijft de rode bourgognes als voluptueus met zijdezachte tannines.

- 2005 wordt beschouwd als dé jaargang! De wijnen zijn stuk voor stuk schitterend, reeds toegankelijk en aangenaam op jonge leeftijd maar met alle potentieel om er alsmaar beter op te worden met het rijpen.

Zuivere wijnen, veel rood fruit met zwarte kers in de boventoon, heel smaakvol en overweldigend. Kortom een jaargang die enkel mooie tot schitterende wijnen heeft opgeleverd ...

- 2003 was een bijzonder jaar door de hittegolf die gans Europa overheerste. De omstandigheden waren dan ook niet ideaal met een oogst die al op 20 augustus startte. Sommige wijnboeren opteerden om enkel zeer vroeg 's ochtends te oogsten, er werd overal getracht om de wijnkelders te koelen ...

De druiven waren zeer klein (dus ook met weinig sap), zeer rijk aan polyphenolen maar met een beetje gebrek aan aciditeit. Men spreekt van mooie wijnen maar het bewaarpotentieel is mogelijks wat minder dan men normaal van een Aloxe Corton verwacht ... De warmte en zeer rijpe druiven bracht ook wat myrtille in de neus.

- 1988 bracht een mooie combinatie van aciditeit en geconcentreerd fruit. Een warme lente, perfecte bloei, juli, augustus en het begin van september waren zeer warm en na de 'inzinking' midden september waren de oogstcondities toch weer correct.

Bourgogne

Een 'verticale' verkenning

Proefavond 22/9/2011

Velen omschreven 1988 als een gemakkelijk wijnjaar dat strenge, gestructureerde en geconcentreerde wijnen (en dus met een goed bewaarpotentieel) opleverde.

6. Nog enkele beschouwingen ...

Deze proefavond laat ons ook toe om aandachtig te zijn voor de impact van het rijpingsproces.

We beginnen bij het uitzicht.

Oudere (of rijpere) wijnen verliezen hun kleurintensiteit. We stellen vast dat de kleur evolueert van de typisch rode tinten naar meer bruine toetsen. Het verschil in kleurintensiteit kan vrij belangrijk zijn tussen de meniscus en het hart. Naarmate de wijn rijper wordt, zullen we aan de meniscus een lichtere intensiteit opmerken (waterrand) en vaak ook meer oranje tinten.

Oudere wijnen ontwikkelen sediment (bezinksel) dat de wijn een minder helder of brillant uitzicht kan geven. Dat bezinksel wordt o.a. gevormd door het ontstaan van zogenaamde tannine polymeren. Dit kan de indruk geven bij heel oude wijnen dat de wijn 'ontbindt' maar het is een volstrekt normale situatie. Het kan aangewezen zijn om de wijn te decanteren zodat het bezinksel in de fles blijft en niet wordt opgeroerd tijdens het schenken.

Ook de aroma's veranderen doorheen het rijpingsproces.

Jonge wijnen hebben meestal typische fruit aroma's als dominante toets fris rood fruit en florale accenten. In de jonge wijn verwacht ik donkere kersen, frambozen, bosbessen. Maar ook viooltjes en peper ...

Door de rijping ontwikkelen zich meer tertiaire aroma's en ontdekken we bijvoorbeeld leder en rook (die ook al in jongere wijn aanwezig kan zijn) als meer dominante toetsen. Ook koffie en bittere chocolade duiken vaak op.

Oudere wijnen brengen truffel en champignon aroma's net als de geur van vochtige grond en humus. De leder aroma's worden vaak nog meer uitgesproken.

Ook in de mond merken we verandering.

De tannines maken plaats voor een fluweelzachte ervaring (tenminste bij de goede wijnen). We ruilen jeugdig enthousiasme en uitbundigheid in voor statigheid ...

Een wijn kan niet eeuwig rijpen en niet alle wijnen hebben hetzelfde potentieel. Eens de wijn 'passé' is, is ook het feest en het plezier verdwenen. Wat blijft is kommer en kwel, wrangheid en onaangename smaken ...