



1. De geproefde wijnen:

- Joseph Drouhin – Beaujolais-Villages
- Joseph Drouhin – Brouilly
- Joseph Drouhin – Fleurie
- Joseph Drouhin – Morgon
- Joseph Drouhin – Moulin à Vent
- Joseph Drouhin – Saint Amour

2. Noot van de wijnmeester:

De derde donderdag van november staat geboekstaafd als dag dat de Beaujolais Nouveau beschikbaar komt. Nog steeds wordt her en der de aankomst van de nieuwe wijn 'gevierd', ook al is de hype de voorbije jaren wat verminderd.

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 bij de lancering van de 'nieuwe' wijn. Zijn agressieve reclame heeft er toe geleid dat het begin van de verkoop van de Beaujolais Nouveau nu (nog steeds) door wijndrinkers over de gehele wereld wordt '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 ook langer over doet om gemaakt te worden).

Hij is tènè licht en tènè 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! Nog steeds hebben heel wat van de Beaujolais-boeren te maken met afzetproblemen omdat de nouveau-wijnen het vertrouwen in de streek zwaar hebben aangetast. De laatste jaren is de aandacht voor de Beaujolais cru's wel terug wat toegenomen.

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 cru's, de toppers van de Beaujolais wijnen, laten proeven. Naast de Beaujolais-Villages proeven we 5 van de 10 Cru's. Om de verschillen van de appellaties in de verf te kunnen zetten, heb ik er voor gekozen om de wijnen van één grote wijnproducent op de tafel te zetten. Met 73 hectaren verspreid over 90 appellaties is Joseph Drouhin een van de grootste wijnbouwers uit de Bourgogne streek.

Idealiter waren het ook wijnen van dezelfde jaargang geweest maar daar ben ik niet in geslaagd. Toch ben ik er van overtuigd dat de wijnen ons zullen toelaten de verschillen te ontdekken.

Aansluitend staat 'de mooiste van de hof' op het menu, vanavond geserveerd met een fijne dragonsaus.

Ik wens jullie een leuke en aangename proefavond.

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 22.000 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 er vanuit de Romeinse tijd. Zo zou de cru Saint-Amour zijn naam ontleen 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.

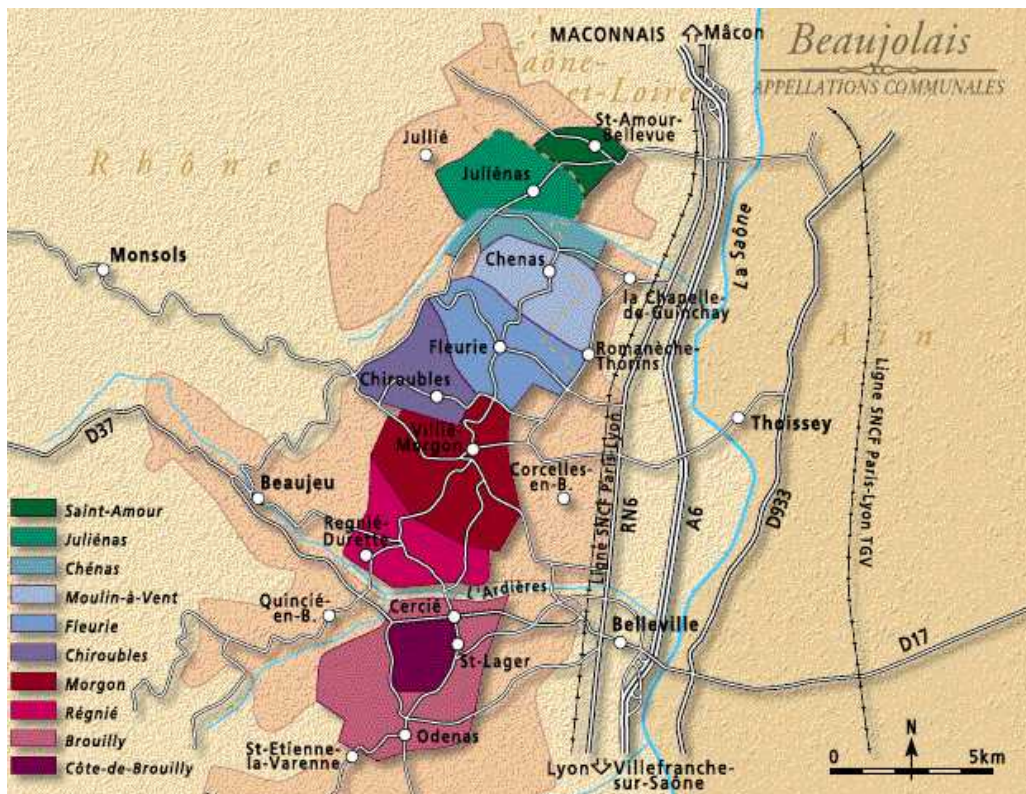
De 10 cru's zijn:

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



Beaujolais Cru's ontdekken

Proefavond 20/11/2014



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. Er wordt gedacht dat de druif in 1360 voor het eerst verscheen in het dorp Gamay ten zuiden van Beaune. De inwoners van dit dorp waren blij met de druivensoort nadat de pest had toegeslagen. De Gamay druif was twee weken eerder gerijpt dan de Pinot Noir en was minder moeilijk om te verbouwen.

De voornaamste kenmerken van de druif zijn, zijn fruitigheid en elegantie en de wijnen die er van gemaakt worden zijn jong te drinken, maar sommige kunnen ook goed rijpen. In de geur en smaak van de wijn komen aardbeien, frambozen, kersen en soms banaan naar voren. Naast de Beaujolais is de Gamay druif ook aangeplant in Lyon en Touraine.

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 verplichten 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



Beaujolais Cru's ontdekken

Proefavond 20/11/2014

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 gistingsproces 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 ontsleed 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.



3. Informatie over de wijnbouwer:

Met 73 hectaren verspreid over 90 appellaties is Joseph Drouhin één van de grootste wijnbouwers uit de Bourgogne streek.

Het familiale wijndomein Joseph Drouhin werd reeds in 1880 opgericht in het hartje van de Bourgogne, Beaune. Het huis wordt al meer dan 130 jaar gerund door dezelfde familie. Goed om te weten is dat het huis werkt met een biologische en steeds meer met een biodynamische aanpak.

Ze bezitten wijngaarden in Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Maconnais en, wat ons vanavond interesseert, in de Beaujolais.

4. Bespreking van de geproefde wijnen:

▪ Beaujolais Villages

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.

▪ Brouilly

Brouilly beslaat ongeveer 20% van de appellations die Cru's voortbrengen. In zes gemeenten worden deze wijnen gemaakt: Cercié, Saint-Lager, Charentay, Odenas, Saint-Etienne-la-Varenne and Quincié. Qua oppervlakte is Brouilly de grootste Crus van de Beaujolais (1.300 hectare). De bodem bestaat hoofdzakelijk uit een mengsel van graniet, lei- en tufsteen. De mix van 4 verschillende grondsoorten geven een Brouilly verschillende karakteristieken.

Deze raswijn, met zijn purperrode kleur, heeft een frisse druiven- en irisgeur. De wijnen zijn hier krachtig en aromatisch. Deze robijnrode wijnen ontwikkelen aroma's van rood fruit, pruimen en perziken en veel mineraliteit.

▪ Morgon

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



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderie
Zottegem

Beaujolais Cru's ontdekken

Proefavond 20/11/2014

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.

- **Fleurie**

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.

- **Moulin à Vent**

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.

- **Saint-Amour**

Saint-Amour is de meest noordelijke van alle Cru's, maar ook een van de kleinste. De bodem bestaat vooral uit graniet en klei, schiste en kalk. Er bevinden zich 115 producenten die samen goed zijn voor een productie van 1,6 miljoen flessen.

Een zachte fruitige en bloemige wijn met de aroma's van rood fruit (frambozen), violet, kersen en specerijen.