



➤ **De geproefde wijnen:**

- ✓ *Domaine de la Creuze Noire, Saint-Amour 'Bellevue', AOC Beaujolais - 2022*
- ✓ *Marcel Lapierre, Morgon, AOC Beaujolais - 2023*
- ✓ *Caves des Promesses, Gamay, AOC Valais - 2022*
- ✓ *Simon Maye et Fils, Gamay, AOC Valais - 2022*
- ✓ *Valentina Andrei, Gamay 'Veilles Vignes', AOC Valais - 2022*
- ✓ *Les Petits Riens, l'Esprit Pourpre, DOC Valle d'Aosta - 2017*

➤ **Een woordje van inleiding :**

Beste wijnvrienden,

Wanneer de druif Gamay vermeld wordt, maken we direct de connectie met Beaujolais, en in een tweede reflectie misschien zelfs met de befaamde aankondiging op de 3^{de} donderdag van november 'le Beaujolais Nouveau est arrivé', wat dan weer gelinkt wordt met inferieure wijn. Over hoe een initieel uiterst geslaagde marketingactie, de kwaliteitsperceptie van een hele wijnregio teniet heeft gedaan... .

Vanavond geen Beaujolais Nouveau, maar wel twee Cru's uit de gelijknamige regio, die we plaatsen tegenover drie Zwitserse Gamay wijnen uit Valais en één Italiaanse Gamay uit de Valle d'Aosta. Germaans versus Romaans...deel 2 !

Bij het 'ter perse gaan' van dit infoblad waren echter de 4 wijnen vanuit Zwitserland, 4 weken na bestelling, nog steeds niet aangekomen, dus zijn de beschrijvingen overgenomen van de technische fiches. Eventuele rechtzettingen kunnen dus nog volgen op donderdag.

Op het menu vanavond een romige vol-au-vent met frietjes.

Alvast veel proefplezier !

Christoph

➤ De ster van vanavond



De Gamay wordt ook wel benoemd als **Gamay noir à jus blanc**, om zich te onderscheiden van de 'teinturier' neefjes. Gamay is een sterke groeier. Naarmate de wijnstok ouder wordt, worden de uitlopers steeds minder intensief geleid.

Typisch voor de smaak van Gamay-wijnen is de uitgesproken fruitigheid, alsmede tonen van kersen en frambozen.

In de Beaujolais voelt de druif zich in haar element op het graniet en de zanderige bodem.

Op zurige gronden kan de druif nog wijnen van betekenis maken. Juist daar wordt de natuurlijke hoge zuurgraad van de druif verzacht. Op alkalische gronden kan de druif alleen tot bijzondere wijn komen middels de macération carbonique.

Daarnaast wordt de druif ook gebruikt voor de rode wijnen van de Mâconnais, waar ze soms ook vermengd wordt met de Pinot noir. De wijn uit dit mengsel heet dan Bourgogne Passetoutgrain. Rondom Tours, in de Loirevallei, kan er ook met succes wijn van gemaakt worden, zij het op kleine schaal. In andere Franse wijnbouwstreken kan zij meestal geen goede wijn voortbrengen.

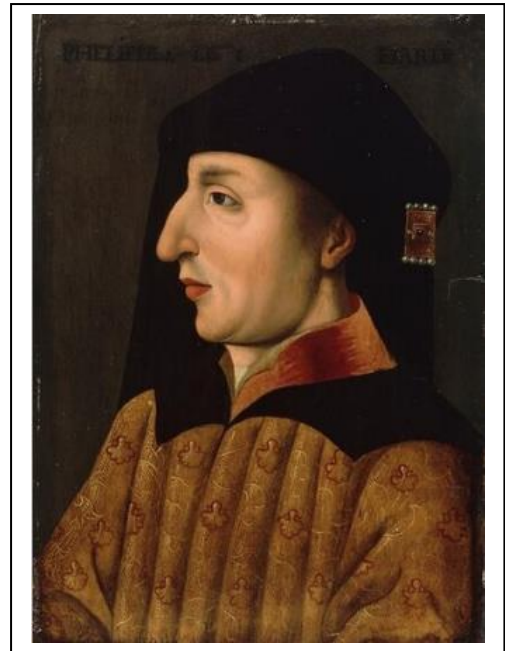
In Zwitserland komt deze druif voor in de kantons Vaud, Valais en Genève en wordt ze meestal samen met de Pinot noir geblend voor de bekende rode wijn de "Dole".

Uit DNA-onderzoek is gebleken dat de Gamay een kruising is van de Franse Pinot noir en de Oostenrijkse, inheemse druif Heunisch Weiss. De opbrengst per aangeplante hectare is vrij hoog en ligt veelal tussen de 100 en 200 hectoliter.

➤ Geschiedenis

De Gamay-druif zou voor het eerst zijn verschenen in het dorp van de Gamay, ten zuidwesten van het stadje Beaune, in de jaren 1360. De druif bracht verlichting voor de dorpselers na het verval van de Zwarte Dood. In tegenstelling tot de Pinot noir variëteit rijpte Gamay twee weken eerder en was het gemakkelijker te telen. Het produceerde ook een sterke, fruitigere wijn in een veel grotere overvloed.

Overvloedig aangeplant in de Bourgogne in de Middeleeuwen, concurreerde het uiteindelijk met Pinot Noir en schaafde het de reputatie van de wijnen. Het is inderdaad productiever en destijds leverde kwantiteit een beter rendement op, zelfs ten koste van de kwaliteit. Filips de Stoute, hertog van Bourgondië, voelde dit aan als een bedreiging voor toekomstige bevoorrading, en beval de Gamay, die hij benoemde als "verachtelijke en ontrouwe plant", te ontwortelen tot aan Mâcon, waarbij hij Gamay voor Beaujolais reserveerde, wat bewees dat vanaf dat moment de invloed van de aard van de bodem op de wijnen al bekend was.



Zestig jaar later vaardigde Filips de Goede nog een edict uit tegen Gamay, waarin hij stelde dat de reden voor het verbod was dat "de hertogen van Bourgondië bekend staan als de heren van de beste wijnen in het christendom. We zullen onze reputatie hoog houden".

Nadien zwermde de Gamay ondermeer uit naar Italië en Zwitserland, in het gebied van het Meer van Genève, Canada, de Willamette Valley in Oregon, zelfs tot Australië.



➤ Aroma- en smaakprofielen

Gamay is één van die wijnen waarbij een groot deel van het fruitkarakter in de wijn afkomstig is van de aroma's (en niet zozeer van de smaak). Het is een wijn die het best geserveerd wordt in een groot bolvormig Bourgogneglas om alle verbluffende fruitige en bloemige aroma's op te vangen.

Verwacht verse viooltjes, iris en pioenroosbloemen verpakt in kersen, frambozen, braam en pruimen met subtiele achtergrondnoten van 'sous-bois'.

In de mond zijn de wijnen licht met een hoge zuurtegraad en wrange smaken van rood fruit, samen met een subtiel bittertje op de afdronk.



kers



pruim



framboos



violet



potaarde

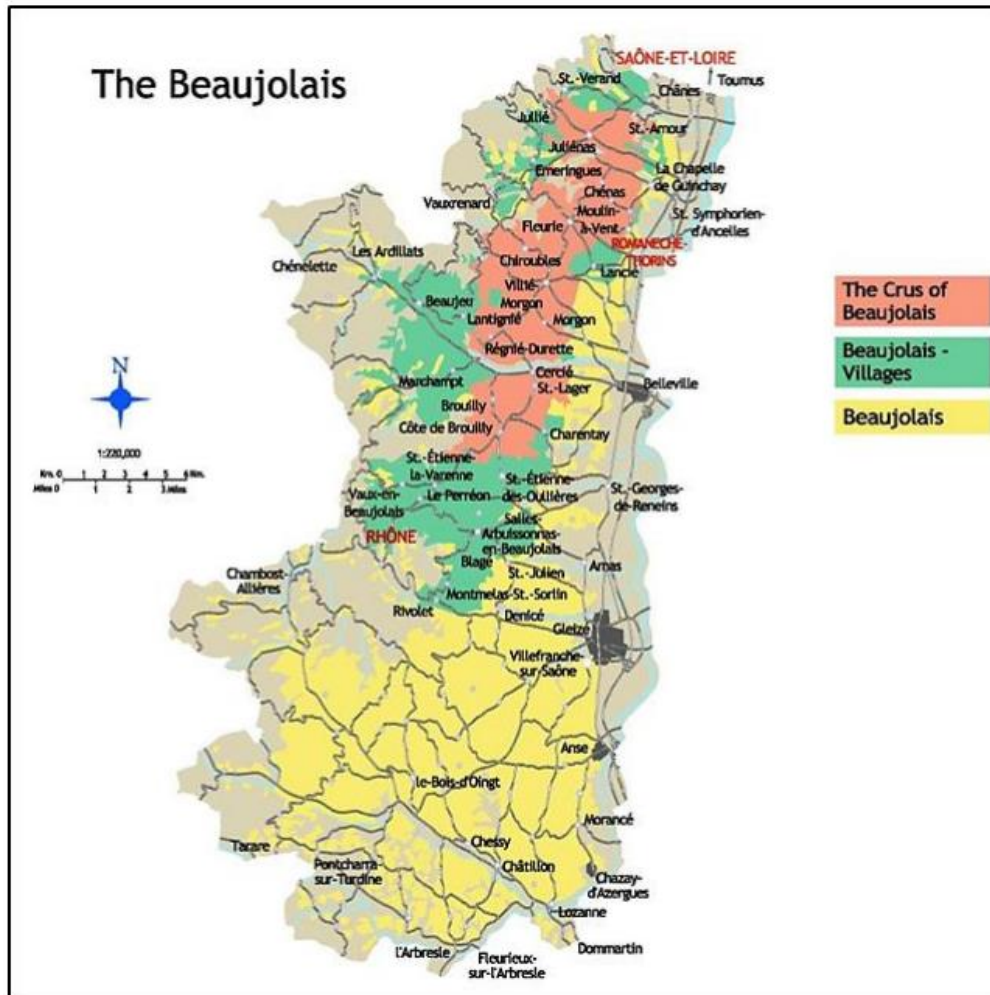


pioenroos



➤ Geografisch, klimatologisch & terroir

✓ *Beaujolais*



De Beaujolais is het zuidelijkste gebied van de Bourgognestreek en wordt in het noorden begrensd door de Mâconstreek en in het zuiden door de voorsteden van Lyon die het begin vormt van de noordelijke Rhônewijnstreek. In het westen wordt de Beaujolais begrensd door de "Monts du Beaujolais" (uitlopers van het Centraal Massief), in het Oosten door het Saônedal.

Het wijngebied strekt zich uit over 55 km en van oost naar west is het ongeveer 10 à 15 km breed en beslaat daarmee 96 gemeenten. Eigenlijk zit de Beaujolais geprangd tussen wat voor velen als de échte Bourgogne wordt gezien - zijnde Côte d'Or, Côte Chalonnaise en Mâconnais - en de Rhônestreek. Dit kan deels verklaren waarom de regio weleens onder de radar verdwijnt. Tussen de vallei van de Saône in het Oosten en de bergen van de Beaujolais in het Westen vinden we glooiende heuvels, voornamelijk bestaande uit klei, kalk en kiezel in het zuiden en uit graniet in het noorden. Het is in deze zone dat de wijngaarden van de Beaujolais zijn aangeplant.



Tal van bijriviertjes van de Saône draineren het wijng gebied en doorlopen het heuvellandschap van west naar oost en van noordwest naar zuidoost. De wijngaarden zijn meestal naar het oosten, het zuidoosten en het zuiden gericht, zodat de druiven haast overal van het eerste ochtendlijke zonlicht genieten.

De Beaujolais is opgedeeld in twee wijnbouwgebieden, de Haut-Beaujolais (in het noorden) en de Bas-Beaujolais (in het zuiden). Beide regio's ontmoeten elkaar in Villefranche-sur-Saône, waar het riviertje de Nizerand de grenslijn vormt. De noordelijke helft heeft de grootste dichtheid van wijngaarden op een granietachtige ondergrond en produceert ook de beste wijnen voortbrengt. Men vindt er de Beaujolais-Villages die verspreid is over 38 gemeenten die in totaal 26% vertegenwoordigen van de totale oogst (3.390 ha). Vooral vindt men in deze regio de 10 cru's van de Beaujolais (Saint-Amour, Julié nas, Chénas, Moulin à Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly en Côte-de-Brouilly). Deze 10 Cru's vertegenwoordigen 27% van de totale wijngaardoogst.

De zuidelijke helft bestaat overwegend uit gronden van klei en kiezel of klei en kalk. Hier produceert men de resterende 47 %. Het is de streek van de Beaujolais en de Beaujolais Supérieur met o.a. de Beaujolais Nouveau of Beaujolais Primeur. Wijnen die men trouwens in het ganse Beaujolaisgebied (dus ook in het noorden) mag maken. De markt van de Beaujolais Primeur of Beaujolais Nouveau blijft jaarlijks dalen. De voorbije vier jaren met niet minder dan 60%. Wanneer men beslist zijn wijn niet als AOP Beaujolais aan te bieden, beschikt men over een aantal déclasseringsregels: Voor de cru gemeentes (en zes gemeenten in de AOP Mâcon) geldt dat men mag declasseren naar "Bourgogne-Gamay" indien de wijn minstens 85% Gamay bevat.

De rode wijnen uit de gewone gemeenten zullen declasseren naar "AOP Côteaux Bourguignons", Voor de witte wijn geldt dat een beperkt aantal gemeenten zich als AOP Bourgogne Blanc (Chardonnay) mogen klasseren. (de overige mogen enkel onder de naam Beaujolais Blanc produceren).



✓ Valais

Zwitserland is een klein wijnland, omgeven door de bekendere wijnbuurlanden Duitsland, Frankrijk, Italië en Oostenrijk. Toch slagen de Zwitsers erin om parels van wijnen te maken in vaak moeilijke omstandigheden, die grotendeels te wijten zijn aan de geografie. Bijna twee derden van Zwitserland wordt gevormd door de Alpen, 30% door het lager gelegen Zwitsers Plateau, en de resterende 10% door het Jura-gebergte. Dit zorgt voor grote regionale verschillen in de wijnbouw, druivenvariëteiten en wijnstijlen.

Er zijn 6 wijnggebieden in Zwitserland : Ticino, Valais, Geneva, Vaud, Three Lakes en German-Switzerland ;



Zwitserland is een land met vier taalgebieden, waar Frans, Duits, Italiaans en Reto-Romaans gesproken wordt:

- Duits: in het Noorden en Oosten
- Frans: in het Westen en in kanton Valais (Wallis). Meer dan 80% van de wijnen komt uit het Franstalige deel van Zwitserland.
- Italiaans: in het Zuidoosten
- Reto-Romaans: in het Oosten

Het is dus niet verwonderlijk dat de wijnbouw een verscheidenheid aan culturele en historische invloeden heeft ondergaan. De eerste wijnstokken werden door de Romeinen in de buurt van het huidige Basel geplant. Maar de Bourgondische monniken hebben in de 6e eeuw na Christus het meeste werk verricht. Zij zijn



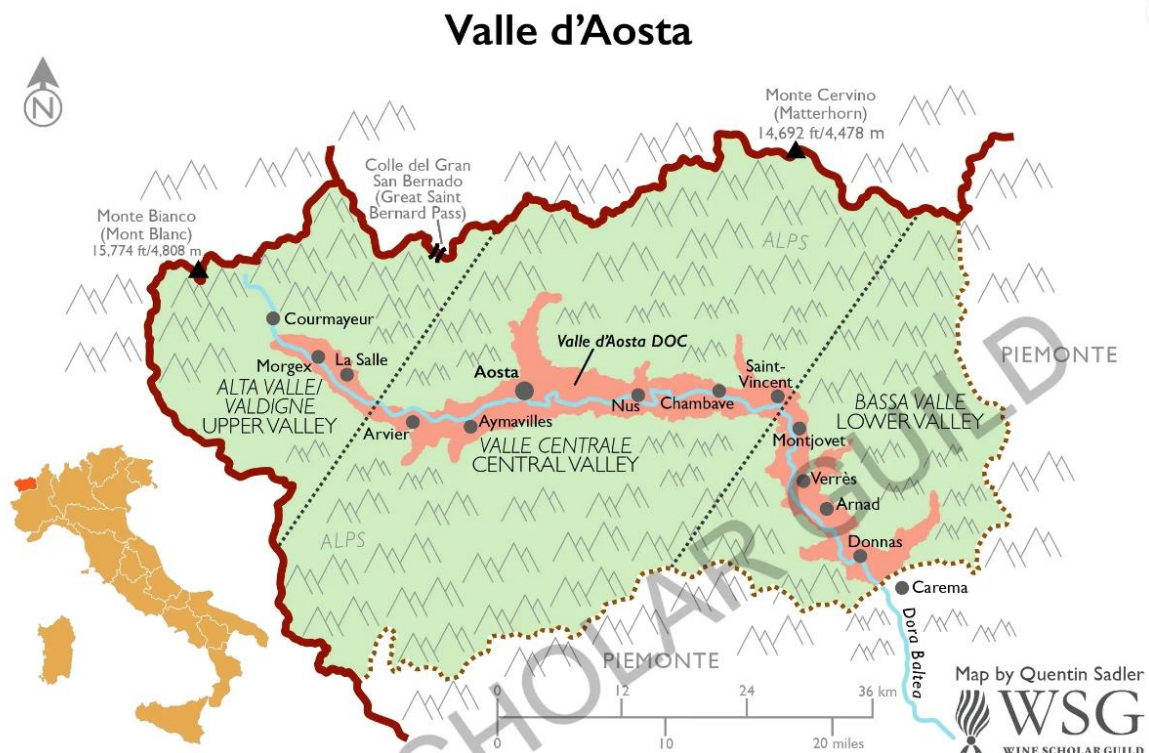
verantwoordelijk voor het stichten van het beroemde klooster St.-Maurice en voor het vastleggen van de wijnwetgeving bij het meer van Genève. Eind 19e eeuw bereikte de Zwitserse wijnbouw haar hoogtepunt met 34.380 ha wijngaardoppervlakte. Daarna ging het een aantal decennia minder goed, met als hoofdoorzaken o.a. meeldauw, druifluist en concurrentie van andere wijnlanden, vooral Italië.

Gamay is een belangrijke rode druif in Zwitserland, met ongeveer 8% van de totale aanplant. De wijnen zijn fruitig en elegant, en vaak niet makkelijk van pinot noir te onderscheiden. In Valais wordt Gamay ook geblend met pinot noir, in de populaire en vaak erg goede en maaltijdvriendelijke 'Dôle'.

✓ *Valle d'Aosta*

Dit is een ruige streek met ruwe bergen, kale rotsen en een koud continentaal klimaat. Men moet dus op zoek gaan naar goed gelegen percelen met een uitzonderlijk micro-klimaat. Dit is ook een regio met een kleine productie, waarvan het grootste deel lokaal verbruikt wordt.

In Valle d'Aosta staan de internationale (vooral uit Frankrijk en Zwitserland) en de autochtone druivenrassen naast mekaar.



➤ Bespreking van de wijnen

✓ *Domaine de la Creuze Noire, Saint-Amour 'Bellevue', AOC Beaujolais – 2022*



Saint Amour is één van de kleinste Cru's in de Beaujolais met ongeveer 320 hectare, en de meest noordelijke van de tien Cru's, grenzend aan de Mâconnais.

Domaine de la Creuze Noire is gelegen in het kleine dorpje Leynes, waar de familie Martin opgestart is in 1983. Hun wijnen worden volgens de normen van 'Haute Valeur Environnementale' gemaakt.

De wijngaarden, die zich uitstrekken over de 'lieux-dits' genaamd "La Folie" en "La Grande Charrière", liggen op zachte hellingen, die allen gericht zijn op het zuid - zuidoosten, met klei-granitische bodems en oude alluvium. De wijnstokken zijn gemiddeld 60-70 jaar oud.

De druiven worden handmatig geoogst, waarna een maceratie van 12 dagen volgt. Hierbij zal toch ongeveer 80% van de druiventrossen onsteelt worden. Het most wordt tijdens de maceratie regelmatig overgepompt. Na de alcoholische gisting volgt er nog een rijping gedurende een minimum van 8 tot 9 maanden in thermisch gecontroleerde RVS vaten. Er vindt ook een malolactische omzetting plaats.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : diepe robijnrode kleur
- ✓ **In de neus** : frambozen, aardbeien en kersen op de voorgrond, ook wat kruidig.
- ✓ **In de mond** : het fruit zet zich voort in de mond, frambozen, ook pruimen en rode kers, sappig met zoete toets.
- ✓ **Alcohol** : 13%.
- ✓ **Foodpairing** : charcuterie, geroosterd rood vlees, gevogelte en kazen, maar evengoed aardbeien desserts en fruittaarten.

✓ **Marcel Lapierre, Morgon, AOC Beaujolais - 2023**



Domaine Lapierre werd opgericht in 1909. Vandaag de dag beslaat het 18 hectare beplant met zwarte Gamay met wit sap, voornamelijk in de appellation Morgon en een paar percelen in de Beaujolais. Sinds de jaren '80 werken ze ook volledig biologisch.

De wijnstokken, die een gemiddelde leeftijd hebben van 70 jaar, worden biologisch verbouwd, en staan op een arme, zure granietsteenbodem. Zodra de druiven rijp zijn, worden ze uitsluitend met de hand geoogst, in kleine recipiënten om het fruit voor de vinificatie niet te beschadigen.

De pluk gebeurt soms in twee keer, en ondergaan dan gedurende 10 tot 21 dagen een traditionele Beaujolais semi-carbonische maceratie, zonder toevoeging van SO₂, en enkel met gebruik van autochtone gisten. Daarna rijpt de wijn verder in houten vaten van 216 liter gedurende ongeveer 9 maanden. De botteling gebeurt ongefilterd zonder of met een minimum aan sulfitering.

Typisch voor Morgon zijn de vier dominante aroma's: kers, viooltjes, framboos en een heel lichte toets van zoethout. Deze Morgon combineert lichtheid met rijkdom en kan gemiddeld tien jaar bewaard worden.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : een helder granaatrode kleur.
- ✓ **In de neus** : aroma's van kersen en violette primeren.
- ✓ **In de mond** : fruitige aanzet, met soepele zachte tannine en frisse zuren.
- ✓ **Alcohol** : 13,5%.
- ✓ **Foodpairing** : iets krachtigere gerechten, wildstoofpotjes, gegrild rood vlees.

✓ *Caves des Promesses, Gamay, AOC Valais - 2023*



In maart 2018, op aandringen van enkele bevriende wijnboeren om zijn eigen avontuur aan te gaan, aarzelde Julien Fournier geen seconde. Hij wist dat hij een unieke kans had om zijn levenslange zoektocht naar uitmuntendheid voort te zetten, in nauwe samenwerking met druiventelers met een voorbeeldige professionaliteit en nauwgezetheid. Door vaste contracten met de verschillende druiventelers weet hij een mooie constante te verzekeren in de kwaliteit van de wijnen die Caves de Promesses voortbrengt. De Gamay voor deze wijn wordt verbouwd in de gemeentes Chamosson en Conthy.

Tijdens de vinificatie kan er gebruik gemaakt worden van zowel een warme of een koude maceratie vóór de gisting, afhankelijk van de druivensoort en het gewenste profiel. Daarnaast wordt gewerkt met specifiek geselecteerde gisten geselecteerd. Voor de Gamay volgt er na de vinificatie een traditionele rijping in RSV vaten gedurende minimum 6 maanden alvorens botteling. Het resultaat is een lichte, zeer fruitige droge wijn.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : granaatrood.
- ✓ **In de neus** : rood zacht fruit, braambessen, kruidigheid, wat aardse toetsen.
- ✓ **In de mond** : het fruit zet zich voort, frisse zuren en zachte tannine.
- ✓ **Alcohol** : 13%.
- ✓ **Foodpairing** : charcuterie, gevogelte of een raclette.

✓ **Simon Maye et Fils, Gamay, AOC Valais - 2022**



Simon Maye begon met een studie rechten, maar zijn eerste oogst in 1948 overtuigde hem om van richting te veranderen en het landgoed op te richten. In 1950 werd hij vergezeld door zijn vrouw Antoinette en ze richtten zich op de ontwikkeling van het familiebedrijf. Samen met achttien andere wijnliefhebbers in de regio Wallis richtte Simon Maye de Confrérie St-Théodule op met een streng kwaliteitshandvest. Ze werken biologisch, maar zijn niet gecertificeerd.

Sinds 1980 zijn hun twee zonen bij het bedrijf gekomen: Axel, met een universitaire opleiding in bedrijfskunde en oenologie, werkt in de kelder en in het management van het bedrijf, terwijl Jean-François, na het afronden van zijn studies in wijnbouw en oenologie zich gaat bezighouden met het bewerken van het land. In 2015 komt ook de 3^{de} generatie erbij, Rafaël, de zoon van Jean-François.

De wijnstokken die ouder zijn dan 50 jaar, staan aangeplant op de alluviale kegel van Chamoson in Valais, genaamd 'Prés-des-Pierres', die bestaat uit zand en grind, min of meer kleiachtig. De opbrengst bedraagt ongeveer 45hl/ha.

De druiven worden handmatig geoogst en onsteelt, waarna een maceratie van 15 dagen volgt. De rijping gebeurt in betonnen vaten gedurende 12 maanden, alvorens botteling.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : robijnrood.
- ✓ **In de neus** : toetsen van peper, frambozen, zacht zwart fruit.
- ✓ **In de mond** : een mooie combinatie van de kruidigheid en de fruitige toetsen.
- ✓ **Alcohol** : 13,5%.
- ✓ **Foodpairing** : charcuterie, gegrild vlees, kaas gerechten, kruidige gerechten.

✓ **Valentina Andrei, Gamay 'Veilles Vignes', AOC Valais - 2022**



Valentina Andrei, geboren in het noorden van Roemenië, in Botosani, is de dochter van landbouwers. Reeds op jonge leeftijd ontdekt ze haar affiniteit met druiventeelt en wijn, en na een omzwerving langs verschillende wijnlanden en – domeinen, begint ze haar eigen wijngoed in 2012, wat nu ongeveer 4ha bedraagt.

De wijnstokken die tussen 42 en 64 jaar oud zijn, en bio dynamisch bewerkt worden, staan aangeplant op de plaatsen Plan Cerisier, Les Bans en Le Perrey à Martigny. De ondergrond bestaat uit Martigny-graniet.

Valentina volgt de maancycli en reduceert de toevoeging van zwavel tot het absolute minimum tijdens de vinificatie. Ze houdt zich niet bezig met technische analyses zoals het meten van het suikergehalte in de wijn en vertrouwt volledig op haar smaakzin en haar gevoel.

Na een handmatige pluk, worden de druiventrossen volledig onsteele en volgt een maceratie van een 10-tal dagen. Daarna volgt de alcoholische gisting waarbij enkel de autochtone gisten gebruikt worden. De fermentatie gebeurt in RVS vaten gedurende 3 weken, waarna er een pneumatische persing plaatsvindt.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : robijnrood.
- ✓ **In de neus** : zeer aromatisch, toetsen van pioenroos en kersen en zacht rood fruit. Toetsen van sous-bois.
- ✓ **In de mond** : vooral het fruitige aspect zet zich voort, mooi versmolten zuren.
- ✓ **Alcohol** : 13,5%.
- ✓ **Foodpairing** : charcuterie, gegrild rood vlees.

✓ ***Les Petits Riens, l'Esprit Pourpre, DOC Valle d'Aosta - 2017***



In 2013 wordt het wijngoed 'Les Petits Riens' opgericht door de Italiaanse Stefanie, afgestudeerd aan de oenologie universiteit in Milaan, samen met de Franse Fabien, die oenologie gestudeerd heeft in Beaune, Bourgogne. Hun filosofie is om boodschappen over te brengen voor het hart en de ziel, om gevoeligheid te verenigen met gezelligheid. Daarom produceren ze wijn in beperkte hoeveelheden, zodat ze persoonlijk alle stappen kunnen volgen en er al hun aandacht en liefde aan kunnen geven. Ze werken volgens de natuurlijke cycli van het leven, met aandacht voor elk detail, om wijnen te verkrijgen met een gestructureerde en verfijnde smaak.

We bevinden ons in het Italiaanse Valle d'Aosta, in de regio Chabloz, op een hoogte tussen 600 en 700 meter, zuid-gericht. De bodem is bijzonder waterdoorlatend door zandvrije samenstelling en steenslagrijk. Bovendien wordt de bodem gerevitaliseerd dankzij groenbemesters en micro-organismen uit "Vini di luce".

De druiven werden voor 70% ontscheld en vervolgens rechtstreeks in een vat gedaan, gevolgd door een 15 dagen durende koude maceratie. De fermentatie wordt gedurende 12 dagen geactiveerd met inheemse gisten. Malolactische omzetting vindt spontaan plaats. De rijping gebeurt in inox vaten gedurende 24 maanden. Dankzij de winterrust is de wijn vrij van klaring en filtratie; het bottelen wordt uitgevoerd in de juiste maanden.

- ✓ **Cépage** : 100% Gamay.
- ✓ **In het glas** : robijnrood.
- ✓ **In de neus** : kruidige aroma's en rijp zwart fruit.
- ✓ **In de mond** : vol en sappig, gebalanceerde combinatie van de kruidige toetsen en het fruitige aroma.
- ✓ **Alcohol** : 14%.
- ✓ **Foodpairing** : Volkoren gnocchi met hertenragout, fricandeau (traditioneel Valdostaine-recept), kalfskop gestoofd in twee soorten azijn met aardappelpuree, magret de canard.