De zes wijnen van vanavond

Wijnhuis	Cuvée / appellatie	Jaar	Druiven
Cellier Saint Benoit	Arbois Pupillin – Courbes Raies	2022	Chardonnay
Domaine Berthet-Bondet	Savagnier	2023	Savagnin
Domaine de la Pinte	Savagnin Ouillé 60 Mois	2018	Savagnin
Domaine Berthet-Bondet	Tradition	2022	Chardonnay / Savagnin
Domaine Berthet-Bondet	Savagnin	2020	Savagnin
Domaine Berthet-Bondet	Château-Chalon	2018	Savagnin

Woord vooraf

Beste wijnliefhebbers,

Sommige wijnstreken herken je aan de druif, andere aan hun bodem of klimaat. De Jura heeft nóg een troef: de wijnmaker kan hier met dezelfde druif twee totaal verschillende verhalen vertellen. Het ene glas is fris en helder als een bergbeek, het volgende ruikt naar walnoot, kruiden en de stilte van een oude kelder. Hoe kan dat?

Vanavond trekken we naar een smalle strook wijngaarden aan de voet van het Juragebergte. We proeven zes witte wijnen, grotendeels uit slechts twee druivenrassen. Toch zullen de verschillen soms groter zijn dan tussen wijnen uit twee landen. Dat is geen toeval: in de Jura is de manier van opvoeden haast even belangrijk als de druif zelf.

Zes glazen worden straks tegelijk, blind en in een onbekende volgorde geschonken. Dat maakt deze avond meer dan een proeverij: het is een klein onderzoek. Welke wijn verraadt zijn druif? Welke zijn opvoeding? En herkennen we de tijd die hij in het vat heeft doorgebracht?

Ik wens jullie een boeiende en vooral smakelijke ontdekkingsreis. Santé!

Jens

1. De Jura – klein wijngebied, groot karakter

1.1 Waar liggen de wijngaarden?

De Jurawijngaard ligt in het oosten van Frankrijk, op de westelijke rand van het Juramassief. Hij vormt geen uitgestrekte zee van wijnstokken, maar een smalle, onderbroken gordel van ruwweg tachtig kilometer tussen Salins-les-Bains in het noorden en Saint-Amour in het zuiden, op de meeste plaatsen slechts enkele kilometers breed. Bourgogne ligt westwaarts; achter het massief wacht Zwitserland.

De schaal is klein, de stijlvariatie groot. Naast stille witte en rode wijn maakt Jura Crémant, Vin de Paille, Macvin en Marc. Toch is het Vin Jaune dat de streek wereldwijd een gezicht gaf, terwijl het volgens de officiële kerncijfers slechts een klein deel van het volume vertegenwoordigt.



Ligging van de Jura, aan de oostrand van Frankrijk.

Een streek die bijna verdween en opnieuw werd ontdekt

Wie vandaag door Jura rijdt, ziet een kostbaar maar bescheiden lint van wijnstokken. Dat landschap was ooit veel uitgestrekter. Aan het einde van de negentiende eeuw telde de streek ongeveer 20.000 hectare wijngaard en tientallen druivenrassen. Toen phylloxera toesloeg, verdween niet alleen de aanplant: oorlogen, arbeidsvlucht en de moeilijke rendabiliteit van steile percelen maakten dat grote delen nooit opnieuw werden beplant. Vandaag telt Jura ongeveer 2.100 hectare: van elke tien wijnstokken van toen bleef er één over.

De appellatieregels van 1936 en 1937 gaven de overblijvende wijnbouw bescherming en bestendigden een kern van vijf rassen. Maar de kleine domeinen, geringe volumes en versnipperde distributie hielden Jura buiten het grote internationale circuit. Ook stilistisch liep de streek uit de pas: bleke rode wijnen en het uitgesproken register van sous voile pasten moeilijk in een wereld die lange tijd vooral rijp fruit, nieuw hout en onmiddellijke herkenbaarheid zocht.

Waarom Jura vandaag opnieuw schittert

De heropleving kwam niet door één trend. Sommeliers en gastronomische restaurants herontdekten de combinatie van zuur, umami en bewaarpotentieel. Een nieuwe generatie wijnmakers legde meer nadruk op percelen en ouillé-opvoeding. Biologische en biodynamische landbouw kreeg een opvallende plaats. Tegelijk maakte de natuurwijnbeweging de streek zichtbaar bij een jonger publiek. Dat laatste is geen kwaliteitsgarantie: zuiverheid, balans en lengte blijven belangrijker dan ideologie.

Zo ontstond de paradox van het moderne Jura: de streek bleef klein, maar haar invloed werd groot. Schaarste, internationale vraag en lage opbrengsten maakten sommige cuvées moeilijk verkrijgbaar. “Onder de radar” klopt historisch; vandaag is Jura onder kenners eerder een cultstreek dan een geheim.

1.2 Ondergrond: mergel ontmoet kalksteen

Wie aan het Jura-tijdperk denkt, denkt aan dinosaurussen. Weinigen weten dat die periode haar naam aan dit gebergte dankt: Alexander von Humboldt sprak in 1795 van “Jura-Kalkstein” voor de kalklagen die hij hier zag, en de naam ging over op een heel geologisch tijdperk. In de wijngaard ligt echter ook ouder gesteente aan de oppervlakte. De bonte Triasmergels (Keuper) zijn ouder dan het Jura. Daarboven volgen de blauwgrijze mergels van het Lias, het Vroeg-Jura, en hogerop de kalksteen van het Midden- en Laat-Jura. Breuken, erosie en hellingpuin maken van korte afstanden soms totaal verschillende groeiplaatsen.



Mergel is een mengsel van klei en kalk. De kleifractie kan water vasthouden; kalksteen en puinige hellingen draineren doorgaans sterker. Zulke verschillen beïnvloeden groeiritme, worteldiepte en rijpheid. Proefwoorden als “zilt”, “krijtachtig” of “stenig” kunnen nuttig zijn, maar ze bewijzen niet dat we de bodem letterlijk proeven.

1.3 Klimaat: tussen Bourgogne en de Bergen

Jura heeft een semi-continentaal klimaat: koude winters, warme zomers, aanzienlijke neerslag en sterke verschillen tussen jaren. Hellingen en luchtcirculatie helpen water afvoeren, maar voorjaarsvorst, hagel en schimmeldruk blijven reële risico’s. Savagnin rijpt laat en heeft dus een lang, gezond najaar nodig. Klimaatopwarming vergemakkelijkt soms de rijpheid, maar vergroot ook vroege uitloop, droogtestress en extremen.

1.4 De zeven appellaties van Jura

Vier geografische AOC's

- **Arbois**: historisch zwaartepunt en een van de eerste Franse AOC's van 1936. Alle vijf hoofdvariëteiten en vrijwel alle Jurastijlen komen voor. Pupillin mag zijn naam aan Arbois koppelen.
- **Côtes du Jura**: de langgerekte regionale appellatie, met grote variatie in ligging en ondergrond. Wit, rood, rosé, Vin Jaune en Vin de Paille zijn mogelijk.
- **L'Étoile**: kleine appellatie voor witte stijlen. Chardonnay en Savagnin staan centraal; Poulsard is wit gevinifieerd toegestaan, vooral voor Vin de Paille.
- **Château-Chalon**: strikt afgebakende appellatie uitsluitend voor Vin Jaune van Savagnin. Château-Chalon is dus geen 5ynonym voor alle Vin Jaune.

Drie product-AOC's

- **Crémant du Jura**: traditionele flesgisting, geografisch overlappend met de stille appellaties.
- **Macvin du Jura**: mistelle van ongegiste druivenmost en Marc du Jura; rijk en versterkt, maar geen Vin de Paille.
- **Marc du Jura**: distillaat van druivendraf uit de afgebakende Jurawijngaard.

Vin Jaune kan ook als Arbois, Côtes du Jura of L'Étoile worden geproduceerd. De naam Château-Chalon voegt een specifieke herkomst en een eigen cahier des charges toe, geen andere vinificatietechniek.

2. Louis Pasteur – wetenschap tussen de wijnvaten





Louis Pasteur werd in 1822 geboren in Dole, maar groeide op in Arbois. Daar, tussen de wijnkelders en de vertrouwde hellingen van de Jura, lag een van de problemen die zijn leven zouden veranderen: waarom werd goede wijn soms plots zuur, troebel of ondrinkbaar? Pasteur was geen wijnmaker, maar hij kende de streek en de mensen. Hij wilde begrijpen wat er in hun vaten gebeurde.

2.1 Waarom hield Pasteur zich met wijn bezig?

Stel je een wijnbouwer in Arbois voor, midden negentiende eeuw. De oogst is binnen, de vaten zijn gevuld en toch is niets zeker. Een wijn die gisteren nog uitstekend smaakte, kan maanden later bedorven zijn. Voor een familiebedrijf betekende dat soms een financiële ramp. Ook op langere transporten ging veel wijn verloren. Op vraag van Napoleon III onderzocht Pasteur wat er fout liep.

2.2 Wat veranderde door zijn onderzoek?

- Pasteur toonde aan dat gisting het werk is van levende micro-organismen, vooral gisten. De omzetting van druivensuiker in alcohol was dus geen onverklaarbare chemische tovertruc: piepkleine levende organismen deden het werk.
- Hij ontdekte ook dat andere micro-organismen wijn konden bederven. Dat inzicht veranderde de kelderpraktijk: schone vaten, gereedschap en handen, zorgvuldig werken en ongewenste besmetting vermijden werden steeds belangrijker. Pasteur legde zo mee de wetenschappelijke basis voor hygiënischer wijnmaken.
- Zijn bekendste oplossing was wijn voorzichtig verwarmen om schadelijke micro-organismen uit te schakelen: pasteurisatie. Die techniek werd aanvankelijk voor wijn ontwikkeld, maar wordt vandaag vooral met melk en andere voedingsmiddelen geassocieerd. Moderne kwaliteitswijn wordt doorgaans niet gepasteuriseerd, omdat verhitting het fijne aroma kan beïnvloeden.



Pasteurs grote inzicht: wijnbederf was verklaarbaar én vaak te voorkomen.

2.3 Van Pasteur naar de voile

En precies hier wordt het verhaal voor onze proeverij interessant. In de meeste wijnkelders probeert men ongewenste blootstelling aan zuurstof te beperken. In de Jura laat men bij sommige wijnen bewust ruimte boven de wijn. Daar kan een specifieke gistgemeenschap aan het oppervlak een voile vormen. Die verandert de wijn langzaam en doelgericht.

Pasteur vond de Vin Jaune niet uit. Die traditie is ouder. Zijn betekenis ligt erin dat hij de processen achter gisting, wijnbederf en de invloed van lucht wetenschappelijk hielp verklaren. De Jura brengt daardoor traditie en wetenschap verrassend dicht bij elkaar.

Een mooi historisch detail: Pasteurs boek uit 1866 behandelt expliciet de invloed van zuurstof op wijn. Dat maakt zijn verhaal de perfecte brug naar de twee opvoedingswijzen die we straks vergelijken.

3. De druiven van de Jura

Vijf druiven bepalen het klassieke Jura-palet: Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau en Pinot Noir. Vanavond staan twee witte druiven centraal. Dat is een bewuste keuze: we willen het verschil tussen druif en opvoeding zo helder mogelijk leren herkennen.



De twee witte druiven van vanavond: hun karakter wordt verder gevormd door rijping en opvoeding.

3.1 Chardonnay – de veelzijdige vertaler van het terroir

Chardonnay is een internationaal bekende witte druif met Bourgondische wortels. In de Jura kan hij opvallend strak, citrusachtig en stenig aandoen, maar ook breed, romig of nootachtig worden wanneer rijping op fijne lie of hout meespeelt. Hij is geen uitgesproken aromatische druif: juist daardoor toont hij helder de keuzes van de wijnmaker.



3.2 Savagnin – de eigenzinnige ziel van de Jura

Savagnin behoort tot de oude Traminer-familie en is verwant aan Gewürztraminer, maar heeft in de Jura een heel eigen identiteit. De druif rijpt relatief laat en kan een stevige zuurstructuur combineren met concentratie en opmerkelijk bewaarpotentieel. Ze is het onmisbare vertrekpunt voor Vin Jaune, maar kan ook zonder voile een prachtige, precieze wijn geven.

Kort gezegd: Savagnin is geen Gewürztraminer, maar wel een nauwe verwant. In de Jura is hij doorgaans minder uitgesproken bloemig en juist bijzonder geschikt om lang te rijpen.

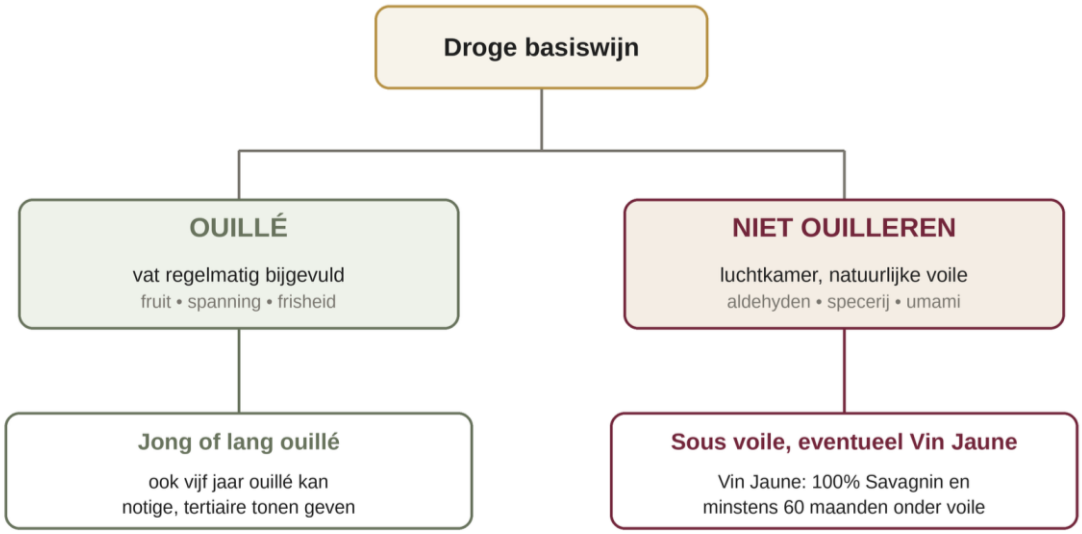


Let op: noten en curry zijn geen aroma's die automatisch uit de Savagnin-druif komen. Ze worden vooral geassocieerd met de specifieke rijping onder voile. Dat onderscheid is de kern van onze proeverij.

3.3 De drie blauwe druiven, kort voorgesteld



4. Van druif naar stijl: de technieken van de Jura



4.1 Ouillé – het vat wordt bijgevuld

In een houten vat verdampt langzaam wat wijn. Bij ouillé vult de wijnmaker dat verlies regelmatig aan. Daardoor blijft er weinig lucht boven de wijn en behoudt hij doorgaans meer van zijn frisse fruit. In mensentaal: het vat blijft zo vol mogelijk, zodat de wijn niet bewust de typische nootachtige sous-voile-toets ontwikkelt.

Wat zoeken we in het glas? Citrus, groene appel, witte bloemen, frisheid en precisie. Bij lange opvoeding komen daar vaak rijpere appel, gedroogde kruiden, wasachtige tonen, subtiel hout en extra textuur bij. De 60 maanden oude La Pinte is hiervoor een cruciale proefsteen.

4.2 Sous voile – een gistlaag als tweede wijnmaker

Bij een opvoeding sous voile vult de wijnmaker het vat niet bij. Er ontstaat ruimte boven de wijn. Onder geschikte omstandigheden groeit op het wijnoppervlak een dun vlies van bijzondere gisten: de voile. Die gistlaag verandert de wijn tijdens de lange rijping. De wijn staat dus niet zomaar open te oxideren: het is een gecontroleerd samenspel van lucht, gist en tijd.

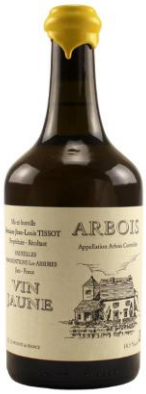


Wat ruiken we? Denk aan walnoot, hazelnoot, curry, fenegriek en gedroogde appel; soms ook een hartige toets die aan bouillon of paddenstoelen doet denken. In mensentaal: het frisse fruit maakt plaats voor iets dat doet denken aan een oude notenkast, een kruidenlade en gedroogd fruit. Niet elk glas vertoont al die geuren even sterk.

4.3 Vin Jaune – de uiterste consequentie

Vin Jaune wordt uitsluitend van Savagnin gemaakt en rijpt jarenlang zonder bijvullen in eikenhouten vaten, onder voile. De appellatie Château-Chalon is volledig aan deze stijl gewijd. Volgens de geldende regels moet de opvoeding minstens doorlopen tot 15 december van het zesde jaar na de oogst, met minstens 60 maanden onder voile. De wijn mag vervolgens vanaf het daaropvolgende jaar op de markt komen.

De typische fles is de clavelin van 62 cl. Die ongewone inhoud verwijst traditioneel naar de hoeveelheid die na jaren rijping uit een oorspronkelijke liter zou overblijven; de werkelijke verdamping varieert uiteraard per vat en kelder.



De clavelin van 62 cl: de traditionele fles van Vin Jaune.

4.4 Herkennen: techniek of fout?

Een gecontroleerde nootachtige of curryachtige toets kan een stijlkenmerk zijn. Sterke azijngeur, nagellakachtige vluchtigheid of mufheid zijn dat niet automatisch. Ook een ouillé-wijn kan door flesrijping notig worden. We beoordelen daarom altijd het totaal: fruit, zuren, intensiteit, evenwicht en lengte.

Eenvoudig gezegd: noten en curry kunnen bij deze wijnen precies de bedoeling zijn. Een prikkelende azijn- of oplosmiddelgeur is iets anders: die kan op een fout wijzen.



5. De zes wijnen en hun wijnmakers

5.1 Courbes Raies 2022 – Cellier Saint Benoit

Courbes Raies 2022

Cellier Saint Benoit

HERKOMST
Arbois Pupillin

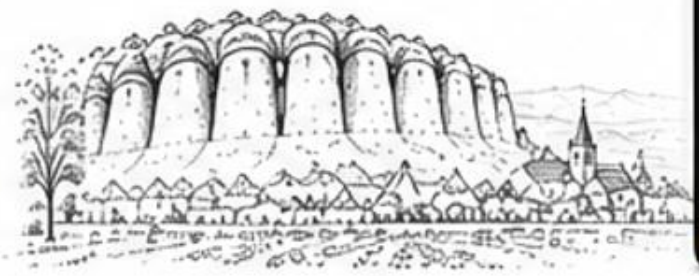
DRUIF
Chardonnay

OPVOEDING
Ouillé

HET WIJNHUIS

Cellier Saint Benoit werkt in Pupillin, een dorp met een sterke reputatie voor karaktervolle, perceelgerichte wijnen. Courbes Raies is onze kans om Chardonnay in een zuivere, niet-oxidatieve Jura-context te ontdekken.







KLEUR & GEUR

Bleekgeel tot goudgeel. Citrus, appel, rijpe peer, witte bloemen, soms een kalkachtige toets.



SMAAK

Spanning tussen zuren en textuur, fijne mineraliteit, elegante en lange afdronk.



AAN TAFEL

Forel, jonge Comté of verfijnde gerechten met gevogelte.



VRAAG VOOR DE BLINDPROEVERIJ

Herkennen we de Chardonnay zonder ons te laten misleiden door zijn rijpingsaroma's?

5.2 Savagnier 2023 – Domaine Berthet-Bondet

Savagnier 2023

Domaine Berthet-Bondet

HERKOMST
Côtes du Jura

DRUIF
Savagnin

OPVOEDING
Inox
(± 10 maanden)



HET WIJNHUIS

Domaine Berthet-Bondet is een familiebedrijf in Château-Chalon, met een lange traditie en een sterke reputatie voor zuivere, karaktervolle Jura-wijnen. Ze werken met respect voor terroir en zoeken cuvées naar evenwicht, precisie en spanning.





KLEUR & GEUR

Licht strogeel.
Citrus, groene appel, witte bloemen, hazelnoot.



SMAAK

Levendige zuren, fijne textuur, precisie en energie.



AAN TAFEL

Oesters, visgerechten, Comté (jong), lichte gevogelte-gerechten.



VRAAG VOOR DE BLINDPROEVERIJ

Herkennen we de Savagnin zonder ons te laten misleiden door zijn frisse, fruitige stijl?

5.3 Savagnin Ouillé 60 Mois 2018 – Domaine de la Pinte

La Pinte 2018

Domaine de la Pinte

HERKOMST
Arbois

DRUIF
Savagnin

OPVOEDING
Ouillé (± 5 jaar in 52 hl foudre)

HET WIJNHUIS

Domaine de la Pinte is een historisch domein in Arbois, met diepe wortels in de Jura. Deze cuvée wordt gedurende vijf jaar opgevoed in een groot foudre, zonder voile. Dit geeft een opmerkelijke complexiteit, met rijpingsaroma's, terwijl de wijn fris en precies blijft.







KLEUR & GEUR

Goudgeel.
Rijpe appel, citrusconfijt, gedroogd fruit, noten, en kruiden.



SMAAK

Rijk en gelaagd, mooie balans tussen rijpheid en frishéid.



AAN TAFEL

Gegrilde vis, gevogelte met roomsaus, gerijpte Comté.



VRAAG VOOR DE BLINDPROEVERIJ

Herkennen we de invloed van de lange rijping, zonder dat het een uitgesproken voile-wijn is?

5.4 Tradition 2022 – Domaine Berthet-Bondet



5.5 Savagnin 2020 – Domaine Berthet-Bondet



5.6 Château-Chalon 2018 – Domaine Berthet-Bondet

Château-Chalon 2018

Domaine Berthet-Bondet

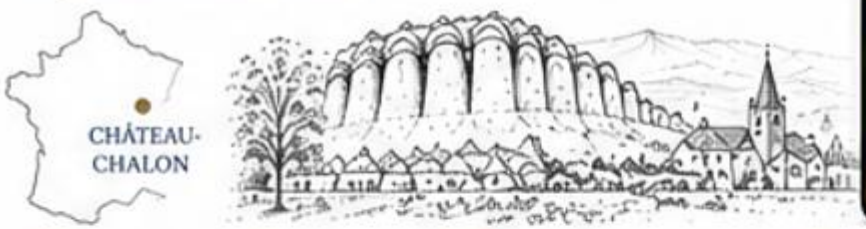
HERKOMST
Château-Chalon

DRUIF
Savagnin

OPVOEDING
Sous voile
(min. 6 jaar)

HET WIJNHUIS

Château-Chalon is de mythische appellatie van de Jura, exclusief voor Savagnin en een minimum van zes jaar rijping onder voile. Het resultaat is een uitzonderlijk complexe wijn met grote intensiteit, lengte en een uniek karakter.





KLEUR & GEUR

Diep goudgeel.
Noten, specerijen, gedroogd fruit, paddenstoel, bouillon.



SMAAK

Zeer intens, krachtig, complex en lange, ziltige afdronk.



AAN TAFEL

Comté (rijp), morilles, gevogelte, rijke sauzen.



VRAAG VOOR DE BLINDPROEVERIJ

Herkennen we de Château-Chalon en zijn unieke intensiteit en rijpingskarakter?

VLAAMSE WIJNGILDE
COMMANDERIJ ZOTTEGEM

Degustatiefiche

proeverij .... / .... / ....

WIJN	1	2	3	4	5	6
Uitzicht /2						
Aroma /4						
Smaak /6						
Afdronk /5						
Eindindruk /3						

VLAAMSE WIJNGILDE
COMMANDERIJ ZOTTEGEM

Jura: van ouillé tot Vin Jaune

Proefavond 14-10-2026