

2016-11-25

## Biodynamie in Bourgondië

### Chandon de Briailles

### Savigny-lès-Beaune



met gastspreker

#### **Gravin Claude de Nicolay**

*"Mon métier, c'est une passion"*

Gravin Claude de Nicolay is samen met haar broer François co-eigenaar van Chandon de Briailles, verwant aan het bekende champagnehuis Moët et Chandon.



Eigenares Nadine de Nicolay was op 26 februari 1988 te gast in commanderie Zuid-West-Vlaanderen. Nu, 28 jaar later, mogen wij haar dochter Claude verwelkomen om Chandon de Briailles opnieuw voor te stellen. Ondertussen is er heel wat gebeurd: het bedrijf stapte over naar biodynamie in 2008 en heeft sedert 2011 het label Demeter voor het grootste deel van de percelen.

Chandon de Briailles ligt in de Côte d'or, in het hart van de Côte de Beaune, op 4 km van Beaune en omvat percelen wijngaard in drie dorpen: Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses en Aloxe-Corton.

In totaal 13,7ha.

Het domein ligt in het dorp, de wijngaarden zijn in percelen over de drie dorpen verspreid. Dat geeft aan het dorp een zekere charme, de verschillende wijnmakers wonen allen in dezelfde straat en kennen en respecteren mekaar. Typisch Bourgondië en zo verschillend van de Bordeaux, waar de wijngaarden rond het domein liggen.

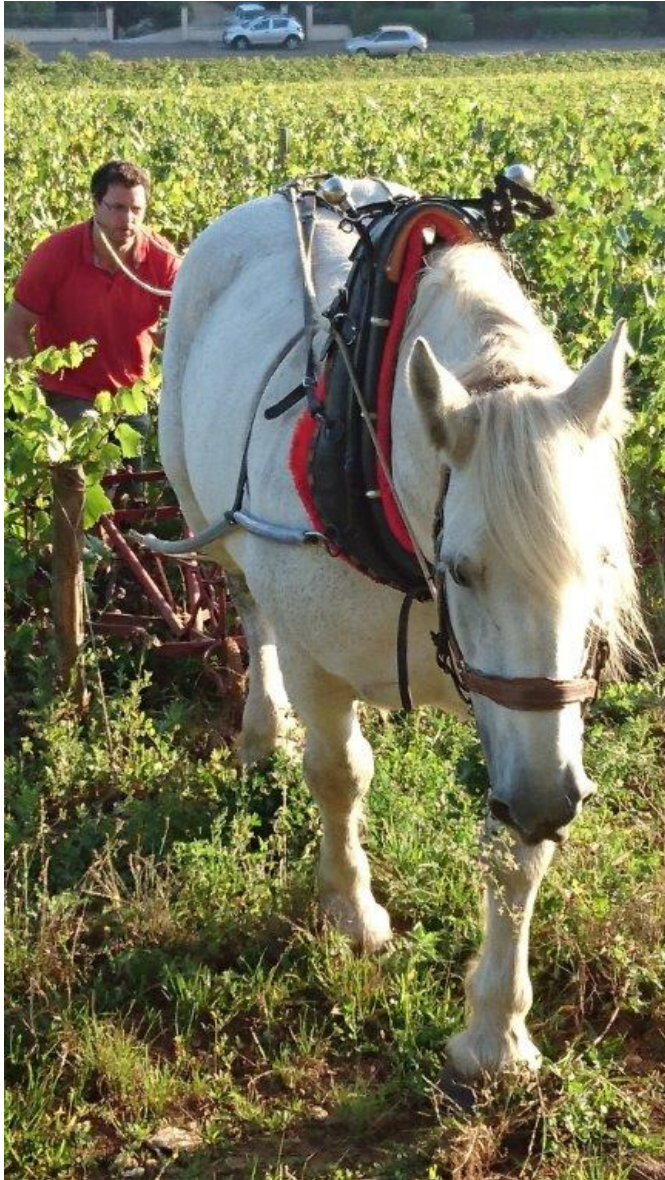
Sedert 1990 wordt Chandon de Briailles beschouwd als een topdomein, dank zij de inspanningen en de visie van Nadine Nicolay. Zij koos voor een politiek van strenge selectie, oogsten per perceel, en een voortdurende zorg voor de bodem. Haar dochter Claude, die zowel in oenologie en wijnbouw gespecialiseerd is, volgde in de voetstappen van haar moeder. In 2001 namen broer en zus Claude en François het domein over. De wijnbouw werd geheel organisch en het grootste deel van de wijngaard is erkend als biodynamisch en biologisch. Er wordt geen nieuwe eik gebruikt. De wijnsmaak moet primeren.



Omdat koper en zwavel zware metalen zijn die niet afbreken in de bodem, wordt tegen mildiou (meeldauw) en oidium beperkt koper en zwavel aangewend. 80% van het werk gebeurt manueel. De biodynamische producten 500 en 501 geven de wortels van de wijnstokken kracht om in een gezonde bodem beter te gedijen. De wijnbouwer controleert iedere week grondig op sporen van mildiou en oidium. Biodynamie laat een zeer beperkt gebruik van koper toe. Sedert 5 jaar wordt geen zwavel meer gebruikt.

In Ken Wijn 25 blz. 19-22 , een bijdrage van Geert De Breuker en Anne De Kerpel, lezen wij " de kwaliteit van biodynamische wijn haalt het van wijnen van traditionele teelt. Of dit toe te schrijven is aan de specifieke methodieken, is allermist duidelijk. Het lijkt eerder te gaan om de kwaliteiten van de wijnbouwer: de biodynamicus is in de regel zorgvuldiger, meer veeleisend en hoger opgeleid dan zijn conventionele evenknie. Een ander aspect is dat de wijnbouwer zich door de aard van de methoden moet tevredenstellen met een vaak wat lagere opbrengst."

De overgang gebeurde in Chandon de Briailles niet zonder vallen en opstaan. In 2008 was het rendement heel klein. In latere oogsten herpakten ze zich. Het respect voor de bodem vertaalt zich in het gebruik van een paard om de bodem niet stuk te maken met tractoren. De 4ha wijngaard in Aloxe-Corton worden alleen zo bewerkt. De dynamiek van de bodem wordt zo gerespecteerd en geactiveerd.



Het paard, de verticale wijnpers, de selectie van de druiven, het vermijden van technische hulpmiddelen voor de bodem en de beperkte grootte van de wijngaard laten deze manier van handelen toe.

### **Wij zijn benieuwd naar wat er in het glas komt.**

Om het subtiele smaakpalet van rode wijn niet te overdonderen door het zuur van de witte wijn kiest de spreekster ervoor om eerst de rode wijn te proeven. Een terechte keuze, zo bleek.



## Domaine Chandon de Briailles, rood

2014 was een klassiek jaar, met op 27 juni hagelbuien, met als resultaat een halve oogst, mooi weer verder en oogst half september. De hagelbuien veroorzaakten veel schade. De trillende sorteertafels haalden de beschadigde druiven er uit. Chaptalisatie was niet nodig. De oogst lijkt sterk op die van 2000. Vinificatie gebeurt gedeeltelijk met de volledige oogst: druiven en steeltjes erbij, dat laat toe dat de wijn goed kan verouderen. De druiven worden zacht behandeld met traditionele voettreding om slechte tannine van de tros te vermijden.

### Savigny-lès-Beaune, Premier Cru Les Lavières, 2014 , label Demeter, 12,5vol% €20, btw ex

2 ha, kalkbodem, geeft zeer elegante wijnen en minder krachtig. Voorziena bewaartijd is 15 jaar.

Les Lavières geeft druiven met een lichtere kleur.

"De eerste wijn is doorzichtig. Jong fruit met een lichte evolutie, versmolten tannine met veel fruit: kersen, een mooie starter van de proeverij." Clement Castelli

### Pernand-Vergelesses, Premier cru Les Vergelesses, 2014, label Demeter, 12,5vol% €20, btw ex

1,2ha, 20hl/ha

rode klei: geeft krachtiger wijn, druiven met een steviger vel, dat geeft meer kleur aan de druif.

"Aroma's zijn intenser en meer animaal, mooi verweven met het fruit, ronder en voller en fijner dan de Lavières, tannine goed versmolten, ook iets animaals in de smaak." Clement Castelli

## **Aloxe-Corton ,Premier cru Les Valozières 2012,label Demeter12,5vol%**

€41, btw ex,22are

Kleibodem met ijzer, een wijngaard die heraan geplant werd in 1989, in 2012 was de lente vochtig met veel verlies tijdens de bloei, kleine druifjes met weinig sap, met mooi zuur, met een heel goed evenwicht, een wijngaard met een uitstekend potentieel. De oogst wordt voor 50% op zijn geheel geogst. De steeltjes geven de kracht voor langdurig bewaren. En voor goede tannine.

"Veel mineraliteit, vegetaal met aardse toets, zure kriek in de mond, rood fruit met zoete tinten van gedroogd fruit: pruimen, niet overheersende tannine, de afdronk is nog vrij beperkt, de wijn is nog te jong om op de top te zijn, de volle complexiteit moet er nog uitkomen. Een wijn met toekomst."Christophe Seyns

## **Savigny-lès-Beaune, Premier Cru Les Lavières, 2011 , label Demeter, 12,5vol%, magnum €59, btw ex**

opbrengst 40hl/ha een normaal rendement. Omdat de weeromstandigheden niet zo ideaal waren, is maar weinig volledige oogst gebruikt. De risten waren te groen.

In een magnum evolueert de wijn trager.

"Toch al behoorlijk wat evolutie in de kleur, de geur evolueert sterk met het walsen: framboos, frisse zuren geven een goede aanzet in de mond met een lichte bitterheid, een vlotte drinkwijn die zeker nog moet evolueren."

Jo Noppe

## **Pernand-Vergelesses, Premier cru, Ile des Vergelesses,2009,label Demeter,12,5vol%, magnum €72 btw ex**

3ha,(daarbij 1ha chardonnay) wijngaard met veel keien en wit zand, 2009 is een goed jaar met goede kwaliteit en kwantiteit, de wijn evolueert traag.

"Verrast door de volheid van de wijn met goede body, paddestoelen in de geur, kruiden: tijm, laurier goed evenwicht zuur en tannine, ben benieuwd naar deze wijn in de toekomst."Jerome Debaere

## **Corton grand cru, Clos du roi, 2000, 13,5vol% magnum €178 btw ex**

leembodem, op 300m hoog, bourgogne op kracht en finesse.De oogst is niet ontrist. 25hl/ha

"Waren vorige wijnen nog in volle puberteit, dan hebben we hier een wijn die tot volledige rijping is gekomen. Rijk getaand in het glas en transparent, de rode vruchten die zo kenmerkend waren in de vorige wijnen zijn verdwenen en we hebben te maken met de tertiaire aroma's zoals boschampignons, het fijn zuur is nog aanwezig maar bijna volledig versmolten, een wijn op het hoogtepunt."Filip Decuypere

## **Domaine Chandon de Briailles, wit**

Witte wijn omvat 10% van de productie

### **Pernand-Vergelesses, Premier cru Les Vergelesses, 2014, label Demeter, 12,5vol% magnum €78, btw ex**

1ha chardonnay aangeplant door de moeder van de spreekster. Geeft aroma's van geel fruit, ananas en abrikoos en mineraliteit.

"De geur komt pas na lang walsen vrij, wat honing en lychee, en een klein bittertje, botersmaak in de mond, nog niet volledig in evenwicht, korte afdronk, genietbaar als aperitief." Germain Lanneau

### **Corton grand cru, 2007, 13,5vol% ,€68 btw ex**

een assemblage van 2 percelen, bodem: klei en keien.

2007 is een jaar van zeer geconcentreerde druiven en optimale rijpheid

Belangrijk is de juiste temperatuur van schenken: niet te koud.

" Wij hadden aan tafel een prachtige fles zonder oxydatie, andere flessen hadden andere kenmerken: de ontwikkeling van de wijn is nogal verschillend. Veel respect voor deze wijn, donkergele kleur met balsemgeur en jonge groene tinten, mineraliteit en rijp steenfruit. Het minerale komt terug in de mond. Een lange en sterke afdronk. Sommige flessen hebben wel een rokerige toets.

Dominique Crombé

Jean De Crits besloot:

"Dank zij de brede uitleg van mevrouw Claude de Nicolay krijgen we een buitengewone proeverij. Maar ... "il y a une Bourgogne qui rit, et une Bourgogne qui pleure" sedert de erkenning van de wijnstreek tot werelderfgoed. Het gevolg is dat er een gebrek is aan wijn. En wij voelen dit helaas in onze geldbeugel.

Dergelijke proeverij is een unicum in de geschiedenis van de wijngilde."

***foto's: Chandon de briailles , Inez Vandenbroucke***

***verslag: Luc Van der Straeten***