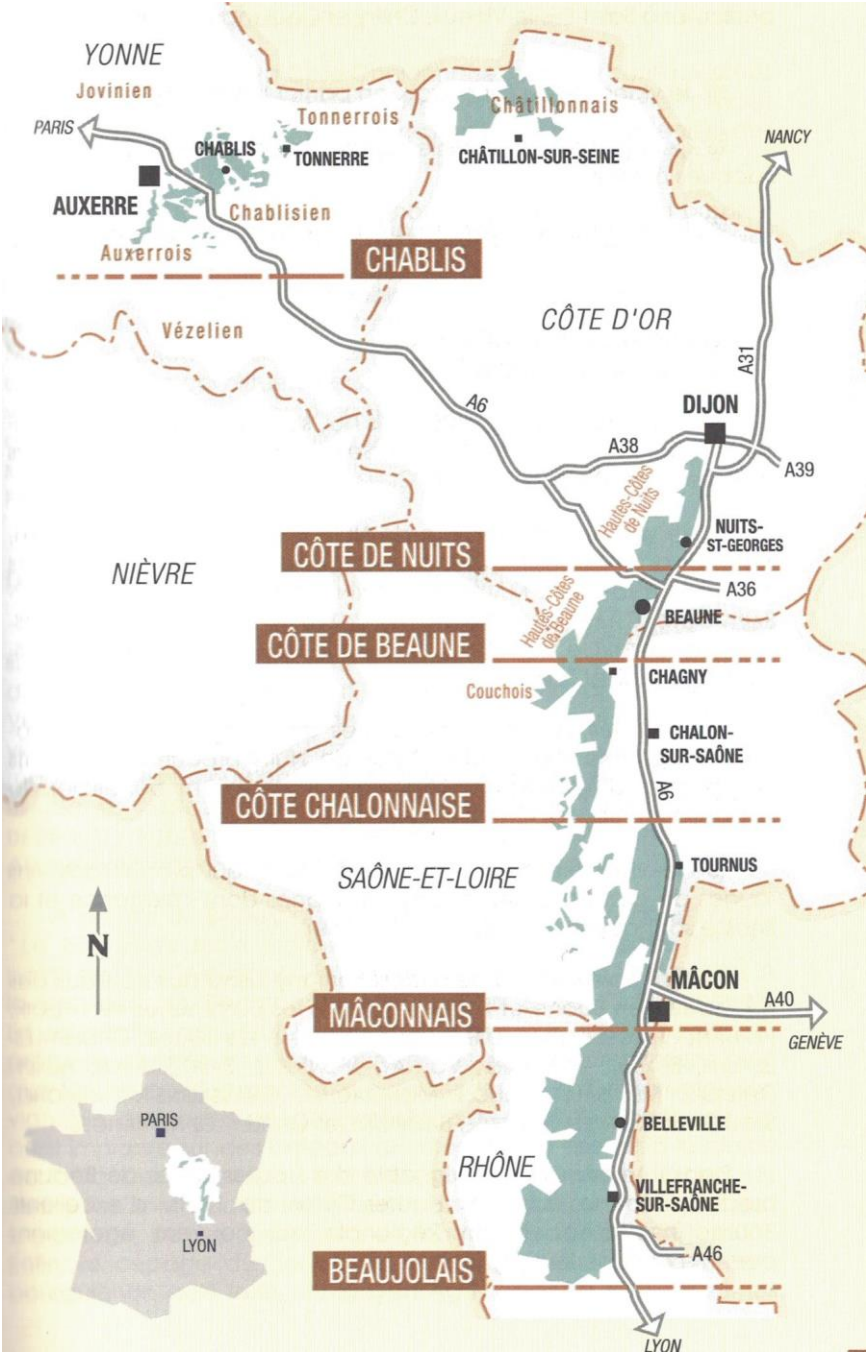


BOURGOGNE



BOURGOGNE: “Un vin qui rit, un vin qui pleure”

BOURGOGNE: “Bourgogne vraagt concentratie en een bijna intellectuele betrokkenheid”

BOURGOGNE : “Bordeaux is als brood, Bourgogne is de ware patisserie”

Met deze ludieke woorden begon Filip Decuypere zijn Bourgondische avond.

De Bourgognestreek strekt zich over 5 departementen:

l’Yonne: Chablis

La Côte d’Or: Côte de Nuits en Côte de Beaune

La Saone et Loire: Côte Chalonnaise, vignoble du Couchois en vignoble du Maconnais

Rhone: vignoble du Beaujolais

Eerst en vooral is het belangrijk om aandacht te vestigen aan de appellatiestructuur (zie schema)

Korte historiek van de Bourgognestreek :

Gallo-Romeinse tijdperk: eerste sporen van druiveteelt te vinden in Autun (resten van Romeinse aanwezigheid in naamvorming vb. “La Romanée”)

Vanaf 4 de eeuw bestaande geschriften bewijs van wijnteelt

11° eeuw monniken van Cluny en later de Cisterciëncers bewerken de wijngaarden.

1098 : Clos Vougeot wordt verbouwd, Het chateau wordt 400 jr later gebouwd.

Onder de graven van Bourgogne met hoofdzetel in Dijon floreert de streek.

Filips de Stoute verbiedt de aanplant van gamay in de Côte d’Or in de 15° eeuw

Nicolas Rolin, raadslid van Filips de Goede laat het Hospice de Beaune bouwen.

Einde 18 ° eeuw: Franse revolutie en alle kerkelijke goederen worden verbeurd verklaard en verdeeld onder de landarbeiders, gevolg grote versnippering van de wijnpercelen.

1936: AOP decreet, INAO stelt de appellaties vast

2015: Côte d’Or wordt Unesco erfgoed

Toegestane druiverassen:

WITTE DRUIVEN: Chardonnay (50%), Aligoté, Pinot Blanc, Chasselas en Sauvignon blanc (vb Saint Bris)

RODE DRUIVEN: Pinot Noir (41%), Gamay, Tressot en César

PINOT NOIR: een moeilijke druif, zéér gevoelige dunne schil, compacte tros, schimmel zéér gevoelig bij vochtig weer en krentvorming bij droogte.

33 AOC
Grands Crus
2 %

**VERDELING VOLGENS
OPPERVLAKTE**

2 %
Grands
Crus

Niveau d'exigence
du cahier des charges :

- délimitations
- rendements
- degrés

640 Climats classés
en Premiers Crus

Villages
Premiers Crus
11 %

44 AOC
Villages
50 %

Villages
39 %

Bourgogne avec dénomination géographique,
Mâcon avec dénomination géographique 15 %

7 AOC
Régionales
48 %

Bourgogne, Mâcon-Villages 16 %

Bourgogne aligoté, Crémant de Bourgogne
Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-tout-grains, Mâcon, Bourgogne Mousseux 17 %

AOC Bourgogne = Bourgogne + Bourgogne avec dénomination géographique complémentaire

AOC Mâcon = Mâcon + Mâcon-Villages + Mâcon avec dénomination géographique complémentaire

33 AOC
Grands Crus
1 %

**VERDELING VOLGENS
OPBRENGST**

1 %
Grands
Crus

Niveau d'exigence
du cahier des charges :

- délimitations
- rendements
- degrés

640 Climats classés
en Premiers Crus

Villages
Premiers Crus
10 %

44 AOC
Villages
46 %

Villages
36 %

7 AOC
Régionales
53 %

Bourgogne avec dénomination géographique,
Mâcon avec dénomination géographique 15 %

Bourgogne, Mâcon-Villages 18 %

Bourgogne aligoté, Crémant de Bourgogne
Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-tout-grains, Mâcon, Bourgogne Mousseux 20 %

AOC Bourgogne = Bourgogne + Bourgogne avec dénomination géographique complémentaire
AOC Mâcon = Mâcon + Mâcon-Villages + Mâcon avec dénomination géographique complémentaire

CLIMAT:

In Bourgondië verwijst de Climat naar een perceel met wijnstokken, geleidelijk en nauwkeurig afgebakend door de mens, en dat al eeuwenlang, vaak sinds de middeleeuwen, onder zijn naam wordt herkend. Elke Climat heeft specifieke geologische, hydrometrische en blootstellingskenmerken. De productie van elke Climat wordt afzonderlijk gevinifieerd, van een enkele druivensoort, en de aldus geproduceerde wijn draagt de naam van de Climat waarvan hij afkomstig is. De persoonlijkheid van de Climat komt tot uiting in de wijn, vintage na vintage, dankzij de knowhow van de wijnboer. Nergens anders ter wereld heeft de mens geprobeerd om op zo'n nauwkeurige en intieme manier een wijnproductie te koppelen aan de plaats van productie. De Climats de Bourgogne vormen dus de essentie van het Bourgondische wijnbouwmodel.

Enkele voorbeelden van klimaten: - De Climat Montrachet geclassificeerd als Grand Cru en waarvan het grondgebied zich uitstrekt over een deel van de twee dorpen Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet in de Côte de Beaune

LIEU DIT:

De plaats wijst, sinds de oprichting van het kadaster in Frankrijk, een stuk land aan waarvan de naam herinnert aan een bijzonder topografisch of historisch karakter. In Bourgondisch gebruik zijn de termen Climats en plaatsen echter lange tijd gecombineerd. In de werkelijkheid blijken echter enkele verschillen te bestaan. We kunnen dus verschillende plaatsen binnen dezelfde Climat vinden of een Climat hebben die slechts een deel van de plaats omvat. Vb: les dents de chien in St Aubin verwijzend naar kalkstenen gelijkend op hondetanden.

CRU:

Een cru in Bourgogne duidt een wijngaard van hoge kwaliteit aan. Vaak worden ze opgesplitst in percelen die eigendom zijn van verschillende wijnmakers of landgoederen. Deze classificaties zijn gebaseerd op waarnemingen die begonnen met 12e-eeuwse cisterciënzer- en benedictijnse monniken in de Côte d'Or. Elke wijngaard in Bourgogne wordt in deze hiërarchie ingedeeld. Grand Cru staat bovenaan de piramide, gevolgd door Premier Cru vastgelegd door het INAO.

CLOS:

Term die in Bourgondië wordt gebruikt om ommuurde wijngaarden aan te duiden (Clos de Vougeot).

Tegenwoordig heeft de term een veel ruimere betekenis en wordt hiermee zelfs een heel wijnbedrijf aangeduid.

Mag uitsluitend gebruikt worden voor de AOC-wijnen. Sommigen beweren dat die ommuring diende in de middeleeuwen en later om minder tol te betalen, maar de hoofdreden was méér bescherming van de wijngaard voor loslopend vee en erosie tegen te gaan en een soort microklimaat te creëren.

LA COTE DE BEAUNE





DOMAINE VINCENT BOUZEREAU à MEURSAULT

“L’Asile de Bourgogne”

Samen met zijn echtgenote beheert Vincent 22 ha wijngaard in de Côte de Beaune sinds 1990. Hij vormt de tiende generatie die het wijngoed beheert. De volgende generatie is reeds aanwezig. Er liggen percelen in de volgende AOC. : Meursault, Monthelie, Auxey Duresses, Pommard, Beaune, Corton, Volnay en Puligny Montrachet. Alle wijnen worden op eiken vaten gelagerd in een majestueuse, ondergrondse kelder. Manuele oogst, koude maceratie, alleen inheemse gisten, malo-lactische gisting op eiken vaten.



ONDERGRONDSE VATENKELDER





BOURGOGNE “Chardonnay” 2019

Afkomstig van 2 percelen: tussen Meursault en Puligny en 2° perceel tussen Meursault en Volnay
Het ene brengt mineraliteit en de andere een zekere vettingheid
30jr oude wijnranken, 100% op eik gelagerd en gevinifieerd, malolactische gisting, lichte filtering
indien nodig.

KLEUR: licht groengeel

NEUS: fruitig, bloemig, wat perzik, minerale toets

MOND: lichte botertoets, vlotte drinker (12,5%)

FOODPAIRING: aperitief, maatjes, vis zonder saus

CONCLUSIE: een witte wijn van het lichtere type (eerder Maconnais dan Côte de Beaune)
mooie apero, géén bewaarwijn

COMMENTAAR: Germain Lanneau

MEURSAULT



MEURSAULT DORP



MEURSAULT:

Betekent in het Keltisch “mare” moeras

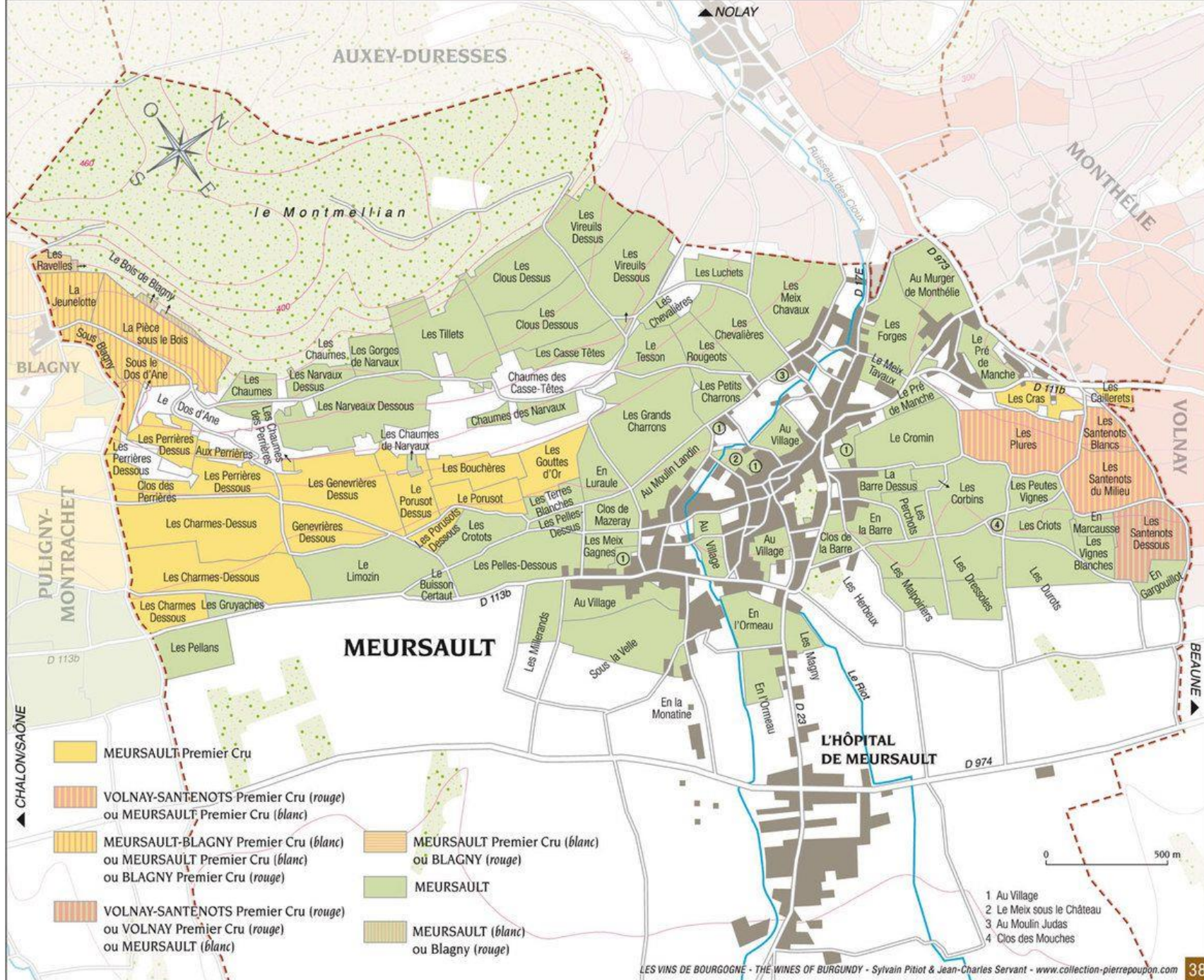
AOP Meursault bevindt zich in de vlakte , kalkondergrond (Comblancien)

AOP Meursault 1° cru (19) op de zuid-oost lichte heuvels op 260m hgte

GEEN GRAND CRU

382 ha wit

13,2 ha rood (meestal als Volnay op de markt gebracht)



- MEURSAULT Premier Cru
- VOLNAY-SANTENOTS Premier Cru (rouge) ou MEURSAULT Premier Cru (blanc)
- MEURSAULT-BLAGNY Premier Cru (blanc) ou MEURSAULT Premier Cru (blanc) ou BLAGNY Premier Cru (rouge)
- VOLNAY-SANTENOTS Premier Cru (rouge) ou VOLNAY Premier Cru (rouge) ou MEURSAULT (blanc)
- MEURSAULT Premier Cru (blanc) ou BLAGNY (rouge)
- MEURSAULT
- MEURSAULT (blanc) ou Blagny (rouge)

- 1 Au Village
- 2 Le Meix sous le Château
- 3 Au Moulin Judas
- 4 Clos des Mouches



MEURSAULT BLANC 2017

Afkomstig van 12 percelen in Meursault: Les Vireuils dessus, les Clous dessus, les Gryaches, les Grands Charrons, les Petits Charrons enz.....

45jr oude wijnranken, 100% op eik (25% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, malolactische gisting, lichte filtering indien nodig.

KLEUR: licht goudgeel, mooie schittering, lichte vette tranen

NEUS: lichte vanilietoets, wat perzik, kaneel, amandel,

MOND: lichte oude botertoets, minerale, ietsje oude (oxidatief?) afdronk, te drinken rijp(13%)

FOODPAIRING: rijkere visgerechten

CONCLUSIE: gezien het jaartal en een lichte oxidatietoets is een langere bewaring niet aan te raden

COMMENTAAR: Siska Buysschaert

PULIGNY MONTRACHET WIJNGAARD



PULIGNY MONTRACHET: 217 ha
210 ha wit

7 ha rood op 230 à 320 m hoogte

Puli slaat op moeras, dus zeer natte grond.

Er zijn bijna geen kelders in Puligny alleen opslagruimtes.

De grootste Chardonnay wijnen worden hier verbouwd:

Montrachet,

Chevalier- Montrachet,

Bâtard- Montrachet,

Bienvenues-Bâtard –Montrachet

Criots-Bâtard-Montrachet

Allen Grand cru AOC

PULIGNY MONTRACHET DORPSPLEIN



PULIGNY MONTRACHET





PULIGNY MONTRACHET 2016

Afkomstig van 2 percelen in Puligny. 40jr oude wijnranken, 100% op eik (30% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, malolactische gisting, lichte filtering indien nodig.

KLEUR: Licht goudgeel, mooie schittering, mooie kleurintensiteit, weinig tranend (13%)

NEUS: kruisbes, groene appel, cederhout

MOND: wat gesloten aan de start, geroosterd brood, heel mooie ,rijke, complexe afdronk

FOODPAIRING: gegrilde schaaldieren, fijne kazen

CONCLUSIE: mooie “chardonnay” expressie, subtiel maar groots

COMMENTAAR: Jeroom Debaere



MEURSAULT ROUGE 2016

Afkomstig van 1 perceel naast Volnay “Les Santenots”. 65jr oude wijnranken, 100% op eik (25% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, lichte filtering indien nodig na 18 md vatrijping.

KLEUR: helder, licht rood, wat evolutie, zeer doorschijnend, lichte viscositeit

NEUS: licht muf geurtje, wat aardbeiconfituur (oude) zoethout, laurier

MOND: frisse aanzet, aciditeit goed waarneembaar, redelijk sappig, wat gebrek aan body

FOODPAIRING: wit vlees, gevogelte

CONCLUSIE: veel gelijkenis met Volnay, finesse en delicatesse, voor gevormde Bourgonedrinkers

COMMENTAAR: Jos Leplae

MONTHELIE

MONTHELIE: 120 ha 85% rood 15% wit



D 23

MONTHELIE

40





MONTHÉLIE ROUGE 2016

Afkomstig van 1 perceel "Jouères". 30jr oude wijnranken, 100% op eik (25% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, lichte filtering indien nodig na 18 md vatrijping.

KLEUR: licht rood, doorschijnend, lichte waterrand

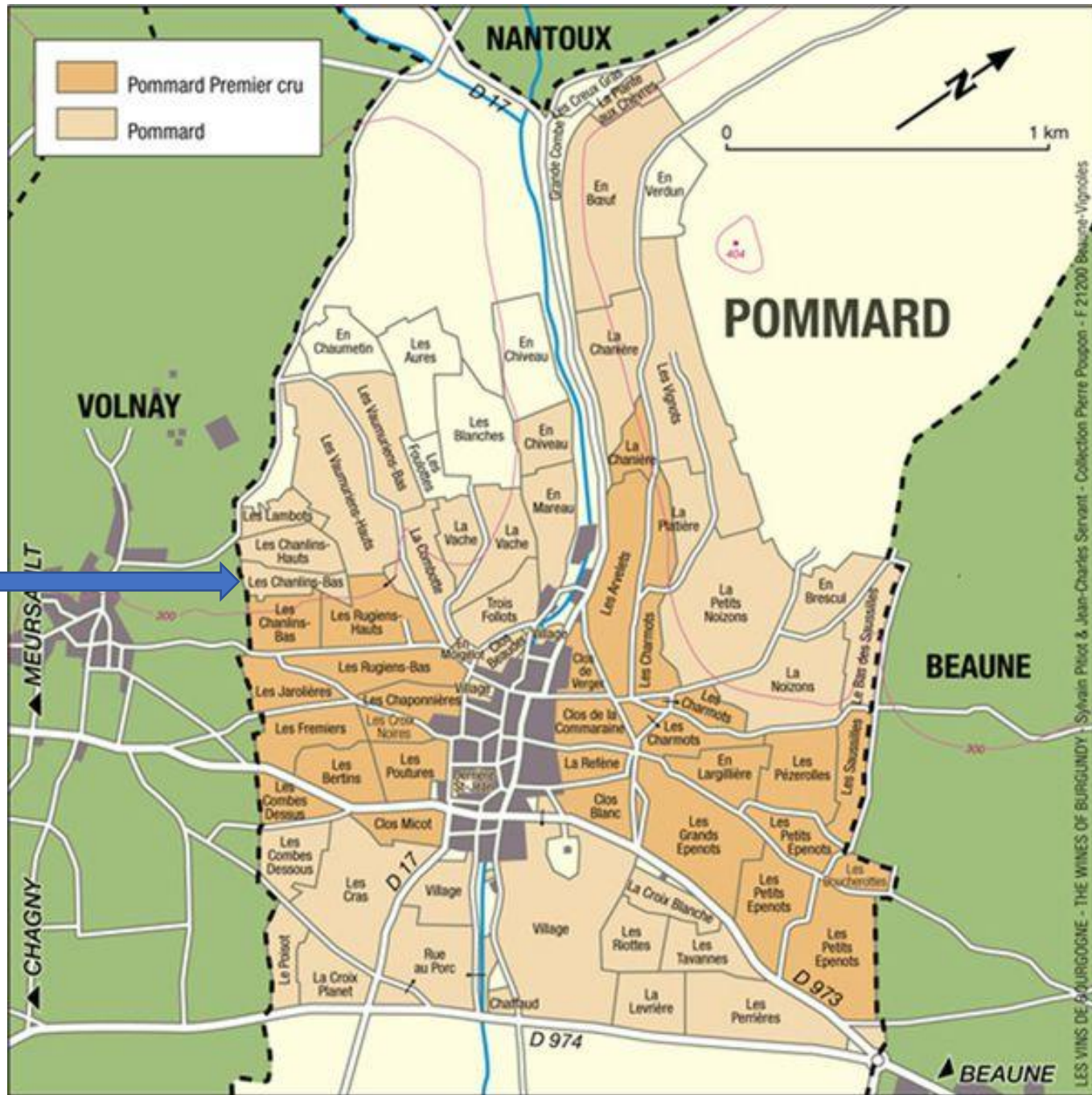
NEUS: wat gesloten aan de start, aardbei, moerbei, bij walsen wat doffe geuren van paddestoelen mos, licht gerookt

MOND: wat houttoets, lichte zoetheid, goed in elkaar verweven

FOODPAIRING: Bourgondisch stoofpotje

CONCLUSIE: een Bourgogne met wat pit, te drinken of te bewaren (+- 5jr)

COMMENTAAR: Christiane Deryckere



LES VINS DE BURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY - Sylvain Pissot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Pousson - F 21200 Beaune-Vignoles

POMMARD



POMMARD: 312 ha 1/3 1° cru
Géén Grand cru
Aanvraag ingediend voor
herclassering van “Les Epenots”
“Les Rugiens” tot Grand cru

CHATEAU DE POMMARD





POMMARD ROUGE 2016

Afkomstig van 1 perceel “Les Chanlins bas” 35jr oude wijnranken, manuele oogst, op tafel gesorteerde druiven, 100% op eik (25% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, lichte filtering indien nodig na 18 md vatrijping.

KLEUR: intens, levedig rood, met heel lichte waterrand (typisch pinot noir), mooie viscositeit (13%)

NEUS: jeugdig, half open, wat cassis, lichte humus, aardbei, licht kruidig

MOND: vlezig met wat reserve, tussen jong en rijp, fijne houtexpressie, lichte tannine en wat aciditeit, medium volle afdronk

FOODPAIRING: malse tussenrib, vers gebakken hazerug, geaffineerde kazen

CONCLUSIE: een wijn met nog een mooie toekomst, waardige vertegenwoordiger van Pommard AOC

COMMENTAAR: Thierry Verschuere

DE HELLING VAN CORTON in de late Herfst



DE HELLING VAN CORTON kort na de oogst



Commune d'Aloxe-Corton :

- Les Pougets,
- Les Languettes,
- Le Corton,
- Les Renardes,
- Les Grèves,
- Le Clos du Roi,
- Les Chaumes,
- Les Perrières,
- Les Bressandes,
- Les Paulands,
- Les Maréchaudes,
- Les Fièvres,
- LeMeix Lallemand,
- Clos des Meix,
- Les Combes,
- La Vigne au Saint.

CORTON: 88,7 ha rood en 4,17 ha wit

De Montagne de Corton verenigt de dorpen Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton en Pernand-Vergelesses, tussen de Côte des Pierres (ten zuiden van de Côte de Nuits, waar de wijnstokken zich vermengen met de steengroeven van Comblanchien) en Savigny-lès - Beaune (ten noorden van de Côte de Beaune). De wijngaard ligt tussen de 250 en 330 meter boven de zeespiegel en vormt een amfitheater dat anders is dan alle andere in de Côte. Naast de Corton-Charlemagne in het wit, produceert de Montagne de Corton Corton: "de koning van de levensgenieter" in de woorden van Camille Rodier. Deze Grand Cru, erkend op 31 juli 1937, is voornamelijk verkrijgbaar in het rood (hij mag dan de naam van zijn Climat dragen, nummer 25) maar hij bestaat ook in het wit (laag volume).



CORTON GRAND CRU “Les Fietres” ROUGE 2016

In 2003 aangekocht perceel, 70jr oude wijnranken, manuele oogst, op tafel gesorteerde druiven, 100% op eik (30% nieuw) gelagerd en gevinifieerd, lichte filtering indien nodig na 18 md vatrijping.

KLEUR: intens, licht kersrood, doorzichtig, heel lichte waterrand, trage tranen(13%)

NEUS: gesloten aan de start, nadien, veel zoethout, toetsje koffie, wat bessen

MOND: zachter dan de vorige wijnen, rood fruit, framboos, in balans, wat laurier, lichte vanilietoets
zwoele afdronk, lang en persistent

FOODPAIRING: ree en everzwijngebraad, geaffineerde kazen

CONCLUSIE: heel mooie wijn met diepte en toekomst, een echte Grand cru

COMMENTAAR: Carine Merlin



BESLUIT: De Bourgognestreek blijft iets fascinerend en boeiend, spijs de wat uit de hand lopende prijzen, ten gevolge de volledige mislukte oogst 2021.