

Dinsdag 4 oktober 2005: BOURGOGNE WIT

PROEFNOTITIES

Francky BAERT van D.I.V.O. CLUB uit Jabbeke gaf eerst wat uitleg over het wijnbouwkundige Bourgogne dat zich uitstrekt over ongeveer 25.000 ha. Van Chablis in het noorden tot Mâcon in het zuiden omvat het 5 grote wijngaarden die elk een eigen karakter en persoonlijkheid hebben, namelijk Chablisien/Auxerrois, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise en Mâconnais.

Het totale gebied heeft 98 gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC). Volgens hun oorsprong en kwaliteitsniveau zijn deze onderverdeeld in 4 grote categorieën:

- AOC Régionales (22) die uit het hele gebied of een deelgebied komen (56% van de productie).
- AOC Communales (43) uit afgebakende gebieden binnen sommige gemeenten (30%).
- AOC Premiers Crus (562 "climats" die door hun specifieke ligging en samenstelling van de bodem erkend zijn als premier cru) (12%).
- AOC Grands Crus (33) met een uitzonderlijke ligging en samenstelling van de bodem (2%).

De proeverij bestond uit 14 uitsluitend witte wijnen afkomstig van deze diverse gebieden en appellations.

BOURGOGNE ALIGOTE 2002

Cave Tabit et Fils, Saint-Bris-le-Vineux

Licht gele kleur. Bij de geuraanzet in stilstaande fase komt vooral vuursteen en silex uit het glas. De wijn is heel fris in de smaakaanzet, maar blijft zeer licht van structuur. Eenvoudig, zonder complexiteit, met wat hazelnoot die de bovenhand krijgt. De wijn is "puntig" met zijn hoge zuurgraad. Typisch want de druif *aligoté* heeft van nature veel zuur in zich. De druiven voor deze wijn zullen waarschijnlijk rijp geplukt zijn en geven aan de wijn een soepel karakter. Een van de betere wijnen in zijn soort.(€ 8,21).

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE 2001

Cave Tabit et Fils, Saint-Bris-le-Vineux

Deze wijn is gemaakt van 100% *chardonnay*, gelagerd in foeders (grote vaten) zonder eikkenmerken. Ook hier een licht gele kleur en vuursteen in de neus, maar de wijn dient zich bijzonder rokerig aan. Vooral veel mineralen in de smaak, ondersteund door zuur. De smaak is vettiger (van een fijnere soort) met een lichte botertoets. De frisheid van kalkbodem is opvallend en de wijn eindigt op een bittertje. Een eenvoudige maar mooie *chardonnay*. (€ 8,98).

CHABLIS 2003

Laurent Tribut, Chablis

De wijn, verbouwd op de vermaarde "*Kimmeridgien*" bodem, straalt onmiddellijk zijn typische kalkachtige chablis - neus uit. Een wijn met een mooie spankracht, sappigheid en minerale frisheid ondanks de lange hitteperiode van 2003. In de smaak zorgt deze *chardonnay* (in de streek *beauvois* genoemd) daarenboven voor dat typische bittertje van een pompelmoes. Zeer open en plezierig en de finale krijgt nog een behoorlijke lengte mee. (€ 13,20).

CHABLIS 2003

Premier cru La Forest

Vincent Dauvissat, Chablis

Bij het eerste contact krijgen we een heel uitgesproken chablisneus. We ervaren als het ware lichte (aanvankelijk onaardige) tonen van champignons en warme boterkoek. In de mond willen we alles complexer definiëren, doch moeten vaststellen dat de wijn in zijn ontwikkeling nog eerder gesloten blijft. Wel houdt een mollige smeugheid, samen met het

minerale, alles in evenwicht. De afdronk is ook hier iets vettiger dan de voorgaande chablis maar heeft dat bittertje niet in zich. Een mooie chablis die zich nog moet ontwikkelen en die we liefst nog één tot twee jaar rust gunnen alvorens de fles te openen. (€ 22,50).

SAINT-VERAN 2003

Au Grand Bussière

Domaine de la Tour Vayon, Jean-Marie Pidault, Pierreclos

We zijn in het gebied van de *Mâconnais* beland, waar de druiven sneller rijpen dan in de *Chablisien* omdat het hier al warmer is door de meer zuidelijke ligging.

Deze wijn vertoont een zeer hoge viscositeit aan de glasrand. Hij is heel smeugig zowel in de neus als in de mond. Zeer rijp fruit met vooral overrijpe appel in de geur, terwijl in de smaak deze appel nu wat groenig gaat overkomen. In dit smaakpatroon steekt veel finesse en frisheid en de afdronk is lang. Een plezierige wijn om te drinken binnen de 4 jaar. (€ 11,15).

POUILLY-FUISSE 1999

Les Reisses - Vieilles Vignes

Robert-Denogent, Fuissé

Deze AOC brengt een van de beste, maar ook van de duurste witte wijnen voort van de *Mâconnais* en wordt daarom ook wel eens de “koning” van dit gebied genoemd.

Een geëvolueerde kleur geeft aan dat deze witte wijn al op jaren is en gemaakt van overrijpe druiven. De geur heeft deze kenmerken mee met tonen van citrusvrucht en ook een florale inslag. Het smaakpatroon wordt gedomineerd door overrijpe appel maar alles is te rijp in een stadium van verregaande evolutie. Deze wijn is over zijn hoogtepunt heen. Nog maar eens een bewijs dat een *Pouilly-Fuissé* jong moet gedronken worden. (€ 12,37 voor ½ fles).

RULLY 2004

Premier cru “Grésigny”

Paul Jacqueson, Rully

We zijn hier in de *Côte Chalonnaise*, ten zuiden van *Beaune*, nabij de stad *Chalon-sur-Saône*. Deze streek wordt ook wel eens de “*Mercurey – regio*” genoemd. De wijnen kunnen met de doorsnee *Côte de Beaune – wijnen* vergeleken worden, maar zijn wel voordeliger in prijs.

Deze *premier cru* is pas op fles en heeft één jaar op nieuwe eik gerijpt. Hij laat dikke tranen na op de glasrand. De geur vermengt fruit met (vooral) bloemen. Bij het eerste contact ruiken we kamperfoelie en nadien kweeper. Eens de wijn in de mond, is hij zeer toegankelijk met opvallende frisheid. Toch is hij sappig maar niet vettig (minder dan 2 gram restsuiker). Hij blijft lichtvoetig, droog en mooi in balans.

Na deze eerste smaakimpressies gieten we de wijn over in een groot typisch bourgogneglas (fijn geslepen glas van Spiegelau). Organoleptisch ervaren we plots een andere wijn. De geur wijzigt en de wijn proeft vettiger met een opvallende bredere aanzet. Het geheel wordt guller. Een heel mooie Rully die best binnen de 4 jaar wordt gedronken. (€ 17,64).

BOURGOGNE 2003

Henri Boillot, Meursault

Dit is een eenvoudige witte *Appellation Bourgogne contrôlée*, afkomstig van een klein perceel uit de omgeving van (juist buiten) het gebied *Meursault*. Hier is er wat meer klei in de ondergrond.

Een expressieve neus in stilstaande fase. Na het opschudden van de wijn in het glas krijgen we die typische boterneus van een chardonnay. De vettigheid (geen suiker) treffen we ook aan bij het mondcontact, maar het minerale houdt de wijn nog voldoende fris. De wijn blijft achteraan in de mond heel lang bij. (€ 19,48)

MEURSAULT 2003

Henri Boillot, Meursault

We bevinden ons nu in de *Côte de Beaune* en hoeft het nog gezegd dat de wijnen van *Meursault* wereldvermaard zijn. De prijzen liegen er ook niet om. In dit gebied zijn geen grands crus hoewel heel wat wijnen de vergelijking zouden kunnen doorstaan. De witte wijn van 2003 die we proeven is een “gewone” AOC.

Lichte “brioche” haalt de bovenhand in een fijn aroma. Heel wat materie in de smaak. De wijn is op barrique gegist en bleef één jaar op hout. Dit is, samen met de zeer warme jaargang, waar te nemen in de mond. Ofschoon er toch wat zuur waar te nemen valt, is de wijn te rijk door zijn molligheid en concentratie. (€ 36,85).

PULIGNY MONTRACHET 2003

Premier cru “Clos de la Mouchère”

Jean Boillot et Fils, Volnay

Hoeft het nog gezegd dat in deze wijngaard uitstekende witte wijnen worden geproduceerd die overal ter wereld fel worden gegeerd. Deze bekendheid is ondermeer vooral te danken aan de grand cru *Le Montrachet*, waarvan de helft op deze gemeente ligt.

Wij houden het bij een *premier cru* die we in enkele woorden kunnen omschrijven: rechtlijnig, scherp, uitzonderlijke fijne smaak, edel, evenwichtig, massieve structuur gevolgd door een zeer lange afdronk. (€ 57,80).

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2002

Premier cru “Les Vergelesses”

Jean Boillot et Fils, Volnay

Met de jaargang 2002 in Bourgogne krijgen we meer evenwichtige wijnen die minder massief gestructureerd zijn. Bij de witte wijnen in Savigny-les-Beaune, zijn de aroma's over het algemeen vrij intens en is er een perfect evenwicht tussen fruit en zuur.

Ook deze *premier cru* van *Jean Boillot* heeft een uitnemende mooie neus met frisse fruitaroma's zoals limoen en lychee. In de smaak onderscheiden zich de groene appel en het fijne zuur. Alles eindigt met medium tot lange lengte. Een heel mooie *Savigny*. (€ 32,33).

CORTON-CHARLEMAGNE 2002

Grand cru

Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses en Aloxe-Corton

In het glas komt nu een kristallijn gele wijn met groene tint die vette sporen achterlaat op de glasrand. De geuren zijn aanvankelijk tamelijk discreet maar desondanks veelbelovend. En inderdaad, na het walsen van de wijn komen subtiele toetsen van witte bloemen, kruidige mineralen en citrusvruchten naar boven. De smaak is strenger maar goed gevuld. Een enorme structuur houdt de wijn voorlopig minder toegankelijk. Maar eens de wijn in de mond is opgewarmd, komt er witte truffel opzetten (vooral retro nasaal) en laten munt en heel fijn zuur zich voelen. Wat een toekomst heeft deze wijn nog in zich, eens we ervaren dat hij in de mond blijft hangen, ja zelfs nooit eindigt...Zeker nog 5 jaar of iets meer achter slot en grendel steken. Er hangt wel een prijskaartje aan van € 76,25.

CHASSAGNE-MONTRACHET 2002

Premier cru “Les Embrazées”

Henri Boillot, Meursault

We blijven ons koesteren in de grote witte bourgognewijnen. Deze keer keren we terug naar de *premier cru* ditmaal van *Chassagne-Montrachet* waar meer leem in de bodem steekt.

Deze 2002, terug van *Henri Boillot*, steekt in een lichtgeel kleedje en laat zich na het walsen kleverig langs het glas glijden. Intussen verspreidt hij geuren van citrusvruchten, limoen, perzik, aangevuld met een lichte botertoets. En wat een sappigheid en kracht in de smaak. We gaan een beetje terug naar de stijl van *Meursault* en *Puligny*. Gelukkig is daar die prikkelende frisheid die alles in evenwicht houdt. Rokerigheid komt opzetten in een warme finale. (€ 50,45).

PULIGNY-MONTRACHET 2000

Premier cru "Clos de la Mouchère »

Jean Boillot et Fils, Volnay

Deze wijn werd hiervoor al beschreven, maar dan van de jaargang 2003. Deze *chardonnay* van het jaar 2000 ligt in dezelfde lijn en heeft eveneens een krachtige structuur. Met een ouderdom van vijf jaar, zijn in de geur meer verse kruiden komen opzetten en is de smaak nog complexer geworden. (€ 22,09 voor ½ fles). (RIBA).