

Dinsdag 4 april 2006: Rode Bourgogne

Voordrachtgever: Christophe Boutelegier (Kwaliteitswijnen Boutelegier, Assebroek)

PROEFNOTITIES

De proeverij van de rode Bourgognewijnen begon bij uitzondering met een witte "opwarmer", zij het niet zomaar een wijntje om de smaakpapillen in werking te zetten, maar een "kanjer" van een wijn uit de streek Chablis die eveneens tot het wijnbouwkundige Bourgogne behoort.

Vervolgens werden er acht rode wijnen geproefd, gegroepeerd volgens het wijnbouwgebied van herkomst: Côte Chalonnaise (Mercurey) en Beaujolais, Côte de Beaune (AOC Bourgogne en Volnay) en Côte de Nuits (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin).

Chablis Grand Cru 2001

Valmur

Domaine François Raveneau

De eerste wijn komt uit een van de beste, zoniet het meest kwalitatieve domein uit het wijnbouwgebied Chablis. Daar waar de technologie deze wijnstreek volledig in haar greep kreeg, waren de gebroeders Raveneau een van de enigen, samen met Dauvissat (we proefden de premier cru La Forest 2003 tijdens de proeverij van DIVO op 4 oktober 2005) om trouw te blijven aan de manuele oogst, de opvoeding van de wijn in houten fusten, beperkte oogstopbrengsten en het streven naar een optimale rijpheid van de druiven. Negatieve kant van de medaille: de hele productie is altijd vrij vlug uitverkocht ondanks de invoerders er nauwelijks enkele flessen kunnen bemachtigen.

Deze Valmur steekt in een fonkelend geelgroen kleedje en is stilstaand eerder gesloten in de neus. Na het opschudden komt de typische kalkachtige (Kimmeridgien bodem) chablisgeur naar boven met vooral veel mineralen en licht gerookte toetsen.

Een zeer geconcentreerde smaak met honing van grote rijpheid en veel boter. Rijk, vettig en vol met veel wit fruit. Toch blijft deze beunois (streeknaam voor de chardonnay) heel fris en eindigt met een licht bittertje (pompelmoes) in een medium afdrank. Een grote chablis! (€ 50,82).

Moulin à Vent 2004

Beaujolais

Merlin (La Roche Vineuse)

Wijnbouwkundig behoort Beaujolais tot de Bourgogne al is dit gebied gelegen in het uiterste noorden van het departement van de Rhône. Hier is het de druif gamay die koning is in de subregionale AOC's Beaujolais, Beaujolais Supérieur, Beaujolais-Villages en de tien crus: AOC's Saint-Amour, Chiroubles, Juliéna, Fleurie, Chenas, Brouilly, Moulin à Vent, Morgan, Côte de Brouilly en Régnié. Laatst vermelde gemeente werd pas in 1987 tot "cru" bevorderd.

De paarse kleur van de wijn is doorzichtig en de typische neus van de druif gamay springt zo uit het glas. Rode kers, drop en wat "sous-bois" vormen de belangrijkste geurcomponenten.

De mond is vol en krachtig; niet overrijp of over gekonfijt zoals het dikwijls voorkomt bij zwoele Beaujolaiswijnen. Rijk in natuurlijke alcohol met het nodige zuur dat flink onderbouwd is door heel veel fruit. Een vlot wegdrinkende en niet vermoeiende frisse Beaujolais die vele proevers heeft verrast. Perfect gemaakt. (€ 13,50).

Mercurey 2003

Les Montots

A. et P. De Villaine

Aubert de Villaine houdt er aan geregeld zijn toevlucht te zoeken op zijn Domaine Aubert et Pamela De Villaine in Bouzeron, waar hij zich een zelfde werkdiscipline oplegt in de wijngaard zoals op zijn mythisch domein La Romanée Conti waar de beste wijn ter wereld gemaakt wordt. Ook in Bouzeron neemt hij als basis: de kwaliteit van de druif en het vermijden van misplaatste ingrepen bij de

wijnbereiding. Dus hoef je hier geen wijn aan te treffen met een persoonlijke handtekening van de wijnbouwer zelf, maar een zoveel mogelijk rechtlijnige en zuivere expressie van de *terroir*.

De kleur van deze *Mercrey* uit de plaatsnaam *Les Montots* in de *Côte Chalonaise*, is paars met een intense diepte en een olieachtige viscositeit. Een zeer ontloken neus met heel wat fijn leder, pels en een korf vol rood fruit (kersen op likeur).

De smaak is rond en vol, met finesse en lengte. Geen agressief maar zacht zuur (niet aangevuld met wijnsteenzuur zoals dat veelvuldig in 2003 werd toegepast in Bourgogne) en zijdeachtige tannine. De smaak eindigt heel lang met veel kruiden. De verrassing van deze proeverij, zoals achteraf zou blijken (€ 18,95).

AOC Bourgogne 1999

Domaine Michel Lafarge (Volnay)

Een domein gelegen in Volnay dat sinds decennia lang uitblinkt door zijn regelmaat. Hier wordt een veeleisende wijncultuur toegepast die zorgt voor wijnen met de echte natuurlijke aroma's van de *pinot noir*, een strikte controle op de rendementen en de uitdrukking van de eigenheid van elke jaargang in de wijn. Vooral de crus van Volnay staan altijd in de top van deze appellation. Ook hier wordt stelselmatig de biodynamische cultuur ingevoerd.

Deze generieke Bourgogne stamt uit een zeer goed wijnjaar in deze streek. Dit wordt weerspiegeld in de diepe kleur van de wijn die intussen toch al een breed getaande rand vertoont.

Lichte tonen van mineralen en kers in de geur, maar vooral een aardse hoofdtoon is opmerkelijk.

De smaak is vol en krachtig bij de aanzet, doch dan stelt zich een probleem. We krijgen een speekselvorming, veroorzaakt door veel zuur. Het fruit verdwijnt en we krijgen een droog - trekkende finale (€ 13,90).

AOC Bourgogne 2003

Domaine de Montille (Volnay)

Etienne de Montille, voortzetter van een van de meest gerespecteerde domeinen van Bourgogne, blijft niet op zijn lauweren rusten. Hij weet zich met hart en ziel in te zetten bij elke fase van de wijnopvoeding. Hij inspireert zich daarbij af en toe aan zijn beste collega's en vrienden, maar meestal tracht hij een wijn te produceren met een eigen stijl. Hij wil daarbij niet de sensatie van de aromatische kracht nastreven noch de vlezige textuur, maar wel eerder de natuurlijke elegantie uitdrukken van zijn beste gronden in *Volnay* en *Pommard*.

De jaargang 2003 heeft een heel diepe karmijnrode kleur en laat dikke tranen na op de rand van het glas. Een uitgesproken ontloken neus in stilstaande fase is zeer vat-getypeerd. Vrij vlug maakt het hout plaats voor kersen.

Bij de smaakaanzet wordt het vele rode fruit vrij vlug verdrongen door sterk opzettend zuur. Weinig complexiteit op de tong en het geheel blijft ook schraal wegens te dominant zuur dat zelfs storend is. Verwonderlijk toch, voor een 2003 die in de meeste gevallen een tekort aan zuur heeft wegens de langdurige grote hitte tijdens de zomermaanden. Werd het wijnsteenzuur hier dan toch boven gehaald? (€ 17,50).

Volnay 2000

Premier cru Santenots-du-Milieu

Domaine des Comtes Lafon (Meursault)

Dit domein kan genieten van een hoog prestige in heel de wijnwereld. Dit is niet alleen te danken aan het niveau van de productie, maar ook aan de sympathie die *Dominique Lafon* uitstraalt; een verstokte globetrotter en geprivilegieerd ambassadeur van de Bourgognewijnbouw in de wereld.

De witte wijnen van vader *Lafon* zijn nu nog na 25 jaar schitterend. Met *Dominique Lafon* hebben de rode wijnen een enorme vooruitgang gemaakt en zijn sinds verscheidene jaren kwalitatief van een zeer hoog niveau.

De geproefde *Volnay premier cru* straalt in de neus heel wat finesse uit, al is dit in het begin heel bescheiden. Na het walsen verdwijnt een lichte koffietoets vrijwel onmiddellijk, doch de vanille van het eikenhout met de kenmerken van het sigarenkistje blijven aanwezig.

Ook het eerste mondcontact is mooi met een aanhoudende cedertoets. Men proeft wijn en geen techniek, zeer harmonisch en rijk, alles fijn omrand met zijdeachtige tannine. (€ 42,50)

Volnay 2001

Premier cru Clos des Ducs

Domaine Marquis d'Angerville

Domaine Marquis d'Angerville staat bekend om zijn uitstekende wijnen *Volnay* die zeer lang kunnen (en ook moeten) ouderen. Het domein heeft duidelijk de stempel *Jacques d'Angerville* meegekregen, een van de betere producenten van de 20^{ste} eeuw in Bourgogne. *Jacques* is in juli 2003 overleden. Hij heeft een magnifiek domein achtergelaten, met referentiewijnen en een werkelijke filosofie van het Grote Bourgogne.

Deze *premier cru Clos des Ducs* is een cru monopole van 2,4ha bestaande uit mergel - en kalkgrond. Volgens de jaargang 2001 is de kleur al behoorlijk geëvolueerd.

De wijn heeft een zeer ontwikkelde neus met etherische geuren. De evolutie blijft even interessant met munt en secundaire aroma's (bos en teer) omkaderd door wat gerookte toetsen.

De smaakaanzet is diskreet en blijft gedomineerd door alcohol en tannine die alles een beetje toedekken. Dit looizuur is kenmerkend voor de stijl van het huis. Men moet tijd hebben met deze wijn, wat nog wordt verduidelijkt door heel wat bitterheid naar achter toe. Een zeer lange afdronk onderstrept een complexe structuur (€ 46,50).

Nuits-Saint-Georges 2001

Premier cru Les Chaignots

Domaine Henri Gouges (Nuits-St-Georges)

Van de Côte de Beaune stappen we over naar de Côte de Nuits. *Domaine Henri Gouges* is gekend om zijn strenge maar terzelfder tijd elegante stijl. De wijnen ouderen zeer mooi maar vragen minstens vijf jaar alvorens hun potentieel vrij te geven. Dit is ook kenmerkend voor deze premier cru van 2001.

De kleurintensiteit is tamelijk diep; de wijn is helder en heeft veel glycerol.

Een lichte dierlijkheid tooit het geurenpalet met fijn leer en daarnaast wat peper.

Een duidelijk andere smaakstijl dan bij de Côte de Beaune. Dit is hier de stijl tannine; van het stevige en licht agressieve soort. Is de smaakaanzet eerder zuur, dan komt de bitterheid vrij vlug opzetten. Resultaat: het donker rood fruit dat zeker aanwezig is, wordt op de achtergrond gedrongen en we blijven wat op onze honger zitten. Geduld is een voorname deugd; dat zeker voor deze wijn die nog enkele jaren kelderrust nodig heeft. (€ 35,85).

Vosne-Romanée 2003

Les Champs Perdrix

Domaine Bruno Clair (Marsannay-la-Côte)

Bruno Clair is een van de kleinzonen van *Joseph Clair* die destijds het vermaarde domein *Clair-Daü* heeft opgericht. Door een ongelukkige maar onvermijdelijke splitsing van dit domein, werden de wijngaarden verdeeld en kwamen uiteindelijk in handen van ondermeer *Martin Bart*, *Louis Jadot* en *Bruno Clair*.

Laatstgenoemde en zijn medewerker, tevens medevennoot *Philippe Brun*, houden van klassieke wijnen en brengen regelmatig enkele opmerkelijke producten op de markt, zowel uit het nog minder bekende *Marsannay* als uit het hart van de *Côte de Nuits*. Ondanks hun onbetwistbare finesse en uitzonderlijke precisie in hun jeugd, komen deze wijnen alleen met de jaren tot hun volle recht. Pas dan dienen zij zich aan, edel en gaaf en bijzonder fijn van geur en smaak.

Ook deze "*Les Champs Perdrix*" 2003 is volledig geslaagd. Met een intens kersenrode kleur straalt de wijn een fijne geur uit. Romig, fruit, peper en vooral zoethout blijven je neus aan het glas houden.

Het mooie romige karakter zet zich door in de smaak. Heel sappig en complex met veel zwarte kersen. De wijn is helemaal niet zwoel want fijn zuur heeft de warme jaargang flink ondersteund. De materie lijkt vol met een goede structuur en is daarenboven ook nog fris.

Zachtaardige tannine laat zich pas in een door peper gekenmerkte finale voelen. Heel mooi! (€ 38,45).

Chambertin 2000

Grand Cru Gevrey-Chambertin

Domaine Trapet Père et Fils (Gevrey-Chambertin)

Jean-Louis Trapet maakt deel uit van een groep wijnbouwers die de fouten wil verbeteren die twee voorgaande generaties destijds hebben gemaakt. De nieuwe generatie wil, met alle middelen die de moderne oenologie haar ter beschikking stelt, de grote stijl terugvinden die kenmerkend was voor de wijnen uit de Bourgogne van vóór de oorlog.

Zelfs al heeft een overlijden het familiebedrijf verdeeld, dan blijft het arsenaal wijngaarden nog opmerkelijk (12,5ha *pinot noir* en 0,5ha *chardonnay*) met mooie percelen, verdeeld over drie “grands crus”, twee “premiers crus” en goed gesitueerde “villages”.

De wijnbouw wordt geïnspireerd door de zachte principes van de biodynamie.

Het uitzicht van deze jaargang 2000 is vrij intens voor een Bourgogne, transparant met een mooie spiegeling.

Wat de neus betreft: een genereus fruitboeket met donkerrood fruit, een vleugje cederhout, fijne witte peper en wat etherische oliën. De geur is heel complex en fijn!

Ook de smaak is peperig en het zuivere fruit komt goed tot zijn recht, aangevuld met aangenaam fris zuur en mondvullende elegante tannine. Een toetsje tabak zorgt nog voor een positief extraatje.

Een soepele, vlezige top-bourgogne; een van de meest complete grands crus die nog heel wat jaren positief zal evolueren, maar deze wijn zal dan wel moeten gedronken worden vóór de jaargangen 1998 en 1999 (€ 89,00). (RIBA).