

Marc WATTE

Jaco Vankelecom en Hugo Esselens hebben zich voorgenomen ons een uitzonderlijke avond Beaujolais aan te bieden. Jaco valt onmiddellijk met de spreekwoordelijke deur in huis. Waar we op een normale degustatieavond eerst onze brok theorie voorgeschoteld krijgen en nadien beginnen met proeven, beslist Jaco (tot algemene tevredenheid van de aanwezigen) ons al direct een glaasje Beaujolais Villages Nouveau te laten proeven. Uitstekend gedacht uiteraard want a) vorige week donderdag werd de Beaujolais Nouveau op de markt gebracht, b) dit jaar is uitzonderlijk een goed jaar voor de Beaujolais Nouveau, c) Jaco weet waarom we gekomen zijn.

Geen bla, bla, ... maar drinken. Enfin, ondertussen genieten we van een paar foto's uit het verre verleden van onze wijngilde. In het jaar 1976 werd binnen onze Commanderie de eerste wedstrijd georganiseerd waarbij een meter Beaujolais werd verkozen. Tot 1988 werd deze traditie in ere gehouden. En hoe wij verouderd zijn!!! En ondertussen maar genieten van onze Beaujolais Nouveau.

Tijd voor het serieuze werk. Zoals altijd krijgen we een aantal cijfers te verwerken om ons beter te kunnen inleven in de Beaujolais. De streek ligt ten zuiden van Lyon en strekt zich uit tot Macon. Een afstand van ongeveer 60 km over een breedte van pakweg 20 km. De wijndomeinen aldaar bestaan voor 50 % uit Beaujolais en 25 % uit Beaujolais Nouveau. Beaujolais bestaat uit 10 cru's en die staan in voor 25 % van de productie van Beaujolais. Deze cru's zijn niet zo maar de namen van gemeenten aangezien sommige cru's ook verspreid liggen over verschillende gemeenten.

Beaujolais werd gedurende tientallen jaren door de wijnliefhebbers aanzien als een wijn van tweede categorie; de bourgogne van de arme. Voor vele wijnbouwers was het op de markt brengen van de Beaujolais Nouveau een hele opluchting: er werd snel en veel geld verdiend. Ondertussen eist deze Beaujolais Nouveau meer dan 33% van de productie voor zich op. Serieuze wijnboeren hebben het moeilijk met deze gang van zaken. We weten dat de Beaujolais wordt aangemaakt van de Gamay druif. De kenmerken van deze druif zijn: zeer fruitig, weinig tannines, jong drinken, hoog rendement en vorst gevoelig. Wereldwijd zijn 37,000 ha aangepland met deze druivensoort. Men vindt hem in Frankrijk ook terug in de Loire. Buiten Frankrijk wordt hij ook aangeplant in Zwitserland en in Californië. In Frankrijk is ongeveer 22,000 ha aangepland met Gamay.

Gemiddeld zijn die 22,000 ha goed voor een productie van 1,3 miljoen hl (daarvan zijn 25% cru's). De oogst in 2003 is enorm tegengevallen ten gevolge van vorst en een teveel aan zon, zodat de productie geschat wordt op een 800,000

hl. Het rendement van de Beaujolais bedraagt 64 hl/ha tegen 58 hl/ha voor de cru's. Het areaal van 22,000 ha wordt gedeeld onder 1,300 wijnbouwers en 19 coöperatieven. De wijnbouwers beheren een exploitaties van 5 à 10 ha. Haast 17% van de productie wordt aan particulieren verkocht; de 83 % andere, via de groothandel.

De terroir in Beaujolais is van vulkanische oorsprong. Dat de terroir van levensbelang is voor de kwaliteit van de wijn weten wij al lang. Daarnaast zijn er in de Beaujolais nog bepalingen ingevoerd om de kwaliteit naar de verbruiker toe te garanderen. Enkele daarvan zijn: a) het is verboden de druiventrossen machinaal te plukken; b) er mogen slechts 13,000 stokken worden gepland per ha; 3) er zijn strenge snoeivoorschriften; 4) het rendement per ha wordt beperkt; 5) de wijnbouwers moeten uitdunnen; 6) Beaujolais Nouveau mag pas vanaf de derde donderdag van de maand november op de markt worden gebracht terwijl de normale beaujolais pas de 15de december mag worden gecommmercialiseerd.

Tijd om een aantal cru's te proeven en te beoordelen.

1) Saint-Amour. Een "En Paradis" van het jaar 2000 uit het huis Pascal Durand. Prijs € 6,25

In Saint-Amour bestaat de bodemstructuur uit kiezel en klei. Ongeveer 310 ha zijn verbouwd en brengen 2,4 milj. flessen op. Een productie van 18,000 hl. De Saint-Amour is de meest romantische van de 10 cru's.

Kleur : paars, heldere spiegel, niet te lange benen

Neus : gesloten, niet typisch Gamay: eerder het putteken van de bourgogne

Mond : nog veel aciditeit en een minder afgeronde smaak.

Afdronk : matig

Conclusie : matige wijn.

2) Chiroubles "Domaine de la Combe au Loup" 2000 van het huis Méziat P&F. Prijs : € 6,50.

De ondergrond is hier graniet en porfier. Het areaal omslaat 370 ha en levert 2,7 milj. flessen op. Een productie van 20,000 hl. Is de hoogst gelegen appellatie van alle beaujolais. Levert meestal subtiele aroma's op : floraal.

Kleur : kardinaal-rood, heldere spiegel.

Neus : niet specifiek, floraal

Mond : nog veel aciditeit en daardoor niet echt bekorend

Afdronk : matig

Conclusie : teleurstelling aan de tafel die hem proefde.

3) Fleurie "Le Vivier 2000" van het huis Lucien Lardy. Prijs : € 8,10.

De Fleurie heeft ook een bodemstructuur van graniet. Is qua oppervlakte veel groter als de vorige en telt 870 ha. Het levert 6,5 miljoen flessen op; een productie van 49,000 hl. De structuur van de wijn is fluweelachtig : zeer fruitig : roosjes, iris, perzik, zwarte bessen. Is een zeer vrouwelijke wijn.

Kleur : deze wijn is al lichtjes "getuileerd".

Neus : nog zeer gesloten. Toch ruiken we zwart fruit, tabak, toast, kreupelhout.

Mond : chicorei, hout met een evenwichtige zuurtegraad.

Afdronk : zeer, zeer kort

Conclusie : spijtig, maar deze wijn is al voorbij.

4) Juliénas "Domaine du clos du Fief 2000" van Michel Tête. € 5,80.

De ondergrond is hier meestal bestaande uit schiste, graniet en klei. De oppervlakte beslaat 600 ha. Dit is goed voor een productie van 4,5 miljoen flessen. Deze wijn wordt meestal als mannelijk omschreven. Het is een mix van fruit, bloemen, perzik en rood fruit dat onze smaakpapillen streeft.

Kleur : kriekenrood en met lange benen

Neus : zeer floraal : krieken, perzik

Mond : zeer volle en rijpe wijn met een evenwichtige aciditeit

Afdronk : beperkt

5) Côtes de Brouilly "Les balloquets 2000" van Robert Perroud. € 6.

Ook hier bestaat de ondergrond uit blauwe graniet en schiste. De oppervlakte bedraagt 320 ha en levert 2,4 miljoen flessen op.

Kleur : paarsrood, lange benen en een zeer heldere spiegel

Neus : kersen en krieken, maar daarnaast ook een reductie-geur

Mond : evenwichtig met versmolten tannines

Afdronk : tamelijk lang

6) Morgon "Côte de Py 2000" van Lucien Lardy : € 6,10.

De bodemstructuur van de Morgon bestaat uit schiste en graniet. De aroma's die hem typeren zijn de aroma's van geplette rode bessen. Die wijn past perfect bij vleeschotels, sterke kazen en groot wild.

Kleur : robijnrood, mooie benen en een heldere spiegel

Neus : men telt drie fasen : a) fruit b) kruidigheid c) een combinatie van fruit en vegetaal

Mond : zeer mooie en evenwichtige wijn

Afdronk : is zeer, zeer droog in de mond; hij blijft lang "plakken"

7) Moulin à Vent "Château des Jacques - Champ de Cour 1999" van Louis Jadot. Prijs : € 15,05.

De avond werd dus afgesloten met de koning van de Beaujolais.

De ondergrond van Moulin à Vent bestaat uit graniet en is zeer rijk aan mangaan. Het areaal beslaat 670 ha en is goed voor een productie van 5 miljoen flessen. De Moulin à Vent heeft meestal een beter bewaarpotentieel dan de andere Beaujolais. Bij het verouderen lijkt hij meestal op een Bourgogne. Is de minst typische van de Beaujolais en meestal sterk geconcentreerd.

Kleur : kardinaal-rood, mooie concentratie, heldere spiegel.

Neus : schitterend "il chatouille mes narines" !! je ruikt het "putteken" en daarom zou je verkeerdelijk kunnen denken dat het een bourgogne is. Na het walsen

ruiken we tabak, noten, looizuur en nu komt de typische Gamay geur naar boven. Mond : typisch een jonge bourgogne. Hij is zeer, zeer evenwichtig en vermoeden dat ie korte tijd op eik vat werd gelagerd. Alhoewel nog zeer jong, zijn de zuren zeer aangenaam.

Afdronk : zeer lange afdronk. Schitterend

Conclusie : het huis Jadot doet met deze wijn haar naam alle eer aan. De prachtigste wijn van de avond.

De andere cru's : Chenas, Régnié en Brouilly houden we voor een volgende gelegenheid. Tot algemene conclusie van deze avond moeten we Jaco en Hugo van harte danken voor de schitterende avond die zij ons hebben gebracht. Hun inspanningen kunnen we niet voldoende naar waarde schatten daar een aantal slechte flessen roet in het eten (in de wijn ?) kwamen gooien. Spijtig, spijtig. Belet niet dat de goeie flessen ons hebben laten kennis maken met wijnen van superieure kwaliteit. Zelfs de grootste kritikasters zullen moeten toegeven dat na het drinken van zo'n fijne Moulin à Vent van Louis Jadot, men zeer ver zal moeten zoeken om zo'n fijne wijn te vinden aan eenzelfde prijs. Bedankt jongens.
