



De pinot noir in Volnay en Pommard, of vrouwelijke versus mannelijke wijnen: mythe of realiteit?

Le pinot noir à Volnay et à Pommard, ou les vins féminins versus les vins masculins: mythe ou réalité?

Gerda De Moor



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie  
en

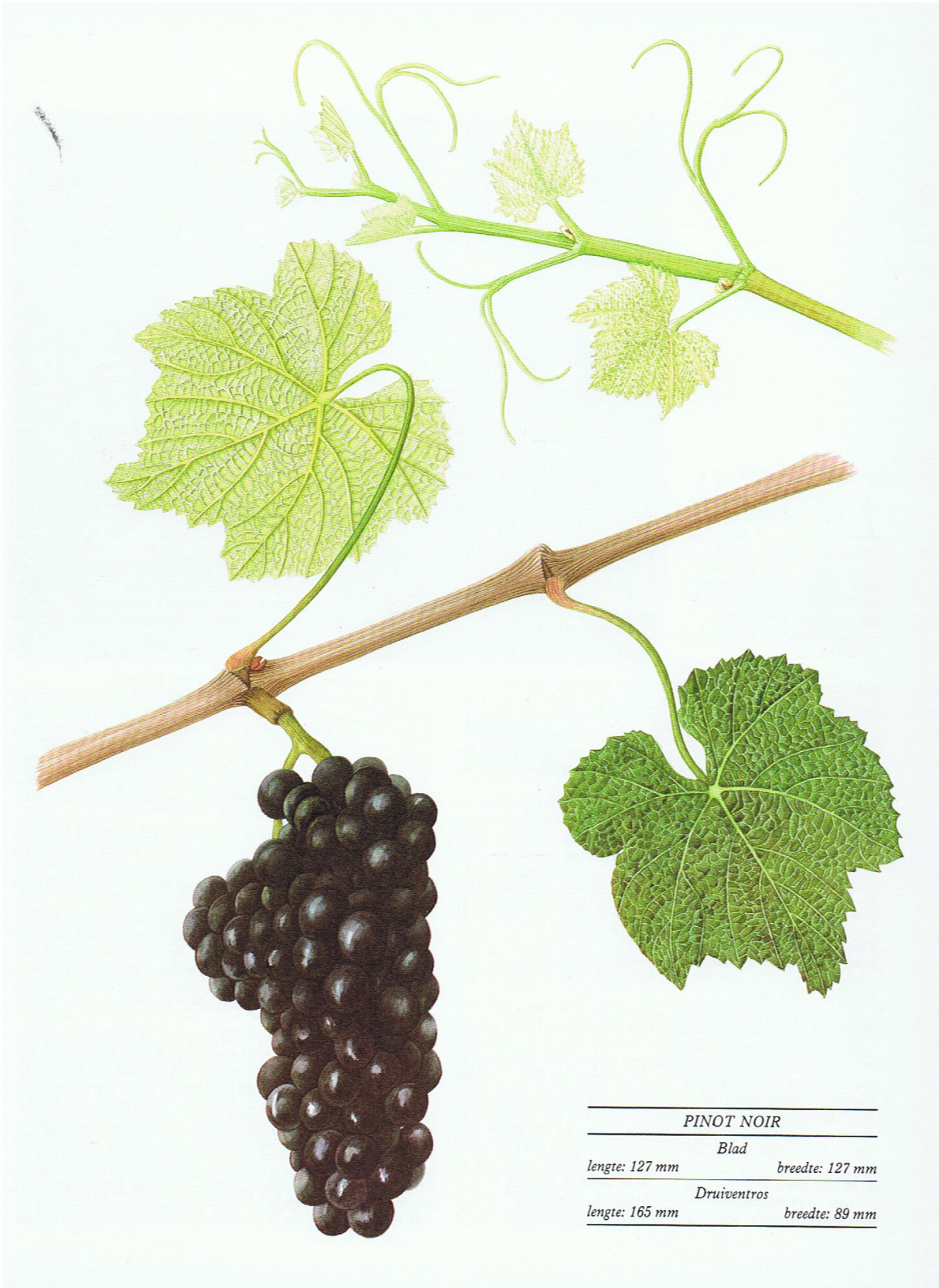
I' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

De Moor Gerda

Weiderede 5  
9070 Destelbergen  
België





---

*PINOT NOIR*

---

*Blad*

*lengte: 127 mm*

*breedte: 127 mm*

*Druiventros*

*lengte: 165 mm*

*breedte: 89 mm*

---

## Inhoudsopgave

Voorwoord .....	1
1 De pinot noir: het genie in haar eigzinnigheid .....	2
1.1 Inleiding .....	2
1.2 Oorsprong, voorkomen en evolutie van de pinot noir.....	3
1.3 Synoniemen en regionale benamingen.....	5
1.4 Situering pinot noir – wereldwijd in een grafiek.....	6
1.5 Ampelografie van de pinot noir .....	7
1.6 Viticultuur, klimaat en bodem.....	8
1.7 Vinificatie.....	10
1.8 Profiel en aroma's .....	11
1.9 Food pairing.....	12
2 Situering 'Bourgogne – Frankrijk' .....	14
2.1 Geografische, geologische en economische blik in een notendop .....	14
2.2 Historiek van de pinot noir en 'de mens' in de Bourgogne: een samenspel.....	16
2.3 Wijngaarden van de Côte d'Or in Bourgogne: de smaak van de Bourgondische pinot noir als referentiepunt wereldwijd .....	17
3 Pommard en Volnay in de Côte de Beaune.....	18
3.1 Côte de Beaune versus Côte de Nuits .....	18
3.2 Pommard .....	21
3.3 Volnay.....	27
4 Vrouwelijke en mannelijke rode wijnen?!.....	31
4.1 Vrouwelijk en mannelijk .....	31
4.2 Uitkomst enquête typering 'vrouwelijk en mannelijk' .....	35
4.3 Vrouwelijk en mannelijk: typering in rode wijnen .....	38
4.4 Uitkomst enquête 'typering vrouwelijk en mannelijk in rode wijn'.....	42
4.5 Mannelijke en vrouwelijke wijnen: een kritische noot .....	46
5 Vrouwelijkheid & mannelijkheid? .....	48
5.1 Volnay en haar vrouwelijkheid? Pommard en zijn mannelijkheid? .....	48
5.2 Een beknopte bloemlezing .....	48
5.3 Bezoek domeinen Pommard en Volnay .....	49
5.3.1 Pommard .....	49
5.3.2 Volnay.....	53

6	Blindegustatie van Volnay en Pommard .....	56
6.1	Terminologie vrouwelijk en mannelijk in Volnay- en Pommard-wijnen .....	61
6.2	Determinering Volnay- en Pommard-wijnen als vrouwelijk of mannelijk .....	64
7	Eindconclusie.....	75

## Voorwoord

In de jaren '90 maakte ik een korte familietrip doorheen de Bourgogne. Na een halte in de Côtes de Nuits .. in de Côtes de Beaune terechtgekomen .. bij toeval Domaine Rapet, père & fils in Pernand-Vergelesses ontdekt .. én er een heel mooie degustatie genoten! Een 'wijnwereld' ging open!

Begin de jaren 2000: lid geworden van de wijncommanderij Livinus, Sint-Lievens-Houtem. Ik had het grote genoegen les te krijgen van Roland Verbraeken .. ooit een mooie Volnay 1er Cru - Hospice de Beaune op een degustatie geproefd .. en mijn liefde voor de Bourgogne en de pinot noir was definitief geboren ..

Bij het zoeken naar een onderwerp voor mijn eindwerk Sommelier-Conseil was mijn keuze snel gemaakt, iets met de pinot noir .. en de Bourgogne .. Al lange jaren vind ik de 'tweespalt' tussen vrouw en man een boeiend én amusant gegeven .. mijn titel werd geboren: *"De pinot noir in Volnay en Pommard, of vrouwelijke versus mannelijke wijnen: mythe of realiteit?"*

De feedback van de jury van l' Université du Vin de Suze-la-Rousse gaf een extra zetje: *'La problématique est pertinente. Pourtant, le cœur du mémoire semble prendre pour acquis qu'on peut parler de vins "féminins" et "masculins". Parle-t-on de caractéristiques descriptives, de registre de vocabulaire ou de préférence consommateur?'*

Florence Kennel, (wijn)journaliste en œnologue (Université de Bourgogne), beschrijft de Bourgondische pinot noir als 'la diva des coteaux'! 'What's in a name?' Wat aanvankelijk begon als een - bijna - 'spielerei' tussen de begrippen vrouw en man, tussen vrouwelijke en mannelijke rode wijnen, tussen Volnay en Pommard is uitgegroeid naar een ontdekkingsreis naar mijn geliefde druif, naar haar historische bakermat de Bourgogne, en haar grote invloed op de wijnwereld.

Via een enquêtering rond de kenmerken van man en vrouw, de kenmerken van vrouwelijke en mannelijke rode wijnen - bestaan die al dan niet? - , het bezoek aan een aantal wijndomeinen in Volnay en Pommard, en via blinddegustaties van Volnay en Pommard-wijnen, naast het raadplegen van (wijn)literatuur, poog ik een uitkomst te vinden ..

Dit eindwerk is de afronding van een fijn, boeiend en leerzaam begeleidingstraject Sommelier-Conseil Syntra-Asse, en ik wens dan ook mijn leermeesters van harte te bedanken voor hun passionele wijn-impulsen en toffe lessen! Uiteraard was het 'gezellig samenzijn' in de lessen en op de wijnreizen met mijn medecursisten een extra stimulans om met wijn ' bezig' te zijn. Ook dank aan de wijnbouwers die me warm ontvingen. Dank aan allen die de enquête invulden. Graag ook veel dank aan familie en (wijn)vrienden die me moreel en logistiek steunden tijdens de opleiding en het schrijven van dit werk!

Maart 2018



# 1 De pinot noir: het genie in haar eigenzinnigheid

## 1.1 Inleiding

De pinot noir wordt een notoir moeilijke druif genoemd, zelfs de meest moeilijke druivenvariëteit. Het is een wispelturige druif, maar één met veel kracht en potentie in zich .. een eigenzinnige druif, ze overleeft al een paar eeuwen volgens bronnen, .. een geniale druif, authentiek, ongrijpbaar en complex, ze geeft zich niet makkelijk te kennen maar ze is als geen andere druif in staat haar 'terroir' te vertalen en door te geven in het glas .. Wanneer alle elementen aanwezig zijn om te zorgen voor een perfect 'equilibre' en harmonie in het glas .. wordt ze zeldzaam poëtisch en sensueel: 'ze geeft zich aan hen die om haar geven'!

Anne Parent van Domaine Parent uit Pommard zegt: 'Je moet nederig zijn tegenover de pinot noir. Ze geeft weinig kleur, weinig zuren, weinig tannines en weinig alcohol .. en toch, als je respect toont voor de druif, geeft ze je de beste wijn van de wereld!'.



© eigen foto - Pommard - juli 2017

De pinot noir is aldus een druif die tot de verbeelding van wijnmakers over de hele wereld spreekt en veel commentaar uitlokt. In alle wijnstreken worden de smaak en aroma's van de pinot noir-wijn heftig bediscussieerd en geanalyseerd, veel wijnbouwers en -kenners bejubelen de pinot noir, anderen bekijken haar met streng kritische blik. Ze lokt dus controverse uit. Wat wel vaststaat is, dat de invloed in de wijnwereld door het Franse Bourgogne mét zijn pinot noir, zijn geografische voetafdruk ver overstijgt. In hun L'Atlas des vins de France schrijven Laure Gasparotto en Jean-Pierre de Monza: 'Ce qu'elle sait surtout, c'est qu'elle peut toujours servir de modèle, elle ne pourra jamais être reproduite, ni copiée de près ou de loin.' Of om het met Jancis Robinson te zeggen: "The greatest pinot noir is the greatest red burgundy, without any shadow of a doubt."

In Bourgogne wil rode wijn zeggen: pinot noir. Aubert de Villaine, oud-beheerder van Romanée-Conti stelt zelfs: 'we maken Bourgogne, geen pinot noir'. De Bourgogne, en vooral de Côte d'Or, is de thuisbasis van de pinot noir, Bourgogne is en blijft dé referentie. In de Côte d'Or is één op de zeven

wijnstokken een pinot noir. Een aantal bronnen melden dat de Côte d'Or de enige regio is die consistent succes behaalt met de pinot noir.

Wereldwijd streven pinot noir-producenten er toch nog steeds naar de smaak en stijl van dé rode Bourgogne te evenaren ...

Een voorbeeld:

**De nieuwe wereld concurreert vaak met de oude wereld wil andere wijnen maken maar gebruikt graag beroemde wijnstreken uit de oude wereld als referentie**

Oregon: location along the 45° North latitude, as well as its maritime weather, have produced a growing climate extremely similar to Burgundy, France, a region well known for its Pinot Noir.  
As a result, Oregon's top wine crop has become - you guessed it - Pinot Noir.  
In recent years, the state of Oregon has received growing attention from the international wine community, as Oregon Pinot Noir ranks right up with the best wines coming out of Burgundy



© SC3 – ppt Hans Lievens (2017-2018)

## 1.2 Oorsprong, voorkomen en evolutie van de pinot noir

Pinot is één van de belangrijkste en oudste druivenrassen en is een veredelde selectie uit wilde wijnstokken. Pinot is het eerste deel van de naam van veel Franse druivenvariëteiten en refereert naar de conische vorm van een dennenappel (pin) die in de druiventros terug te vinden is. Bourgogne wordt beschouwd als de bakermat van de pinot noir. De variëteit bestaat zeker al twee millennia lang, in de Romeinse tijd als 'helvenacia minor'. Een tekst uit 312 vermeldt het bestaan van de Bourgogne als wijnstreek, en er zijn aanwijzingen dat de pinot in deze 4<sup>de</sup> eeuw AD in het Franse Bourgogne aangeplant was. 'morillon noir' of de 'noirin' was toen de gemeenschappelijke naam voor deze vroege pinotvariëteit. Een wijnrank met de effectieve naam 'pinot', wordt voor het eerst beschreven in Bourgondische geschriften uit de 14<sup>de</sup> eeuw, meer bepaald uit 1375. Haar naam is onlosmakelijk verbonden met de machtige middeleeuwse kloosters van Oost-Frankrijk en Duitsland.

Omdat de pinot-druif al zo oud is, is ze genetisch onstabiel en muteert ze makkelijk. Het muteren kan een voordeel zijn omdat de druif zich makkelijk aanpast aan het lokale terroir, dit aanpassen kan van perceel tot perceel verschillen, ook al liggen deze naast elkaar. Anderzijds maakt het muteren het moeilijk de gewenste kenmerken in klonen vast te houden. Er is dus een enorme variatie in de wijnkwaliteit tussen verschillende klonen. Het planten van de verkeerde kloon op de verkeerde plaats is een van de vele redenen voor de grote verschillen in kwaliteit tussen de verschillende rode Bourgognes en de verschillende pinot noir-wijnen elders in de wereld.

Sedert het ontstaan van de pinot zijn, volgens Pierre Galet, al een 1000-tal klonen geregistreerd, dit betekent één grote 'pinot-familie' die hetzelfde DNA-profiel heeft. De pinot blanc, de pinot gris, de



pinot meunier en uiteraard de pinot noir zijn de meest bekende, zelfs de (pinot) chardonnay is een afstamming van de pinot en de, eerder ordinaire, gouais blanc, pas ontdekt in 1999. Er is verwantschap met de gamay, aligoté, aubin vert, melon de Bourgogne (muscadet) en auxerrois, ... ook met de savagnin, lagrein, dureza (ouder van de syrah, ontdekt in 2012), romorantin, ... In Duitsland worden de leden van de pinot-familie aangeduid als 'burgunder' (spätburgunder, frühburgunder, weissburgunder, ..) als referentie naar het thuisland van de pinot noir, de Bourgogne.

Galet noteerde in 2000 dat er meer dan 50 pinot noir-klonen officieel in Frankrijk erkend worden, met de meest populaire, de eerste generatie virus-vrije Bourgogne kloon 115, gevolgd door de productieve Champagne-klonen 375 en 386. Na een enquête bij de top Côte d' Or-producenten vond Marsh, in de beginjaren van de 21<sup>ste</sup> eeuw, dat de tweede generatiekloon 677 het meest gezocht wordt voor zijn superieure kwaliteit, naast de meer aangeplante kloon 777 of 828. Ook de Dijon-kloon 943 wordt vaak gezocht. De frühburgunder in Duitsland zou kloon 111 zijn.

Critici wijzen erop dat klonen verantwoordelijk zijn voor gestandaardiseerde wijnen zonder karakter en complexiteit omdat een wijngaard dan in principe bestaat uit allemaal dezelfde wijnstokken. Wijnproducenten kiezen een pinot noir-kloon in functie van de kwaliteit van de wijn, de productiviteit, de regelmaat in opbrengst, grootte van de druif, resistentie tegen rotting, mate van rijpheid, ... etc. De jaren '70 en '80 van vorige eeuw in de Bourgogne waren gekenmerkt door een hogere opbrengst, lichtheid in kleur, een matig karakter en weinig concentratie in de finale wijn. Een bewuste keuze zo blijkt, bepaald door klonale selectie. Deze wijnen werden, eind de jaren '90, begin 2000, maar matig geapprecieerd. Dit betekende uiteindelijk de heropstart van een gedreven zoeken naar topkwaliteit binnen de rode Bourgognes.

In de 21<sup>ste</sup> eeuw kiezen gereputeerde wijnbouwers in de Bourgogne resoluut voor massale selectie. Ze selecteren wijnstokken uit hun eigen wijngaard die het best presteren op bepaalde eigenschappen. Daarvan nemen ze stekken waarmee de kwekerij nieuwe geënte planten kweekt. Aubert de Villaine, oud-beheerder van 'Romanée Conti' in Vosnes-Romanée, zweert bij deze methode. Hij spreekt van het vegetale patrimonium van 'zijn' domein dat hij absoluut in stand wou houden, omdat hij het verantwoordelijk acht voor de hoge kwaliteit van zijn wijnen. Ook Frédéric Lafarge van het Domaine Michel Lafarge in Volnay bevestigt deze trend. De selectie van domein-eigen wijnstokken noemt hij 'het geheim wapen van de Lafarges'. Toch planten vele wijnbouwers in één wijngaard verschillende klonen om meer variatie en complexiteit 'in te bouwen', eventuele ziekten en mutaties te vermijden, én omdat deze selectie schitterende en kwaliteitsvolle wijnen voortbrengen.

In de Nieuwe Wereld kiezen veel wijnbouwers voor meer zekerheid. Ze nemen hun toevlucht tot uitvoerig geteste klonen die genetisch stabiel zijn en vrij van virussen, en beter aangepast aan hun natuurlijk milieu. Bovendien leveren ze de gewenste druiven en rendementen op, wat uiteraard commercieel goed zit. Een wereldwijde handel in genummerde klonen is het resultaat. Binnen deze Nieuw Wereld is de Pommard-variant vooral in Noord-Amerika verspreid, de Bernard-kloon eerder in Nieuw-Zeeland en Australië. Vandaag de dag is ook de Dijon-kloon populair in de Nieuwe Wereld.

#### ENTAV-INRA® Clone 943

- Origin: Côte d'Or, Burgundy
- Smaller berries, nice small bunches, slightly more open
- Lowest production potential, with medium fertility, and significantly higher sugar content
- Great flavour intensity, with red berry fruit



#### ENTAV-INRA® Clone 115

- Origin: Côte d'Or, Burgundy
- Medium fertility, regular fruit set, medium vigour
- High sugar potential, low production
- Tighter bunches than 667 and 777, slightly more acid
- Very juicy raspberry essence, good crunchy skins
- Highly valued clone for balance and aromatic richness



© 2013 pinotFile - www.Princeofpinot.com

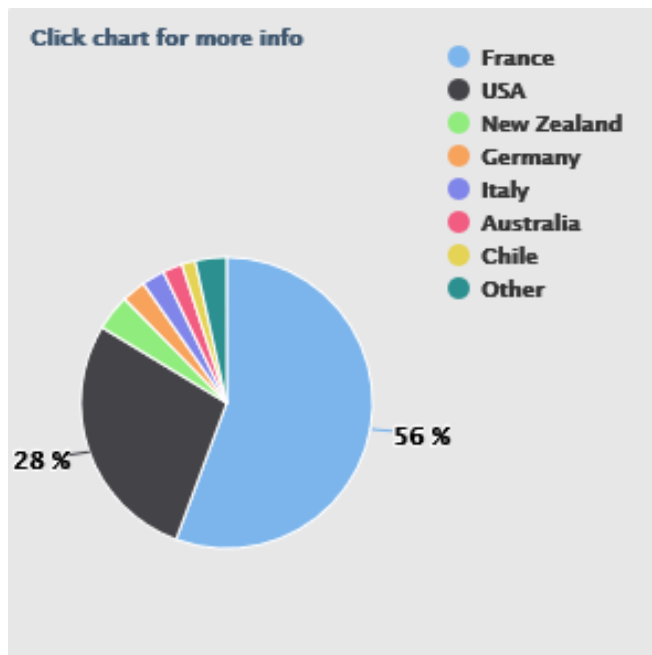
De kwaliteit van de wijnstok is dus van groot belang om een mooie wijn te 'creëren'. Als iets met de wijnstok misloopt, kan geen enkele inspanning dit euvel rechttrekken. De wijnplant in zijn totaliteit, van blad tot druiventros en wortel, is de echte origine van de wijn in het glas.

Hoewel de pinot noir-wijnen in de literatuur van de wijnwereld als een fijne en fruitige rode wijn wordt gecatalogeerd doet deze beschrijving eerder onrecht aan de druif. Zij is als geen andere druif in staat haar terroir, de combinatie van natuurlijke elementen en de menselijke know-how, te laten spelen in de structuur van de wijn. Zij komt enerzijds zeer elegant, subtiel, fluwelig en sensueel over, anderzijds heel krachtig, complex en volumineus, tot gespierd toe. Er zijn maar heel weinig wijnen die deze sterke contrasten zo mooi kunnen laten harmoniëren. Jong zijn de wijnen soepel, getypeerd door rode vruchten, speels en aangenaam om drinken, maar ze kunnen magistraal verouderen tot complexe en delicate, bijna extatische wijnen waarbij mooie tertiaire aroma's vrijkomen.

### 1.3 Synoniemen en regionale benamingen

- Frankrijk: (franc) pineau, noirien, bourguignon, savagnin noir (Jura), auvernat noir (Loire)
- Duitsland en Oostenrijk: blauburgunder, späzburgunder, frühburgunder, blauer (spät)burgunder, blauer klevner
- Italië: pino nero, blauburgunder, pignol, pignola
- Zwitserland: klevner
- Kroatië, Servië: burgundac crni
- Hongarije: nagyburgundi
- Slovenië: modri pinot

## 1.4 Situering pinot noir – wereldwijd in een grafiek



© <https://www.wine-searcher.com/grape-384-pinot-noir> (update 2015)

France	56%
USA	28%
New Zealand	3,97%
Germany	2,67%
Italy	2,53%
Australia	2,18%
Chile	1,51%
Other	3,46%

## 1.5 Ampelografie van de pinot noir



© T. Laurence & C. Roberts

De pinot noir 'geeft' denappelvormige, middelgrote trossen met kleine, dicht op elkaar gepakte bessen. Deze bessen hebben een dunne schil en weinig kleurpigment: slechts vier anthocyanen (de blauwe-rode kleurstoffen), en geven kleurloos sap. Dit resulteert in wijnen met een vrij bleke rode kleur. Ze heeft mooie zuren in zich en behaalt het niveau van een 'gemiddelde' aciditeit. Het tanninegehalte van de pinot noir is eerder matig.

Aangezien de pinot gemakkelijk muteert en er vele klonen bestaan, kunnen deze kenmerken wat afwijken in de varianten. (cf. infra)

Om Jasper Morris, 'Au cœur de la Bourgogne', in deze te citeren: 'Le secret du pinot noir réside dans la nature de sa peau: il est le seul, parmi les autres grands cépages producteurs de vins rouges de qualité, à en avoir une aussi fine. Cette particularité détermine les sites sur lesquels le planter, les façons de le conduire, de le vinifier – et ce qu'il faut lui éviter'.

Net zoals de meeste Europese rassen is de pinot noir geënt op Amerikaanse stokken omwille van de phylloxera vastatrix. De wijnmakers kiezen dié onderstok of porte-greffe die het best is aangepast aan de bodem van de wijngaard en de groeikracht. Het feit dat de pinot van kalkrijke bodems houdt, beperkt de keuze voor onderstok. In de Bourgogne hebben onderstokken een hoge resistentie tegen (actieve) kalk nodig en zijn vooral de verschillende kruisingen van de Amerikaanse soorten *Vitis Riparia* x *Vitis Berlandieri* aangewezen.

De pinot noir is, zoals reeds beschreven, een fragiele druif die moeilijk te telen is en absoluut niet geschikt is voor grote rendementen. Ze houdt het meest van een koel klimaat. De stok loopt vroeg uit, het bot twee dagen later dan chasselas, het ijkpunt. Ze is gevoelig voor lentevorst en coulure tijdens de bloemzetting, regen en vocht zijn zeer nefast. De druif moet traag kunnen rijpen om voldoende zon te 'vatten' om mooie en rijpe aroma's te kunnen ontwikkelen. Allemaal niet makkelijk in een koel klimaat waar warmte en zon niet zo evident zijn. Daarnaast is de pinot noir ook gevoelig voor pourriture grise, echte en valse meeldauw, bladrol en andere virussen. Wanneer ze te snel rijpt, in een te lange periode van zon en warmte, kan de bes verschrompelen.

Naast het geven van mooie wijnen, is de pinot noir belangrijk op medisch vlak. Van een glas rode (pinot noir) wijn per dag ga je niet langer leven. Deze mythe hebben we te danken aan resveratrol, dat in de schil van blauwe druiven zit, vooral bij de pinot noir-druif. Uit verschillende studies blijkt dat dit stofje langer doet leven. Maar in rode wijn zitten te lage hoeveelheden om effectief te werken, aldus de Belgische professor Johan Auwerx van de Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne, gespecialiseerd in de interactie tussen voedingsstoffen en cellen. De geconcentreerde extractie van resveratrol echter, kan als antioxidant wel preventief gebruikt worden tegen kanker, hartkwalen, diabetes en obesitas. Resveratrol, gecombineerd met hyaluronzuren, verhoogt de natuurlijke productie van hyaluronzuur door de huid, en werkt dus anti-rimpel en verstevigend voor de gelaatshuid. De stof saponine zou de opname van cholesterol tegengaan. Wetenschappers vermoeden dat een plant saponine aanmaakt als bescherming tegen insectenvraat en groei van bacteriën en schimmels.

## **1.6 Viticultuur, klimaat en bodem**

De pinot noir is extreem veeleisend wat wijnbouwaspecten betreft. Ze rijpt relatief vroeg, zeker in warme klimaten, vandaar dat de druif het best gedijt in eerder koele klimaten zoals de Bourgogne. Ze is zelfs een typevoorbeeld van een 'Cool Climate'-druif. De druif moet wel voldoende tijd krijgen om fenolisch rijp te worden, zonder te veel suiker op te bouwen en zuren te verliezen. Een zuid-oostligging met een relatief hoge hellingsgraad, draagt bij tot een optimaal rijpen, zeker in koelere jaren. Ook de ligging van wijncellen op de hellingen met een hoogte tussen 200m en 500m zorgen voor meer ideale rijpingsomstandigheden, al is dit relatief.

Omdat de complexiteit van een pinot noir verhoogt naarmate de trossen langer aan de wijnstok hangen, vóór ze uitdrogen of overrijp worden, is het moment van de pluk heel belangrijk. Meestal bereikt de pinot noir zijn optimale rijpheid een halve week of een week later dan chasselas, waardoor pinot noir een druivenras van de eerste periode wordt.

In de Bourgogne oogst men de laatste jaren gemiddeld half september, in een meer noordelijk gebied, zoals de Ahr in Duitsland bijvoorbeeld, oogst men tot eind oktober.

Qua bodem heeft pinot noir een duidelijke voorkeur voor kalkhoudende gronden, met meer of minder klei. Pinot noir is tuk op een kleivariëteit die de naam montmorillonite draagt (genoemd naar een gelijknamig dorp in de regio van Poitou, Montmorillon) dat een grote uitwisseling van kationen (positief geladen ionen) kan bewerkstelligen. Het blijkt dat pinot noir daardoor meer diepte krijgt.

In de Bourgogne kennen de beste wijngaarden voor pinot noir een basisbodem van kalksteen en wat mergel, met een toplaag van klei en/of leem (vaak vermengd met verweerd materiaal van kalksteen). De kalk zorgt voor een goede waterhuishouding.

Vandaag de dag stelt men echter de vraag of druivenrassen een voorkeursbodem hebben. De pinot noir voelt zich ook prima op andere bodems dan op de ondiepe, kalksteenrijke klei- en mergelbodems van de beste delen van de Côte d'Or. In Central Otago in Nieuw-Zeeland, dat inmiddels een reputatie heeft opgebouwd met pinot noir, bestaan de beste pinotbodems uit zanderige leem op schist en kiezels. De beroemde Terraces van Martinborough, ook Nieuw-Zeeland, zijn diepe alluviale bodems en bestaan vooral uit fijn leem met riviergrind en -keien. Tamar Valley in Noord-Tasmanië, Australië, kent een ijzerrijke bodem.

Goede pinot noir-wijngaarden in Oregon, USA, liggen op zandsteen ontstaan op basis van vulkanisch materiaal en schalie. En dan is er de späburgunder die goed gedijt op leisteen uit de Duitse gebieden Ahr en Rheingau, maar ook op löss en vulkaanbodems - wel doorspekt met tertiaire kalk- en mergelbodems - in Baden.

Een moeilijk aspect bij pinot noir is wel de grote diversiteit aan gebruikte klonen en voorkomende natuurlijke varianten, waardoor de invloed van de bodem in het aroma- en smaakprofiel van de wijnen soms lastig te duiden is. Deze 'theorie' schetst alleen wat feitelijkheden, maar gaat niet in op vele uitzonderingen en levert al helemaal geen verklaringen. Meer tijd en ruimte voor verder onderzoek is nodig. Voor de toekomst van de pinot noir, zeker!

Een ander belangrijk aspect bij de cultuur van druiven, en zeker ook voor de pinot noir-druif, is het canopy management of loofwandbeheer. Gezien het moeilijk telen van de pinot noir, moet de wijnbouwer heel nauwgezet toezien op zijn wijngaard: het beheer van de wortelstok, scheuten en bladerdek. Druiventrossen hebben een bepaald aantal bladeren nodig om te kunnen rijpen, maar deze moeten ook beperkt worden zodat de trossen voldoende zon-expositie kennen, en voldoende wind kunnen doorlaten om het teveel aan vocht te doen verdampen. Winter- en zomersnoei zijn dus nodig. De pinot-noir wijnstok heeft een voorkeur voor de Guyot snoeiwijze. Topwijnmaker François Chaveriat van Domaine Chantal Lescure in Nuits-Saint-Georges vertelt dat het belangrijkste werkmiddel voor deze druif de snoeischaar is.

Ook de rij-oriëntatie t.o.v. zon en windrichting zijn uiterst belangrijk. Een ander element van het canopy management is de plantdichtheid op de wijngaarden. In de Bourgogne staan gemiddeld 12 000 wijnstokken op één hectare, zeker bij de beste wijngaarden. Deze hogere plantdichtheid zorgt voor een hogere concurrentie tussen de wijnstokken. Ze moeten dieper in de grond wortelen, krijgen zo een grotere variatie aan mineralen en andere voedingsstoffen die de aromatische complexiteit in de wijn ten goede komt. Daarnaast vermindert de druivenproductiviteit die de kwaliteit van tros en druif vergroot. Het potentieel van de pinot noir komt volledig tot uiting wanneer haar kracht ingedijkt wordt en de opbrengsten laag gehouden worden, best minder dan 40 hl/ha en liefst naar 30 hl/ha nijken. Deze druivenvariëteit moet zorgvuldig ontbot worden omdat het de neiging heeft veel grappillons te produceren, kleine druiventrossen die niet rijpen en ook niet geoogst worden.

Een goede wijnbouwer oogst dus kleine rendementen en kiest het juiste moment voor de oogst. De manuele pluk geniet de voorkeur boven de machinale omdat de plukker al van in de wijngaard een goede selectie kan maken. Voorstanders van de machinale pluk beweren echter dat de snelle machinale pluk een voordeel is bij een fragiele druif zoals de pinot noir. Ook op het vlak van de pluk lokt de pinot noir dus contestatie uit.



© dewijnbeurs.be



© Pommard juli 2017 eigen foto



© Commanderij Molenberg, Lede



## 1.7 Vinificatie

De manier van wijn maken van de pinot noir hangt natuurlijk af van de kwaliteit van de geoogste druiven, of zoals Anne Parent van Domaine Parent uit Pommard het plastisch uitdrukt: 'Avec les raisins dans votre panier, vous devez le faire!'. Zoals reeds gemeld, is het belangrijk dat de druiven perfect fysiologisch rijp zijn bij de oogst, en dat deze kwetsbare, want druiven met een heel dunne schil, zo voorzichtig mogelijk behandeld worden.

De regio van herkomst, het oogstjaar, de stijl van de wijnmaker, naast eerder regionale tradities, zijn uiteraard ook erg belangrijk voor een mooie vinificatie.

Het wispelturig karakter van de fragiele pinot noir komt ook bij de vinificatie naar boven. Ze is moeilijk te vinifiëren, ze moet continu gemonitord worden, technieken worden voortdurend scherp- en bijgesteld, afhankelijk van de eisen van elke jaargang.

Eenmaal in de wijnkelder volgen een aantal keuzes die de stijl van de latere wijn beïnvloeden. Een belangrijke is die van het wel, gedeeltelijk of niet ontristen van de druiven. Het gebruik van hele trossen, met rist en al, kan positief bijdragen tot de structuur van de wijn, mits de steeltjes rijp en houtig zijn. Veel van de beste pinot noir producenten gebruiken een flink deel ontriste druiven, zeker in hun betere cuvées. Het ontristen gebeurt bij voorkeur met de nieuwste generatie ontristers, deze met rubberen vleugels, om de druiven zo veel mogelijk intact te laten.

Regelmatig worden de druiven toch licht gekneusd, hoewel dit spontaan kan gebeuren door de druk van de druiven in het vat. Daarna worden de (gekneusde) druiven, schillen, vruchtvlees en sap enkele dagen ingeweekt op lage temperatuur (max. 10°), zonder dat de fermentatie op gang komt. Bij deze koelere temperaturen slaan de gistcellen nog niet onmiddellijk aan het werk en wordt nog geen alcohol gevormd. Door de afwezigheid van alcohol krijg je een trage extractie die enkel de meest nobele tannines losweekt. Deze koude maceratie of macération préfermentaire zorgt voor extractie van meer kleur- en intensere aromastoffen, en het behoud van de nodige zuren, zonder dat er teveel tannines vrijkomen.

Door de temperatuur te laten oplopen, laat de wijnbouwer de vergisting starten. Als deze gisting op gang komt wordt er door de alcohol méér en sneller geëxtraheerd, maar ook de eventueel minder fijne tannines. De pinot noir is één van de druiven die het moeilijkst vergist. Deels door de aanwezigheid van zo'n achttien aminozuren is de gisting zeer geweldig, het vat druiven 'kookt' als het ware 'over'. De fermentatie is dus moeilijk onder controle te houden.

Hoe hoog de temperatuur mag worden, verschilt per wijnstijl; meer eenvoudige en fruitige pinots worden op vrij koele temperatuur gefermenteerd, terwijl de temperatuur bij complexe wijnen kan oplopen tot 33° Celsius. Frédéric Lafarge van Domaine Michel Lafarge in Volnay zweert bij het volgen van de natuurlijke temperatuur in het vat. Tijdens de gisting wordt er eventueel wat sap 'gelekt' om een betere verhouding van vaste en vloeibare delen te verkrijgen; de wijn wordt dan geconcentreerder. De cuvaison duurt zelden meer dan 21 dagen.

Belangrijk is ook te vermelden dat de betere wijnmaker kiest voor een natuurlijke fermentatie, artificiële gisten worden streng vermeden.

Direct na de vergisting en de cuvaison, die vaak plaats vindt in open kuipen van hout of roestvrijstalen tanks, gaan de beste wijnen op fûts (la pièce bourguignonne in de Bourgogne), vaak van Franse origine, Amerikaans eik is te aromatisch voor de pinot noir. Welk percentage eik nieuw is en hoelang de rijping duurt, hangt ook af van de kwaliteit en de beoogde stijl door de wijnmaker. Het omgaan met hout moet zeer behoedzaam gebeuren of ze neemt de bovenhand in de aroma's.