



De AOC's van de Côte Chalonnaise.
Les AOC's de la Côte Chalonnaise.

Goor Koen



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Goor Koen

Haagstraat 13, 1540 Herne-Belgie



Inhoudstafel

0. Inleiding	1
1. De Côte Chalonnaise: een overzicht	3
2. AOC Côtes du Couchois	7
3. AOC Côte Chalonnaise	10
4. AOC Bouzeron	14
5. AOC Rully	18
6. AOC Mercurey	24
7. AOC Givry	30
8. AOC Montagny	34
9. Samenvatting gemeentelijke AOC's Côte Chalonnaise	41
10. AOC Crémant de Bourgogne	42
11. Degustatiefiches wijnen AOC's uit de Côte Chalonnaise	45
12. De markt in België	50
13. Besluit	52



Dankwoord

Een bijzondere dank aan de wijnmakers die me met veel warmte en passie ontvangen hebben, Raymond Dureuil-Janthial, Arnaud Desfontaine, Stéphane Aladame en Jeannette Terras.

Dank aan de lesgevers van de Vlaamse Wijnacademie, die hun wijnkennis en – wijsheid met ons gedeeld hebben. In het bijzonder André Van der Elst, die mijn ogen over de Bourgogne nog weider heeft doen opengaan, met een onvergetelijke reis naar Bourgogne met het tweede jaar sommelier-conseil.

Mijn medestudenten niet vergeten, die als klankbord gediend hebben om dit werk tot een goed einde te brengen. Specifiek wens ik Bart Crommelinckx te danken, hij was een toffe reisgenoot gedurende mijn laatste studiereis.

Ik apprecieer ten zeerste het geduld van mijn echtgenote Petra en mijn kinderen Jeff en Axel voor hun geduld en het accepteren van de continue rommel (flessen, glazen, boeken en kaarten) tijdens het tot stand komen van dit werk.

Tenslotte dank aan mijn steeds behulpzame vader, Ludo Goor, voor de vertaalhulp naar het Frans.





Inleiding.

20 jaar geleden zette ik mijn eerste stappen in de Côte Chalonnaise, meer bepaald in het dorp Rully. Sindsdien bezoek ik de Côte Chalonnaise minstens eenmaal per jaar, ze lijkt me authentieker dan de meer gekende Côtes in het noorden. Het landschap is er meer gevarieerd, het is er minder toeristisch en er valt meer te ontdekken. Ook cultuur-historisch valt er wat mij betreft meer te beleven.

Bovendien vindt er een opmerkelijke voortuitgang plaats op het gebied van wijn. Een nieuwe generatie wijnmakers maakt gebruik van modernere technieken, investeerde in meer actueel materiaal en drukt een eigen stempel, wat wijnstijlen betreft.

Vandaag mag gesteld worden dat het de wijnbouwers in de Côte Chalonnaise vrij goed gaat. Eerder was het niet zo vanzelfsprekend om er enkel met wijnbouw je brood te verdienen. Daarvoor waren de te verbouwen percelen te klein waardoor modernisering van de domeinen en het gebruik van moderne vinificatietechnieken vaak uitbleven.

In vergelijking met de prestigieuze wijnen van de Côte d'Or zijn de prijzen er veel toegankelijker voor de wijnamateurs, men vindt er parels, zelfs premiers cru's, aan zeer redelijke prijzen. De wijnen worden gekenmerkt door fruitigheid en fijne, soms wel expressieve zuren. Dit is uiteraard te wijten aan een aanzienlijke aanwezigheid van kalk en mergel in de bodems en de hoogte van de wijngaarden. Sommige beweren dat het lang uitgestelde gebruik van pesticiden in de Côte Chalonnaise, door gebrek aan middelen in de jaren '60 en '70, daar ook iets mee te maken heeft.

Er heerst een aanzienlijke diversiteit en complexiteit van terroirs in de Côte Chalonnaise, die menig wijnliefhebber zal bekoren. Ondanks het beperkt aantal druivenrassen, is er een grote verscheidenheid aan stijlen. Dit vormt uiteraard een grote uitdaging voor elke wijnmaker, om toch een zeker continuïteit en kwaliteit te waarborgen.

Van chardonnay wordt in Rully een totaal andere wijn geproduceerd dan in Montagny en zelfs binnen de gemeentelijke AOC's heerst er een aanzienlijke diversiteit. Dit



heeft, onder andere, te maken met de gevarieerde bodems en de grote verschillen in oriëntatie van de wijngaarden. Ook voor de pinot noir is dit het geval. De AOC Mercurey en de AOC Givry zijn buren en toch vindt men duidelijke verschillen in wijnstijlen. De Mercurey is eerder krachtig terwijl men bij de Givry elegantie terugvindt.

Er bestaat weinig of zo goed als geen vakliteratuur over de Côte Chalonnaise. In Beaune in het “Atheaneum”, toch een referentie qua aanbod van vakliteratuur over Bourgondische wijnen vond ik geen enkel boek dat handelde over wijnen uit de Côte Chalonnaise. De magazines spreken zelden over deze wijnen, indien er een artikel verschijnt gaat dit vaak over één van de stars van deze Côte, zoals Vincent Dureuil-Janthial, Stéphane Aladame, Aubert de Villaine, Bruno Lozeron of François Lumppe.

Met dit werk tracht ik wat meer duidelijkheid te scheppen over deze wijnen, hopelijk een bron van inspiratie voor de wijnamateer.



1. De Côte Chalonnaise: een overzicht.

Kort na de Franse revolutie, meer bepaald op 26 februari 1790, beslisten de revolutionairen de 34 koninklijke provincies op te splitsen in 83 departementen. Bourgogne valt uiteen in 5 departementen. Zo is de scheiding tussen de Côte d'Or en de Saône-et-Loire eerder politiek, het is te zeggen, kunstmatig. Geologisch en landschappelijk is deze scheiding eerder beperkt. Het zuiden van de Côte de d'Or en het noorden Saône-et-Loire worden gedomineerd door eenzelfde hellingstallud. Toch zijn de wijnen uit de Côte d'Or befaamder en gegeerder dan deze uit de Côte Chalonnaise.

Vanuit het zuiden van de Côtes de Beaune, meer bepaald vanuit Santenay en de dorpjes van Maranges (deze maken al deel uit van het departement Saône-et-Loire, maar de appellatie maakt deel uit van de Côte de Beaune), is er een breed dal, waarin de Dheune doorstroomt. In deze kloof werd het Canal du Centre aangelegd, op de kop van deze kloof ligt Chagny, de meest noordelijke stad van de Côte Chalonnaise. Aan de zuidzijde van de kloof zie je het landschappelijk vervolg van de Côte d'Or. Dit is de Côte Chalonnaise, de côte in het hinterland van de stad Chalon-sur-Saône.

De Côte Chalonnaise is een rechthoekig gebied van 25 kilometer van noord naar zuid en 7 kilometer van oost naar west. We vinden er 4.500 hectaren wijngaarden, waar voornamelijk chardonnay en pinot noir geteeld wordt, maar er toch ook plaats is voor aligoté en gamay. De côte start van Bouzeron en Chagny in het noorden tot Saint-Gengoux-le-National in het zuiden. Het is de Dheune in het noorden die de Côte Chalonnaise van de Côte de Beaune scheidt. De Côte Chalonnaise mag misschien geologisch een vervolg zijn van de Côte d'Or, toch kent men hier andere landschapsvormen. In de Côte Chalonnaise is het landschap nog afwisselender. Vooral, centraal, in de driehoek Mercurey-Givry-Couhes is het landschap grimmiger, dit beleef je in het prachtige Vallée des Vaux. De top van de hellingen bereikt hier 450 meter.



De Côte Chalonnaise volgt effectief de noord/zuid as, deze loopt parallel ten opzichte van de loop van de Saône. In de regio vindt men het (rijkere) Franse platteland terug. Dorpen en landschappen zijn authentiek, uitnodigend en goed verzorgd. Men beperkt er zich niet enkel tot wijnbouw, de wijngaarden zijn hier eerder eilandjes binnen een gevarieerd landschap, uiterst attractief voor de wandel- en fietsliefhebber.

Chalon-sur-Saône is de stad die zijn naam heeft gegeven aan dit wijnbouwgebied, maar ligt eigenaardig genoeg niet in de wijngaardzone. Het is eerder een belangrijke handelscentrum voor de wijnen van de Côte. Bovendien is het een uitstekend uitgangspunt voor het ontdekken van de Côte Chalonnaise. Mercurey, Givry en de dorpen van Montagny liggen op minder van 15 kilometer, Rully en Couches op iets meer dan 20 kilometer. Bovendien zijn Macon en Beaune op minder dan een half uur bereikbaar via de snelweg A6.

Het oude centrum is sfeervol en gezellig. Bezoek er de place Saint-Vincent en de gelijknamige kathedraal. Op het Île Saint-Laurent vind je het belfort “Tour du Doyenné” en veel eetgelegenheden.

Ik bezocht er, begin maart, la « Maison des Vins de la Côtes Chalonnaise ». Dit huis werd 30 jaar geleden opgericht door de stad en een handvol wijnbouwers om de appellaties van de Côte beter in het daglicht te brengen. Tweemaal per jaar selecteert een jury 144 wijnen uit meer dan 300 stalen, die dan ter plaatse verkocht worden, aan de prijzen gehanteerd door de domeinen. Zeker de moeite waard om te bezoeken, het is de perfecte gelegenheid om kennis te maken met alle AOC's van de Côtes onder een deskundige begeleiding. Enkel de wijnen van de Couchois vond ik er niet terug. Bovendien is er op eerste verdieping een restaurant waar je lokale gerechten, begeleid door plaatselijke wijnen, kan degusteren.





Maison des Vins de la Côte Chalonnaise Chalon-sur-Saône

In de Côte Chalonnaise zijn veel uitstekende négociants actief, waaronder, Louis Jadot, Bouchard père et fils, Antonin Rodet, Chandesais en Faively. Zij maken graag gebruik van de wijnen van de Chalonnaise om aantrekkelijk geprijsde en toch kwaliteitsvolle AOC villages uit de Bourgogne aan hun cliënteel aan te bieden.

De 4.500 hectaren aan wijnbouw worden verdeeld onder generieke, regionale en gemeentelijke appellaties.

Generiek vindt men in de Côtes Chalonnaise de volgende AOC's:

- Bourgogne,
- Coteaux Bourguignons,
- Bourgogne Aligoté,
- Bourgogne Passe-Tout-Grains,
- Bourgogne Mousseux,
- Crémant de Bourgogne.

In de Côte Chalonnaise wordt een aanzienlijke hoeveelheid Crémant de Bourgogne geproduceerd. Rully kan beschouwd worden als de bakermat van de productie van Crémant de Bourgogne .

Regionaal zijn er twee herkomstbenamingen:

- Bourgogne Côte Chalonnaise
- Bourgogne Côtes du Couchois

De Dheune vormt in het noordwesten de grens tussen de twee regionale AOC's zijnde, de AOC Côte du Couchois en de vele grotere AOC Côte de Chalonnaise in de rest van het gebied.

Tenslotte zijn er 5 gemeentelijke appellaties, goed voor 1.600 hectaren.

- Bouzeron (enkel wit en enkel Aligoté)
- Rully
- Mercurey
- Givry
- Montagny (enkel wit en enkel Chardonnay)

In dit werk beperken we ons tot de bespreking van de gemeentelijke en regionale AOC's en we voegen de AOC Crémant de Bourgogne hier nog aan toe.



2. AOC Côtes du Couchois.

Onlangs reed ik via Saisy, Saint-Gervais-du-Couches en Dracy-lès-Couches naar Couches om kennis te maken met de regio. Het was een prachtige weg, kronkelend door een variatie aan landschappen. Het landschap is vergelijkbaar met de regio Voeren in België. Het is een heuvelachtig gebied ten westen van de Dheune en het Canal du Centre, hier ontstond in 2000 de regionale appellatie Côtes du Couchois.

De geklasseerde wijngaarden vind je in Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes et Saint-Sernin-du-Plain. De wijngaarden van deze regionale appellatie, een kleine tiental hectaren, is beplant met pinot noir.

Er is een indrukwekkend, ommuurd en verrassend goed geconserveerd kasteel, Château de Marguerite de Bourgogne. Het is uiterst kalm in Couches, begin maart zag ik er zo goed als niemand op straat. Toeristische trekpleisters en veel cavisten waren dicht (fermeture hivernale), onmogelijk om deze AOC te proeven. Als alternatief heb ik de wijngaarden van Domaine Prost bezocht met oost / zuidoost orientatie, de bovengrond bestond uit roodbruine klei en mergel. De wijnstokken waren net getailleerd volgens het Guyotsysteem. Het landschap was adembenemend en glooiend. Het lijkt me de moeite om er nog eens terug te keren.



Côtes du Couchois, wijngaarden domaine Prost



In de Côte Chalonnaise deed men iet of wat meewarig over de wijnen van de Couchois, enkel goed voor plaatselijke consumptie. Hebben we niet vanuit het standpunt van de Côte d'Or ooit een identiek verhaal gehoord, over de wijnen van de Chalonnaise? Verder zou 50% van de oogst in de Couchois naar de productie van Crémant de Bourgogne gaan. Wat de AOC Côtes du Couchois betreft vraag ik me af of dit alles wel financieel haalbaar. We spreken over een productie over bijna 800hl, iets meer dan 100.000 flessen, goed voor een omzet van 600 à 700.000€. Misschien wel een interessant onderwerp voor een volgende scriptie.

Volgens www.vinsdebourgogne.fr zijn de wijnen robijnachtig, helder met licht paarse nuances. In de neus klein rood (framboos, rode bes) en zwart fruit (cassis en braambes), na het openen van de wijn, noties van champignon, sous-bois en noot. Het is een eerlijke, lijnrechte wijn met stevige tannines gecounterd door voldoende zuren, eerder licht.

Hij past bij gevogelte met bladerdeeg, gebraden kalfsvlees, quiches en hamburgers, bovendien is hij een goede begeleider van spareribs op de barbecue. Wat kazen betreft wordt hij bij de sterkere kazen geserveerd, genre vacherin, l'épouse en pont l'évêque.



"Mairie" Couches

Fiche: AOC Bourgogne Côtes du Couchois

Regio :	Bourgogne		
Sub Regio :	Côte Chalonnaise		
Categorie :	AOC - AOP		
Decreet :	31.07.1937		
Appellatie Type:	Regionale appellatie		
Wijn Type:	Rood		
Oppervlakte ha :	Rood	8,35	
Productie hl/jaar:	Rood	796	
Geklasseerde gemeenten:	Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jeande-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, SaintSerin-du-Plain.		

Varia

De naam van de druif kan worden vermeld op het etiket onder de naam van de AOC " Bourgogne " in kleiner lettertype.

In Bourgogne wordt pinot noir ook wel "pinot noirien". en pinot gris "pinot beurot".

Kerncijfers

Bekomen alcoholisch volume					Bewaar- potentieel	Schenk T°
	Min	Max	Min1°cru	Max1°cru		
Wit					Wit	
Rood	10,5°C	12,7°C	10,5°C	12,7°C	Rood	2 à 5 jaar 14 à 16 ° C
Rosé					Rosé	

Bodem

Lias (klei en mergel) et midden Jurassique (kalk)

Druivenrassen

	Rood	Wit	Rosé
Belangrijkste	Pinot Noir		
Bijkomende	Chardonnay Pinot Blanc Pinot Gris		

Rendement

	Rood	Wit	Rosé
Communales	58 hl/ha		
1° Cru			

Klimaat

Gematigd klimaat met lichte continentale en mediterrane invloeden
Warme zomers en koude winters.



3. AOC Bourgogne Côte Chalonnaise

Sinds 1990 bestaat de wettelijke herkomstbenaming Bourgogne Côte Chalonnaise. Iets meer dan 460 hectaren zijn onder deze appellatie geklasseerd en dit in de cantons Chagny, Givry, Buxy en Mont-Saint-Vincent. In feite gaat om 44 gemeenten (opgetekend in de fiche AOC Bourgogne Côte Chalonnaise).

De Côte wordt begrensd door het dal van de Dheune in het noorden en het westen, de vallei van de Grosne is de grens in het zuiden. In het oosten wordt de grens getrokken door de vlakte van de Saône.

Het landschap komt glooiender over dan dit van de Côte d'Or, met licht golvende heuvels voortspuitend uit het Centraal Massief. Ten zuiden van Chagny wordt de Côte Chalonnaise gevormd door bodems uit het Jura, ondersteund door de horst van de Mont Saint-Vincent. Het landschap wordt gekenmerkt door tal van breuklijnen, in het noorden van de Côte zijn de hellingen naar de vlakte van de Saône gericht, in het zuiden zijn de hellingen zowel naar het oosten, als naar het westen gericht. De bodem bestaat uit harde kalk, structuren van kalk en mergel en soms wel klei.



Geologische kaart Bourgondië van www.vinsvignesvignerons.com

Pinot noir wordt aangeplant op hellingen gericht naar het oosten en het zuidoosten, chardonnay geeft de voorkeur aan hellingen georiënteerd naar noordwesten en het westen. De pinot noir wordt aangeplant op de lager gelegen delen en een iets rijkere bodem, de chardonnay wordt bij voorkeur geteeld op de hoger gelegen gedeelten.