



FRANSE SAVOIR FAIRE VERSUS DUITSE GRÜNDLICHKEIT

Een vergelijking tussen pinot noir in de Côte de Nuits en Spätburgunder in de Rheingau

LE SAVOIR-FAIRE FRANCAIS VIS-A-VIS DE LA DEUTSCHE GRÜNDLICHKEIT

Une comparaison des vins de pinot noir de la Côte de Nuits et de Spätburgunder du Rheingau

Raf Verdonck



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

Verdonck Raf
Nijverheidstraat 96
B 9040 Gent

THE DRINKER

Enkidu didn't know,
What bread was and how to eat it properly.
He had not learned yet how to drink wine.
Then the lass opened her mouth
And said to Enkidu: »Now eat the bread,
O Enkidu, because this is part of the life.
Drink some of this wine how we use to do it in this country!«
So Enkidu ate plenty of bread
And drank seven glasses of wine.
Afterwards his heart was easy,
he felt happy, he was beaming all over his face...
And so he has become a human being. . .

From the Gilgamesch-epic, Ur, about 2000 BC.

(www.heyman-loewenstein.com)

INHOUD

| | |
|--|-----------|
| Hoofdstuk I – Afbakening van het onderwerp en doelstellingen | 6 |
| §1. Ontstaan van het onderwerp | 6 |
| §2. Afbakening van het onderwerp en doelstelling | 7 |
| §3. Structuur van dit eindwerk en werkwijze | 7 |
| | |
| Hoofdstuk II – De cépage pinot noir of Spätburgunder | 8 |
| | |
| Hoofdstuk III – De Côte de Nuits | 9 |
| §1. Algemene voorstelling van de Côte de Nuits | 9 |
| a) Situering van het wijnbouwgebied “Côte de Nuits | 9 |
| b) Geschiedenis van de wijnbouw in de Côte de Nuits | 12 |
| c) Beschermdde oorsprongsbenamingen in de Côte de Nuits | 14 |
| d) Classificatie van de wijnen en wijngaarden in de Côte de Nuits | 14 |
| e) Cultuur en keuken | 15 |
| f) Klonen | 16 |
| §2. Geologie en Bodems | 18 |
| a) Geologische beschrijving | 18 |
| b) De Bodems | 22 |
| §3. Het klimaat in de Côte de Nuits | 23 |
| §4. De geselecteerde wijnen | 25 |
| a) Bourgogne – Domaine Sirugue - 2014 | 25 |
| b) Côtes de Nuits Villages – Domaine Fougerey de Beauclair – 2008 | 26 |
| c) Marsannay, Clos des Portes – Jean-Michel Guillon & Fils – 2008 | 26 |
| d) Marsannay, Les Champsalomon – Domaine Collotte – 2008 | 27 |
| e) Morey St.-Denis 1er cru les Charrières – Patrick Clémencet – 2010 | 27 |
| f) Chambolle-Musigny – Fery-Meunier – 1999 | 28 |
| g) Vosne-Romanée – Domaine Sirugue – 2014 | 29 |
| h) Nuits-St-Georges 1er cru les Busselots – Philippe Gavignet - 2005 | 29 |
| §5. Prijzen | 31 |
| | |
| Hoofdstuk III – De Rheingau | 33 |
| §1. Algemene voorstelling van de Rheingau | 33 |
| a) Situering van het wijnbouwgebied “Rheingau” | 33 |
| b) Geschiedenis van de wijnbouw in de Rheingau | 35 |
| c) Beschermdde oorsprongsbenamingen in de Rheingau | 37 |
| d) Classificatie van de wijnen en wijngaarden in de Rheingau | 37 |
| e) Cultuur en keuken | 39 |
| f) Klonen | 39 |
| §2. Geologie en Bodems | 41 |
| a) Geologische beschrijving | 41 |
| b) De Bodems | 42 |
| c) Beschrijving van de wijngaarden | 44 |
| d) Conclusie | 45 |
| §3. Het klimaat in de Rheingau | 46 |
| §4. De geselecteerde wijnen | 49 |
| a) Rheingau – August Kessler – Pinot Noir N - 2011 | 49 |

| | |
|--|----|
| b) Rheingau – Barth – Spätburgunder Reserve - 2009 | 50 |
| c) Rheingau, Lorcher Pfaffenwies Erstes Gewächs – Altenkirch – 2013 | 50 |
| d) Rheingau, Assmannshäuser Höllenberg Spätlese – König – 2013 | 51 |
| e) Rheingau, Rüdesheimer Berg Schlossberg VDP.GROSSES GEWÄCHS – Kloster Eberbach - 2012 | 51 |
| f) Rheingau, Erbach Steinmorgen VDP.ERSTE LAGE – Jakob Jung - 2012 | 52 |
| g) Rheingau, Wallufer Walkenberg – J. B. Becker - 2001 | 52 |
| h) Rheingau, Wickerer Nonnberg – Weingut Joachim Flick - 2012 | 52 |
| §5. Prijzen | 54 |
| Hoofstuk V - Conclusies | 56 |
| §1. Produceren beide regio's terroirwijnen ? | 56 |
| §2. Is er een stijlverschil tussen beide regio's ? | 57 |
| §3. Hoe zit het met de prijs/kwaliteitsverhouding in beide regio's ? | 58 |
| §4. Slotbemerkingen | 59 |
| Bronnen | 61 |
| Bijlage I – Lijst van beschermde oorsprongsbenamingen in de Côte de Nuits | 64 |
| Bijlage II – Lijst van beschermde oorsprongsbenamingen in de Rheingau | 65 |

HOOFDSTUK I - AFBAKENING VAN HET ONDERWERP EN DOELSTELLINGEN

§1. Ontstaan van het onderwerp.

Het idee om een eindwerk te maken over wijnen van pinot noir ontstond natuurlijk in de eerste plaats vanuit mijn persoonlijke voorliefde voor deze wijnen. Daarbij houd ik het meest van pinot noir wijnen die uit een koeler klimaat afkomstig zijn.

Het idee om een Franse en een Duitse wijnregio met elkaar te gaan vergelijken is ook ontstaan vanuit mijn persoonlijke achtergrond. Duitsland – of beter het Duitse taalgebied - heb ik al in mijn jeugd leren kennen, door de gezinsvakanties die stevast naar Duitsland, Oostenrijk of Duitstalig Zwitserland gingen. Frankrijk heb ik pas veel later leren kennen, hoofdzakelijk door het werken in Franco-belgische bedrijven en daarmee gepaard gaande frequente zakenreizen in Frankrijk. Ik heb vastgesteld dat naarmate ik de Duitse en Franse taal en cultuur beter leerde kennen, ik er ook meer van ben gaan houden. Ook al zijn er verschillen tussen beide culturen, beiden apprecieer ik.

De verschillen tussen de Franse en Duitse cultuur worden m.i. mooi samengevat in de twee cliché's "Deutsche Gründlichkeit" – nauwgezet, betrouwbaar, berekend - en Franse "savoir-faire" – eerder ervaringsgericht te werk gaan.

Zouden we dit cultuurverschil op dezelfde manier in de wijnbouw terug vinden ?

Zo ontstond dus het idee om een Franse en Duitse wijnregio met pinot noir wijnen met elkaar te gaan vergelijken.

Binnen Frankrijk was de keuze voor Côte de Nuits voor de hand liggend. De regio geldt in de wijnwereld als de referentie voor pinot noir. Het is voldoende bekend dat de Côte de Nuits wijnen van pinot noir voortbrengt, die tot de wereldtop behoren qua complexiteit en finesse.

De keuze voor de Rheingau behoeft misschien wat meer uitleg. De Rheingau is immers bij uitstek een Riesling regio, maar de Spätburgunder neemt er de tweede plaats in qua wijngaardoppervlakte. De streek vertoont toch een aantal gelijkenissen met de Côte de Nuits. In de eerste plaats is het ook een regio waar er van pinot noir wijnen geproduceerd worden met een stevige reputatie. Verder heeft de Rheingau ook een koel klimaat, zodat ik verwacht dat de verschillen die te proeven zijn tussen de twee regio's niet door het klimaat overheerst zullen worden.

Anderzijds vertonen beide regio's ook voldoende verschillen : de bodem, de historiek, de tradities.

Zowel de gelijkenissen als de verschillen worden in dit eindwerk onder de loupe genomen.

§2. Afbakening van het onderwerp en doelstelling.

Hoewel zowel de Rheingau als de Côte de Nuits kleine wijngebieden zijn, was het binnen het kader van dit eindwerk niet mogelijk een “representatief staal” van beide wijnregio’s te gaan degusteren. Er zijn nl. in beide regio’s zo veel verschillende wijnproducenten, appellaties en oogstjaren, dat zo’n representatief staal al gauw meer dan honderd wijnen zou omvatten.

Noodgedwongen heb ik het aantal wijnen beperkt. Ik heb echter getracht om in beide regio’s de wijnen te spreiden over verschillende herkomsten, oogstjaren en producenten om zodoende toch de diversiteit van de regio in kwestie in de geproefde wijnen mee te nemen.

Het is de bedoeling van deze scriptie om na te gaan of we in beide regio’s werkelijk een verschillende wijnstijl kunnen terug vinden. Anders gezegd, proeven we een “Bourgondische wijnstijl” en een “Rheingau wijnstijl”, of zijn de verschillen binnen een regio even groot als tussen de regio’s? Verder willen we ook nagaan of de verhouding tussen prijzen en kwaliteit in beide regio’s gelijkaardig is of verschilt. En ten slotte willen we ook nagaan of in beide regio’s terroirwijnen geproduceerd worden. Heel bondig kunnen we dus drie onderzoeksvragen formuleren:

- Produceren beide regio’s terroirwijnen?
- Is er een stijlverschil tussen beide regio’s?
- Hoe zit het met de verhouding prijs/kwaliteit in beide regio’s?

In het laatste hoofdstuk proberen we op al deze vragen antwoorden te formuleren.

§3. Structuur van dit eindwerk en werkwijze.

Om te trachten een antwoord te vinden op de onderzoeksvragen, hebben we eerst een uitgebreide studie gedaan van zowel de Côte de Nuits als de Rheingau. Daarbij hebben we, op basis van literatuur en persoonlijke gesprekken, verschillende facetten van beide regio’s bestudeerd: de geschiedenis, de geologie en de bodems en het klimaat. Aansluitend zijn we ook op zoek gegaan naar een selectie van wijnen in de beide regio’s, die we geproefd hebben met een groep van sommeliers en sommeliers in opleiding.

Hoofdstuk II beschrijft kort enkele belangrijke kenmerken van de cépage pinot noir of Spätburgunder.

Hoofdstukken III en IV bevatten de weerslag van de studie van de beide regio’s. Ook worden in deze hoofdstukken de geselecteerde wijnen van beide regio’s voorgesteld en besproken.

In hoofdstuk V komen we terug op de drie onderzoeksvragen, waarop we proberen antwoorden te formuleren en tot een conclusie te komen.

HOOFDSTUK II : DE CEPAGE PINOT NOIR OF SPÄTBURGUNDER

Pinot noir of Spätburgunder is een druivenras dat vaak beschouwd wordt als onderdeel van de “pinot familie”, waartoe ook pinot gris, pinot blanc, pinot meunier etc... zouden behoren. Volgens recent genetisch onderzoek echter, zouden al deze cépages mutaties zijn van één druivenras “pinot”. [13]

Gezien dit eindwerk niet over de genetica van de plant gaat, zullen we in wat volgt spreken over “pinot noir” of over “Spätburgunder” als een druivenras. “Pinot noir” en “Spätburgunder” zijn synoniemen en worden in dit eindwerk dan ook door mekaar gebruikt, zonder onderscheid.

Van pinot noir wordt beweerd, dat het een snel muterend druivenras is, wat dan zou verklaren waarom er zo veel (meer dan 1000) klonen van bestaan. Er blijkt echter geen wetenschappelijke basis te bestaan, die aantoonde dat pinot noir sneller zou muteren dan andere druivenrassen. De reden voor de grote hoeveelheid klonen is het feit dat pinot noir een zeer oud ras is, en dus al heel lang (men denkt zo’n 2000 jaar) de tijd heeft gehad om te muteren. [13]

De oorsprong van het druivenras pinot noir is tot op heden onbekend en onderwerp van vele speculaties.

Pinot noir is een druivenras dat kleine trossen vormt, waarin de druiven dicht op mekaar zitten en een dunne schil hebben. Het is een vroegrijpend ras, en heeft daardoor een relatief koel klimaat nodig om interessante wijnen voort te brengen. De beste resultaten zouden bereikt worden op bodems met kalk en klei.

Doordat de bessen een dunne schil hebben en dicht op mekaar zitten, zijn ze gevoelig aan rot en ziektes. Pinot noir heeft dus ook een klimaat nodig dat niet te vochtig is. Er bestaan ook klonen die iets “lossere” trossen vormen en daardoor iets beter tegen vochtige omstandigheden bestand zijn.

Van pinot noir wordt ook gezegd dat het ras het terroir zeer goed tot expressie kan brengen.

De rode wijnen die van pinot noir gemaakt worden, zijn gekarakteriseerd door relatief weinig tannines, en aroma’s van klein rood fruit. Toch worden er ook krachtige wijnen van gemaakt, die tijd nodig hebben om tot volle ontwikkeling te komen en dan aroma’s ontwikkelen van onderbos, paddenstoelen, leder, etc.

HOOFDSTUK III : DE CÔTE DE NUITS

§1. Algemene voorstelling van de Côte de Nuits.

a) *Situering van het wijnbouwgebied "Côte de Nuits".*

De wijnbouw in Frankrijk situeert zich tussen 49°NB (Champagne) en 42°NB (Corsica). De Côte de Nuits bevindt zich rond 47°NB en is een onderdeel van de wijnregio "Bourgogne".

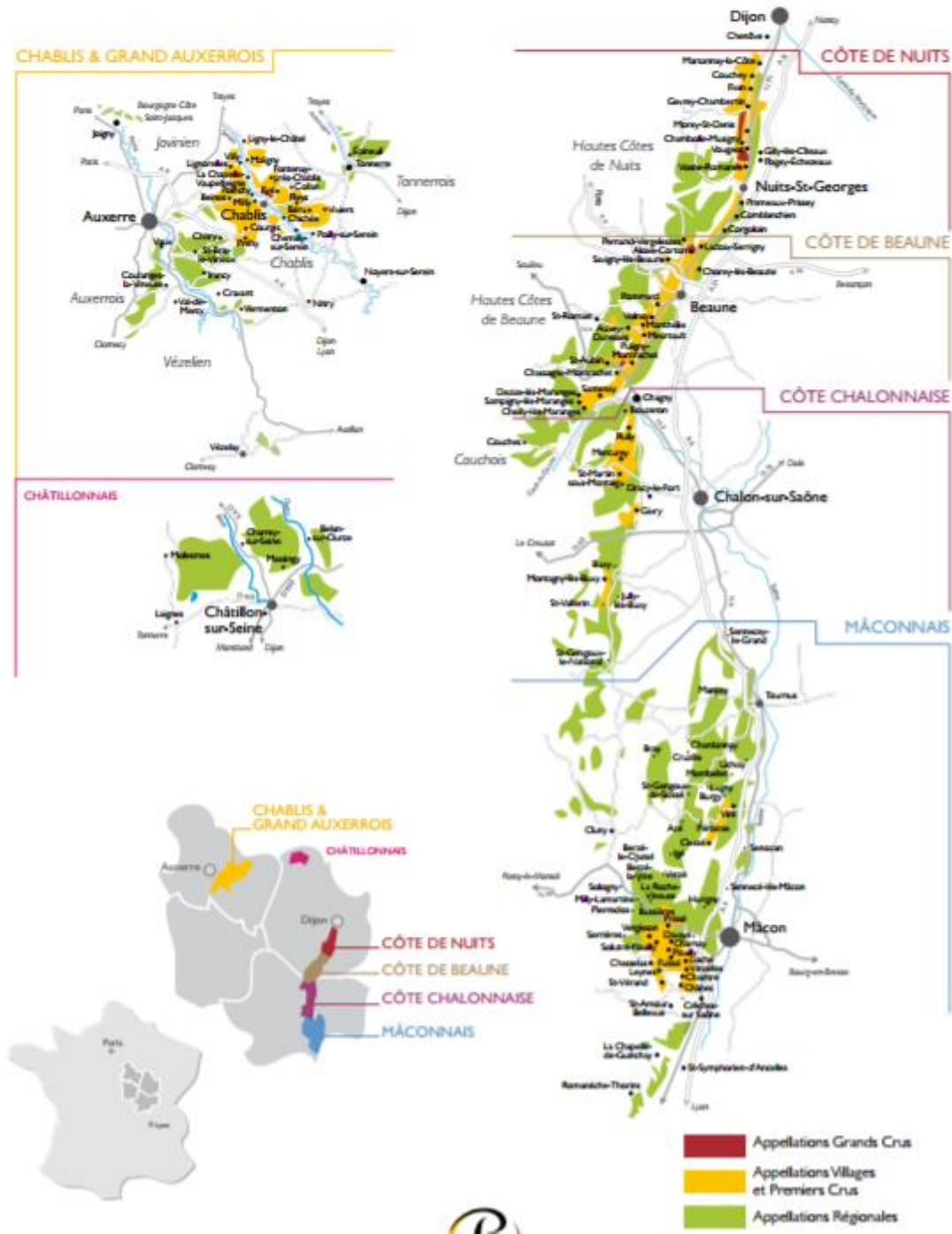
Figuur 1 toont de ligging van de Franse wijnbouw gebieden en van de regio Bourgogne.



Figuur 1. Ligging van de Franse wijnbouwgebieden en van de regio Bourgogne (in oranje). [6]

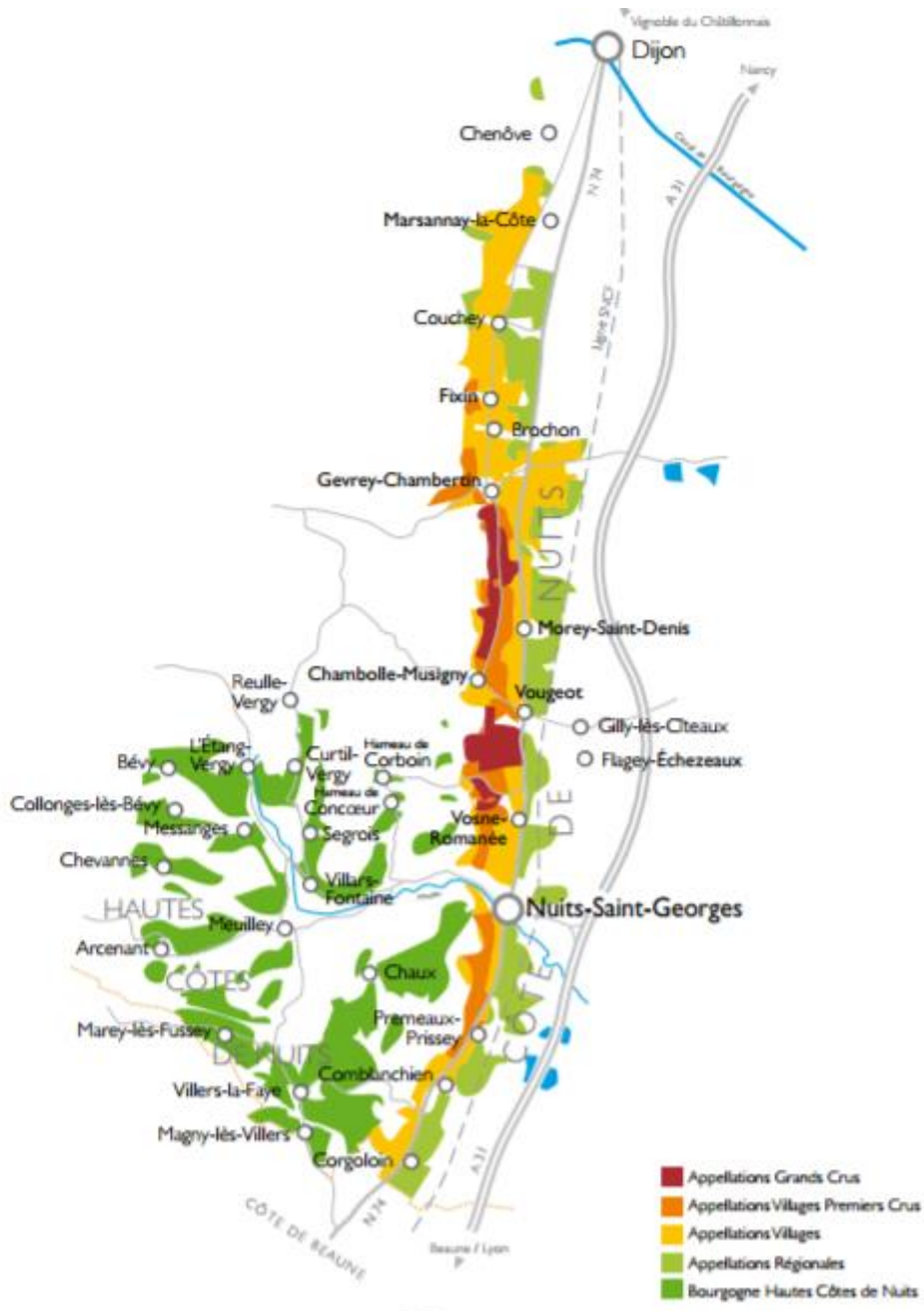
De Bourgogne is een uitgestrekte wijn regio gelegen tussen Joigny in het uiterste Noorden en Romanèche-Thorins in het uiterste zuiden. Hiertussen bevinden zich vijf wijnstreken die samen de Bourgogne uitmaken: Chablis & Grand Auxerrois, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise & Couchois en de Mâconnais.

Figuur 2 toont de 5 wijnstreken van Bourgogne.



Figuur 2. De vijf wijnstreken van Bourgogne [25].

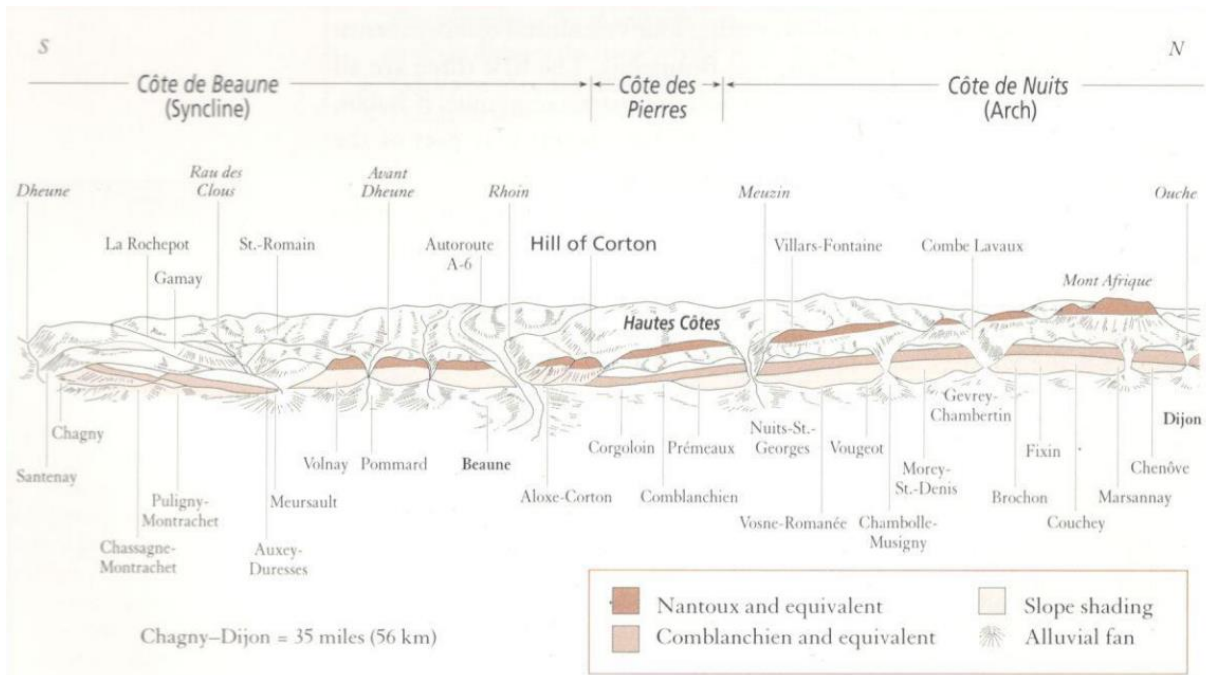
De Côte de Nuits tenslotte, is gelegen tussen Dijon in het Noorden en Corgoloin in het Zuiden. Figuur 3 toont de wijngaarden van de Côte de Nuits.



Figuur 3. De wijngaarden van de Côte de Nuits [25].

De Côte de Nuits en de Côte de Beaune vormen samen de Côte d'Or. De wijngaarden liggen hier op een oostelijk georiënteerde helling. Vroegere rivieren hebben in deze helling zijdalen ingesneden, welke "combes" genoemd worden.

Figuur 4 toont de ligging van de wijngaarden op de helling.



Figuur 4. Ligging van de wijngaarden van de Côte d'Or. [14]

Als we de hautes côtes buiten beschouwing laten, dan is het wijnbouwgebied "côte de nuits" zo'n 1725 ha groot, verspreid over diverse appellaties (sub-regionaal, gemeentelijk, grand cru). Meer dan 90% van de wijnen die er gemaakt worden zijn rode wijnen, van de pinot noir druif. [6]

b) Geschiedenis van de wijnbouw in de Côte de Nuits.

De wijnbouw in de Côte de Nuits dateert al uit de tijd van de Romeinen, maar kwam vooral tot bloei onder impuls van de monniken van de abdijen van Cluny en Cîteaux.

In het jaar 910 werd de benedictijner orde in Cluny gevestigd. De benedictijner orde werd al gauw heel rijk en machtig en als tegengewicht werd de Cisterciënzer orde opgericht in Cîteaux in 1098. In 1110 kreeg de abdij van Cîteaux een klein stukje land in het dorpje Vougeot. Zij plantten er wijnstokken, omdat het gebied rond de abdij te vlak en vochtig was voor wijnbouw. In de loop der jaren verzamelden zij nog meer aangrenzende lapjes grond, tot ze in 1336 hun wijngaard van 50 ha ommuurden. De beroemde Clos de Vougeot was geboren! [14]

In de loop der jaren vergaarden de abdijen van Cluny en Cîteaux diverse wijngaarden in de Côte d'Or: in Vougeot, Nuits, Vosne, Pommard, Volnay, Corton...

In het begin van de twaalfde eeuw waren de wijnen uit de regio nog onbekend. Het feit dat er geen riviertransport naar Parijs of naar andere Noord-Europese steden mogelijk was, zal hier zeker meegespeeld hebben. Een geluk voor de wijnbouw in Bourgogne was, dat in 1308 de pauselijke zetel in Avignon gevestigd werd, wat een afzetmarkt voor de wijnen betekende. De volledige Europese aristocratie passeerde in Avignon en dronk er de wijnen uit Bourgogne, waardoor hun reputatie

doorheen heel Europa verspreid raakte. In 1321 werd er wijn uit Bourgondië geschonken bij de inhuldiging van koning Karel IV in Reims. [8].

De monniken verbeterden de wijnbouwmethodes en deden ook een aantal technische uitvindingen zoals de wijnpers. Maar wellicht was de belangrijkste bijdrage van de monniken aan de wijnbouw het concept van de cru: een homogeen stuk wijngaard waar jaar na jaar een wijn van dezelfde stijl en kwaliteit kon gemaakt worden [8]. De Cisterciënzers observeerden in detail de smaak, kleur, intensiteit en stijl van de wijnen van verschillende wijngaarden; ze wisten waar de wijnen robuuster waren, waar ze lichter waren, waar er vroeg moest geoogst worden, enz. Zodoende konden ze op een kaart de grenzen tussen verschillende wijngaarden gaan tekenen. [8] Op die manier werd hier de basis gelegd van de filosofie, dat de belangrijkste kwaliteitsbepalende factor van de wijn, de herkomst van de druiven, dus de wijngaard of het terroir is¹. Hier ligt de basis van het systeem van cru's en climats in de Côte de Nuits (en bij uitbreiding van het AOP systeem in Frankrijk).

Maar de wijnbouw in de Bourgogne heeft ook aan de wereldlijke leiders veel te danken. Filips de Stoute zag het belang in van de wijnbouw als bron van inkomsten voor het hertogdom Bourgondië. Hij hield zo veel van de Pinot noir wijnen, dat hij met een ordonnantie in 13 juli 1395 de aanplant van gamay verbood, ten voordele van Pinot noir. De Pinot noir druif gaf kleinere rendementen, maar wel kwalitatief veel betere wijnen. [15]

In de zeventiende eeuw was de reputatie van de wijngaarden van de Côte d'Or dermate groots, dat vele bourgeois vanaf dat moment wijngaarden van de kloosters kochten. Zo werd bijvoorbeeld de wijngaard "La Romanée" in 1631 verkocht. In 1760 kwam hij in handen van Louis François de Bourbon Conti, om uiteindelijk "La Romanée Conti" te worden. [26]

In de achttiende eeuw groeide de Europese en Franse bevolking erg snel en ook de steden groeiden snel. Dit zorgde voor een grote afzetmarkt voor goedkope wijnen in de steden. Doordat transport over rivieren en over de zee steeds goedkoper werd, legden veel regio's zich toe op de productie van goedkope bulkwijnen. Anderzijds was de aristocratie op zoek naar de beste kwaliteitswijnen als symbool om zich van de massa te onderscheiden. Gezien het transport vanuit de Côte d'Or naar de grote steden vrij moeilijk bleef en gezien de regio al een grote reputatie had en alle troeven om aan kwaliteitswijnbouw te doen, hoeft het niet te verwonderen dat men zich meer en meer ging toeleggen op kwaliteitsproductie. [15]

De Franse revolutie was uiteraard een ingrijpende maatschappelijke gebeurtenis; en ook voor de wijnbouw was het belangrijk. Religieuze orden werden afgeschaft. Hun wijngaarden en deze van de aristocratie werden geconfisceerd en verkocht. Op deze manier kwamen er heel wat nieuwe eigenaars van wijngaarden en werden grote eigendommen verdeeld onder verschillende eigenaren. Het Napoleontische erfenisrecht zorgde in de jaren erna voor een nog verdere "verbrokkeling" van de eigendommen. Zo zijn de 50 ha wijngaard uit de Clos de Vougeot vandaag eigendom van ca. 90 verschillende eigenaren.

¹ Het begrip "terroir" wordt vaak ten onrechte gebruikt als synoniem van de wijngaard. Het is natuurlijk zo dat de wijngaard (met zijn bodem en (micro)klimaat) een belangrijk element van het terroir vormt; maar ook de keuzes van wijnbouwer, zoals bv. snoeiwijze en rendementsbeperking, spelen een belangrijke rol en maken deel uit van het begrip "terroir".

In de jaren dertig van de twintigste eeuw zat de wijnbouw in Bourgogne in een diepe crisis. In 1934 werd de “Confrérie des chevaliers du tastevin” opgericht, een vereniging ter promotie van “des grands vins de France en général et ceux de Bourgogne en particulier”. [27] Dit heeft blijkbaar succes gehad, want al jaren hebben de pinot noir wijnen uit de Côte de Nuits de reputatie tot de absolute wereldtop te behoren. Getuige hiervan is bijvoorbeeld het feit dat Romanée-Conti van het gelijknamige domein door wine searcher als duurste wijn ter wereld (gemiddeld 17.720 USD/fles) wordt genoemd [33].

c) Beschermde oorsprongsbenamingen in de Côte de Nuits.

Zoals uit de bespreking van de geschiedenis van de Côte de Nuits mag blijken, wordt de herkomst van de druiven als de belangrijkste kwaliteitsbepalende factor beschouwd. Het is dan ook niet verwonderlijk, dat er een heel uitgebreid gamma aan beschermde oorsprongsbenamingen bestaat in de Côte de Nuits. Ze worden gewoonlijk ingedeeld in 4 groepen :

- Generieke appellaties : appellaties waarbij druiven van overal in de Bourgogne gebruikt kunnen worden, bv. de appellatie “Bourgogne”.
- Regionale appellaties : appellaties waarbij de druiven vanuit een groter gebied binnen de Côte de Nuits gebruikt kunnen worden, bv. “Bourgogne – hautes côtes de nuits”.
- Gemeentelijke appellaties : appellaties waarbij de druiven uit een bepaalde gemeente (of cluster van gemeenten²) kunnen komen, bv. “Gevrey-Chambertin”
- Grand Cru appellaties : appellaties waarbij de druiven uit een welbepaalde wijngaard kunnen komen, bv. “Clos de Tart”

Bijlage I omvat de verschillende BOB's uit de Côte de Nuits.

Doordat men de herkomst van de druiven zo belangrijk vindt, gaat men deze soms ook nog nader omschrijven, los van de beschermde oorsprongsbenaming. Zo presenteren we in §4 de wijn Marsannay, clos de Portes van Jean-Michel Guillon & fils. Het betreft hier een wijn met de gemeentelijke appellatie “Marsannay”, waar de wijnbouwer de herkomst nog nauwkeuriger wou omschrijven. Het weze duidelijk dat de omschrijving “Clos des Portes” geen officiële beschermde oorsprongsbenaming is, en dus niet tussen de woorden “appellation” en “contrôlée” op het etiket mag staan. Desalniettemin, is de lieu-dit “clos de portes” wel een duidelijk afgebakende wijngaard.

d) Classificatie van de wijnen en wijngaarden in de Côte de Nuits.

² Voor verschillende gemeentelijke appellaties mogen de druiven toch uit meer dan één gemeente komen. Bijvoorbeeld de appellatie “Nuits-St-Georges” omvat ook wijngaarden in Prémeaux. De appellatie “Côtes de Nuits villages” omvat wijngaarden in Fixin, Brochon, Prémeaux, Comblanchien en Corgoloin. Hoewel deze gemeenten vrij verspreid over de Côte de Nuits liggen, wordt deze appellatie klassiek gezien toch als « gemeentelijk » aanschouwd.

Zoals uit de bespreking van de geschiedenis van de Côte de Nuits mag blijken, wordt de herkomst van de druiven als de belangrijkste kwaliteitsbepalende factor beschouwd. De classificatie van wijnen in de Côte de Nuits is dan ook gebaseerd op de classificatie van wijngaarden.

In stijgende lijn van kwaliteit is de classificatie als volgt:

- Generieke en regionale appellaties
- Gemeentelijke appellaties
- Premier cru's : De beschermde oorsprongsbenaming is in dit geval de gemeentelijke appellatie, aangevuld met de vermelding van de wijngaard en de vermelding "premier cru".
- Grand Cru's : De verschillende grand cru wijngaarden hebben elk hun eigen appellatie.

e) Cultuur en Keuken

De Franse keuken is toch wel behoorlijk verschillend van de Duitse keuken. Hoewel de gastronomie misschien steeds internationaler wordt, en chefs zich laten inspireren door gerechten en bereidingswijzen uit verschillende regio's en landen, blijven tradities toch ook hun invloed hebben in de keuken.

Een opvallend verschil tussen de Franse en de Duitse keuken zien we aan het ontbijt. Het Franse ontbijt is vrij beperkt, met à la limite baguette, beurre, confiture, eventueel met een croissant. Het Duitse ontbijt is veel rijker en uitgebreider.

Een ander – wellicht minder opvallend – verschil is het belang van desserts en zoetigheden in de gastronomie. Hoewel de Franse keuken toch wel heel wat "klassieke" desserts kent (bv. baba au rhum, ile flottante, ...) is het opvallend vast te stellen dat van 271 BOB's of BGA's voor voeding die erkend zijn of in aanvraag, er slechts 3 gaan over desserts of zoetigheden (Gâche vendéenne, Brioche vendéenne en Bergamote de Nancy). De overgrote meerderheid van de BOB's en BGA's vallen onder de categorieën vers vlees, vleesproducten, kaas, groenten en fruit.

Dit ziet er in Duitsland helemaal anders uit. Daar zijn 95 BOB's of BGA's erkend of in aanvraag voor voeding, met de meerderheid in de categorieën vleesproducten, groeten en fruit, bier, gebak, suikerwaren en biscuits. Acht van de 95 BOB's en BGA's gaan over zoetigheden zoals Nürnberger Lebkuchen, Salzweleder Baumkuchen, Meissner Fummel, Lübecker Marzipan, etc. [35]

Het lijkt erop dat de desserts en zoetigheden toch nauwer samen hangen met de Duitse identiteit dan met de Franse identiteit.

Eenzelfde trend zien we ook bij hoofdgerechten, waar combinaties met druiven, frambozen, kersen, pruimen, etc., die een zoete toets aan een hoofdgerecht toevoegen, eerder op Duitse menukaarten terug te vinden zijn en minder op de Franse.

Dezelfde lijn loopt ook door in de witte wijnen, waar de Duitse wijnen vaak iets meer restzoet hebben dan de Franse. Hoewel men tegenwoordig in Duitsland meer en meer droge witte wijnen maakt, gaat men soms via een klein beetje restzoet toch proberen een optimale balans te vinden met de vrij scherpe aciditeit.

Of dezelfde stelling ook voor rode wijnen geldt, is minder duidelijk. Voor wat de pinot noir wijnen van de Côte de Nuits en de Rheingau betreft, proberen we deze vraag te beantwoorden in hoofdstuk V.