



**De Côte Chalonnaise
La Côte Chalonnaise**

Peter Goessens



Eindwerk academiejaar 2015 – 2016

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

Goessens Peter

Waaienbergh 66
9500 Geraardsbergen

Voorwoord

Wijnen uit Bourgogne zijn lange tijd voor mij onbekend terrein geweest. Ik had al eens een wijn uit een bekende appellatie gedronken maar van de verschillende subregio's, de diversiteit van de appellaties,... kende ik amper iets. Om het wat simpel uit te drukken Bourgogne was Gevrey-Chambertin, Pommard en Meursault en daar hield het bij op.

Daar kwam verandering in. Ik was al eens aangenaam verrast op een degustatie van een wijnclub en in 2010 en 2011 verbleef ik enkele dagen in Bourgogne. Het wijnlandschap, de culinaire geneugten en de bijhorende wijnen deden mijn interesse verder groeien. Ik bracht er een bezoek aan enkele wijnbouwers en kocht wat wijn.

Tijdens mijn verblijf in 2011 las ik over wijn in Bourgogne en voor de eerste keer iets over de Côte Chalonnaise. De naam Mercurey deed wel een belletje rinkelen, en ik maakte een daguitstap naar de streek.

Ik proefde er enkele wijnen die me bevielen en bovendien met een zachter prijskaartje. Behalve bij enkele wijnvrienden was mijn wijnontdekking ook voor mijn omgeving vrij onbekend.

Wanneer ik een fles ontkurkte, in gezelschap van familie of vrienden, kreeg ik heel wat positieve reacties over de aangekochte wijnen.

Enkele Bourgogneliefhebbers uit mijn omgeving met een bijzondere voorliefde voor wijnen uit de Côte d'Or negeerden dan weer het bestaan van wijn uit Bourgogne die niet uit laatst genoemde streek komt. En als ze al bestaan dan kon het niet goed zijn want te goedkoop. Ik kreeg dus zowel positieve reacties maar hoorde ook heel wat vooroordelen.

Dit deed mijn interesse voor de regio verder toenemen.

Bovenstaande bedenkingen speelden zeker mee in de keuze van mijn onderwerp.

Ik vond het ook interessant om een regio in de kijker te zetten die in de schaduw staat van een gereputeerde regio's als de Côte de Nuits en de Côte d'Or.

Een woordje dank aan de deelnemers van de degustatie. Hun bijdrage was zeer waardevol in het beschrijven en beoordelen van de wijnen.

Inhoudstafel

Voorwoord

Inleiding

Hoofdstuk 1 : Situering van de Côte Chalonnaise

1. Situering in Bourgogne
2. Situering in de wijnwereld
3. Enkele cijfers

Hoofdstuk 2 : Terroir en climat

1. Het begrip terroir
2. Het begrip climat
 - Geologie
 - Klimaat en weer
 - Menselijke factor

Hoofdstuk 3 : Druivenvariëteiten in Côte Chalonnaise

1. Chardonnay
2. Aligoté
3. Pinot Noir
4. Gamay

Hoofdstuk 4 : De appellaties in de Côte Chalonnaise

1. De oorsprong van het begrip appellatie
2. Het begrip appellation d'origine contrôlée (AOC)
3. De appellaties in Bourgogne
 - 3.1. AOC Coteaux bourguignons
 - 3.2. AOC Bourgogne passe-tout-grain
 - 3.3. AOC Bourgogne
 - 3.4. AOC Bourgogne aligoté
 - 3.5. AOC Crémant de Bourgogne
 - 3.6. AOC Bourgogne mousseux

4. De specifieke appellaties van de Côte Chalonnaise

- 4.1. AOC Bourgogne Côte Chalonnaise
- 4.2. Gemeentelijke appellaties van de Côte Chalonnaise
 - Montagny
 - Givry
 - Mercurey
 - Rully
 - Bouzeron

Hoofdstuk 5 : De wijnbouwers van de Côte Chalonnaise

1. Cave des Vignerons de Buxy
2. Domaine Berthenet
3. Domaine Bruno Lorenzon
4. Domaine Michel Juillot
5. Domaine de La Monette
6. Domaine Joblot
7. Domaine Michel Sarrazin
8. Domaine Dureuil– Janthial
9. Domaine A & P de Villaine

Hoofdstuk 6 : Degustatie van wijnen uit de Côte Chalonnaise

1. Het concept
2. De degustatie
3. Conclusie

Besluit

Bronnen

Inleiding

Met dit eindwerk wil ik een beeld schetsen van de Côte Chalonnaise als wijnregio.

Hoofdstuk 2 en 3 zijn van toepassing op de ganse wijnregio Bourgogne maar noodzakelijk om de wijnen van de Côte Chalonnaise te begrijpen. In de andere hoofdstukken ligt de focus wel hoofdzakelijk op de Côte Chalonnaise.

In een eerste hoofdstuk geef ik een situering van de regio in Bourgogne en in de wijnwereld. Ik geef ook kort enkele cijfergegevens.

Hoofdstuk 2 handelt over terroir en climat. Ik ga hier dieper op in omdat de twee begrippen sterk verbonden zijn met Bourgogne en dus met de Côte Chalonnaise. Wat betekent terroir en wat zijn de elementen die deel uitmaken van het begrip climat ?

In hoofdstuk 3 komen de belangrijkste druivenvariëteiten van de Côte Chalonnaise aan bod. Ik geef een beschrijving van de aligoté, chardonnay, pinot noir en gamay.

Hoofdstuk 4 gaat over de appellaties in de Côte Chalonnaise. Ik begin met de oorsprong van het begrip appellatie en een omschrijving ervan.

Daarna worden enkele belangrijke regionale appellaties van Bourgogne en de vijf gemeentelijke appellaties van de Côte Chalonnaise besproken.

In hoofdstuk 5 worden enkele belangrijke wijndomeinen besproken. De domeinen zijn voortrekkers van de regio.

In begin echter met een coöperatie omdat deze belangrijk was in de ontwikkeling van de streek.

Het laatste hoofdstuk is een weergave van een degustatie van wijnen uit de Côte Chalonnaise.

In het besluit maak ik enkele beschouwingen met de sterke en zwakke punten van de regio.

Hoofdstuk 1 : De Côte Chalonnaise algemeen

1. Situering van de regio

De Côte Chalonnaise situeert zich ten zuiden van de Côte de Beaune en ten noorden van de Maconnais. De Côte Chalonnaise is één van de vijf wijnregio's uit Bourgogne. Administratief behoort de streek tot het departement Saône-et-Loire.

De streek strekt zich uit over een veertigtal kilometer van noord naar zuid. In het noorden begint de streek net ten zuiden van Chagny en eindigt ongeveer bij Genoux-le-national.

De streek dankt zijn naam aan de naburige stad Chalon-sur-Saône. Alhoewel de stad zelf geen wijngaarden telt wordt ze vaak vernoemd als tweede wijnstad van Bourgogne. In vroegere tijden was de stad een belangrijke binnenhaven voor het transport van wijn via de Saône. Vandaag herbergt de stad La Maison des vins de la Côte Chalonnaise en profileert zich als tweede wijnstad van Bourgogne.



Het is een rurale streek die lange tijd bleef vasthouden aan tradities. Het landschap wordt gevormd door een afwisseling van wijngaarden, akkers en weilanden. De wijngaarden liggen er niet aan elkaar gerijgd zoals in de Côte d'Or wel het geval is. Er was lange tijd sprake van polycultuur. Boeren deden zowel aan veeteelt, akkerbouw en wijnbouw.

2. Situering van de Côte Chalonnaise in de wijnwereld

De Côte Chalonnaise doet bij de gemiddelde wijnconsument niet onmiddellijk een belletje rinkelen. Enkel de naam Mercurey geniet enige bekendheid.

De streek komt van ver en moet het vooral hebben van enkele domeinen die, een uitstekende (internationale) reputatie hebben. Zij zorgen er mee voor dat de Côte Chalonnaise op de kaart wordt gezet.

De betere domeinen hebben hun burens uit de Côte d'Or op wijng gebied bijgebeend op vlak van wijnbouw en oenologie. Hun wijnen staan er en sommigen kunnen zelfs de concurrentie aan met hun burens. Aan zachtere prijzen alhoewel de prijzen van de betere domeinen ook steeds stijgen. De wijnen zijn een aantrekkelijk alternatief voor de nog duurdere wijnen uit de Côte d'Or.

Er zijn echter nog te veel modale domeinen die blijven hangen in middelmatigheid omdat ze niet de middelen hebben om te vernieuwen. Er wordt ook veel machinaal geoogst wat een gerichte kwaliteitscontrole van de druiven moeilijker maakt. De streek is ook lang blijven vasthouden aan oude wijntradities.

Dit zorgt ervoor dat er grote kwaliteitsverschillen kunnen zijn, zelfs in een goede jaargang. Massaproductie heeft nog vaak de bovenhand op kwaliteit. Zo zorgde in 2014 de drosophile asiatique ervoor dat sommige wijnbouwers te vroeg oogstten uit angst om een deel van hun oogst te verliezen. Met voor gevolg onrijpe druiven met grote kwaliteitsverschillen in de jaargang.

Er zijn initiatieven om de streek een grotere bekendheid te geven. In Chalon-sur-Sône is er La Maison du Vin de Côte Chalonnaise. Ik bracht er een bezoek, maar had de indruk dat het gebouw er wat verloren bij staat in een uithoek van de stad, en ver weg van de wijngaarden van de Côte Chalonnaise. Je kan er heel wat wijnen proeven. Interessant, maar gezien de ligging vraag ik me of dit echt een promotionele meerwaarde betekent voor de wijnen uit de regio.

In de gespecialiseerde wijntijdschriften van Frankrijk, en Bourgogne krijgt de streek wel een positieve aandacht. De regio wordt met dezelfde sérieux besproken en de wijnen van de betere domeinen krijgen stevast goede kwalificaties.

Enkele goede wijnbouwers sloegen de handen in elkaar om hun wijn in het buitenland te gaan promoten.

De laatste jaren krijgt de streek dan ook steeds meer internationale aandacht. Zo verscheen er twee jaar geleden een artikel in de New York Times enkel en alleen over wijnen uit de Côte Chalonnaise. Ook in de Decanter van september 2015 verscheen er een artikel. Het valt ook op dat in de pers en zelfs in de gespecialiseerde wijnpers het steeds dezelfde domeinen zijn die aan bod komen.

Wat me wel is opgevallen is dat een vergelijking met de Côte d'Or bij sommigen het effect heeft van een rode lap op een stier. 'Ze kennen ons niet' of nog erger 'we bestaan niet voor hen'. Je voelt dat dit steekt. Anderzijds bemerkte ik er ook een sterk zelfbewustzijn aan. Zelfbewuste wijnbouwers focussen zich op hun product en willen niet steeds de vergelijking maken met de Côte d'Or.

Ik probeer dit in dit eindwerk ook te respecteren door niet steeds de vergelijking te maken met de Côte d'Or en de andere streken in Bourgogne. Dit zou de streek en de wijnbouwers onrecht aandoen.

Al kan men er natuurlijk niet omheen dat de aanwezigheid van een gereputeerde streek als de Côte d'Or vergelijkingen oproept. Het hoeft echter niet altijd een nadeel te zijn. Ik kom hier later nog op terug.

3. De Côte Chalonnaise in cijfers

De totale oppervlakte van de regionale appellatie Bourgogne Côte Chalonnaise en de gemeentelijke appellaties bedraagt 2 158 ha.

De productie van rode wijn in de Côte Chalonnaise bedroeg 57 140 hectoliter, en de witte wijn 47 187 hectoliter.

De wijnproductie in de Côte Chalonnaise is aanzienlijk in volume maar neemt in de wijnproductie van Bourgogne een beperkt aandeel in.

Enkele cijfers om dit te illustreren

De totale wijnproductie in 2014 bedroeg 1 579 562 hl.

Rode wijn : 454 937 hl

Witte wijn 945 934 hl

AOC Crémant de Bourgogne 170 628 hl

Bourgogne rosé : 8 063 hl

Bron : BIVB

Hoofdstuk 2 : terroir en climat

1. Het begrip terroir



Het is niet mogelijk om over wijnbouw in Frankrijk en meer specifiek Bourgogne te spreken zonder dieper in te gaan op het begrip 'terroir'. Nergens in de wereld speelt het concept terroir een zo belangrijke rol als in Bourgogne. Het is als het ware vergroeid met de wijnbouw en maakt er bijna deel uit van de cultuur.

Het begrip terroir kent heel wat definities en interpretaties, waarvan ik er enkele zal bespreken.

'Terroir' is, a French concept involving the complex combination of climate, geology, topography and soil that determines the taste of wine. It's a word that has no real equivalent in other languages'.¹

Deze definitie komt van Claude and Lydia Bourguignon, twee wetenschappers die een laboratorium hebben in Bourgogne waar ze onderzoek doen naar microbiologisch leven in de bodem.

In een artikel in Tong, een gespecialiseerd tijdschrift over wijn, beschrijven ze de vier bovenstaande elementen van terroir en hun invloed op de wijn. Van de wijnbouwer is geen spoor te vinden.

Jasper Morris, Master of Wine en Bourgogne, geeft ongeveer eenzelfde interpretatie. De wijnbouwer heeft ook voor hem geen centrale plaats in het concept terroir behalve het verbeteren van de drainage en de expositie van de wijngaarden ten opzichte van wind en zon.

De wijnbouwer moet voor hem de juiste interpretatie maken van zijn terroir. Hij moet zijn terroir kennen. De grootste vijand van terroir is een slechte wijnbouwer die niet de moeite doet om zijn terroir te leren kennen, externe aroma's toevoegt of fout vinifieert.

In beide definities wordt heel sterk de nadruk gelegd op natuurlijke elementen en krijgt de mens een bijrol. Hij moet ervoor zorgen dat het potentieel van het terroir maximaal benut wordt.

Er is in bovenstaande definities en zeker in de eerste weinig of geen sprake van een wisselwerking met de mens. De visie en persoonlijkheid van de wijnbouwer treden minder op de voorgrond.

Voor de Nederlander Kees Van Leeuwen, professor in wijnbouw aan de universiteit van Bordeaux, is terroir 'an interactive ecosystem involving climate, soil and vines'.²

Volgens hem bestaat er geen ideaal klimaat en geen ideale bodem. Ze krijgen slechts betekenis in interactie met de druiven. Dat veronderstelt dat de factoren elkaar beïnvloeden en geen combinatie zijn of optelsom van factoren.

Hij beperkt zijn visie op terroir echter niet enkel tot bodem, klimaat en druif.

¹ Bourguignon C. en L., Tong n°2 Terroir.

² Van Leeuwen K., Tong n°2 Terroir.

'History, socio-economics and viticultural and oenological techniques are also essential to the understanding of terroir'.³

Verder schenkt hij veel aandacht aan de menselijke factor. Er is volgens hem geen enkele *vitis vinifera* gevonden in het wild. Ze werd ontwikkeld door de mens om wijn te maken. Economische ontwikkeling was en is nog steeds erg belangrijk voor de ontwikkeling van een wijnregio. De sluiting van mijnen in de Côte Chalonnaise verarmde de streek en vertraagde het herstel van de wijnbouw na de phylloxeraplaag.

De rol van de wijnbouwer in het concept zorgt voor discussie. Voor sommigen is zijn rol beperkt en proef je zijn inbreng minder. Voor anderen is zijn handtekening echter steeds merkbaar en vooral als de wijnen nog jong zijn.

Ik denk dat de visie en de persoonlijkheid van de wijnbouwer niet mogen onderschat worden. Ik kom hier nog op terug bij de beschrijving van de degustatie van de wijnen.

Terroirwijnen onderscheiden zich van merkwijnen doordat ze afkomstig zijn van één bepaalde regio. Merkwijnen worden gemaakt van druiven van een grotere regio of een blend van wijnen uit een grotere regio.

Een onderscheid dat ik niet altijd eenvoudig vind. Is een Bourgogne AOC een terroirwijn of niet? Is een Bourgogne Côte Chalonnaise een terroirwijn of niet?

Ik denk dat het begrip terroir pas betekenis krijgt als hiermee een specifiek afgebakend gebied mee wordt bedoeld dat niet te groot is. Zoals bijvoorbeeld de gemeentelijke appellaties of de climats in Bourgogne. Hoe groter de regio hoe moeilijker om te spreken van een specifieke terroir. Tenzij zoals men bijvoorbeeld in de Nieuwe Wereld terroir herleidt tot het klimaat van een bepaalde regio warm of cool climat terroir.

Ik ben er van overtuigd dat een te grote territoriale interpretatie van een terroir een devaluatie van het begrip inhoudt. Ze leidt tot te algemene indrukken waarbij de diversiteit verloren gaat.

De aligotédruif in Bourgogne is een mooi voorbeeld. In de algemene appellatie Bourgogne aligoté geeft de druif vaak oppervlakkige en niet altijd kwaliteitswijnen. Hier spreken over terroirwijnen zou niet correct zijn.

In Bouzeron daarentegen is er een traditie van aligoté. Men vindt er een goede ondergrond en men gebruikt er een 'betere' variant van de druif. Bovendien zijn de wijnbouwers er gemotiveerd om aligoté te verbouwen. Het begrip terroir lijkt me hier wel op zijn plaats.

Betekent dit dat terroirwijnen per definitie beter zijn dan merkwijnen? Dat er enkel kan goede wijn gemaakt worden van een terroir?

In de praktijk is het niet altijd gemakkelijk om een terroirwijn van een merkwijn te onderscheiden. Voor de geofende wijnliefhebber zal dit wel mogelijk zijn voor een specifieke regio. Hij kan op zoek gaan naar de specifieke eigenheid van een terroir en het verschil proeven met een nabijgelegen terroir. Voor de gemiddelde wijnconsument zal dit echter moeilijk zijn. Voor hem is het begrip meestal een teken van kwaliteit en laat hij er zich misschien toe verleiden voor de aankoop. Hier zit volgens mij ook een gevaar in. Het veelvuldig en ongepast gebruiken van het begrip terroir kan leiden tot een uitholling ervan en enkel nog als marketingterm worden gebruikt.

In Bourgogne maakt terroir deel uit van de hele wijncultuur en -beleving en heeft daarom alleen al een belangrijke betekenis.

Ik merkte tijdens een verblijf in de Côte Chalonnaise op dat het begrip voor de wijnbouwers wel belangrijk is maar er toch wat nuchterder tegenaan aankijken dan de haast mythische proporties die het begrip heeft van sommige appellaties van de Côte d'Or.

³ Van Leeuwen K. Tong n°2

2. Het begrip climat

2.1. Definitie van climat

Aubert de Villaine, Domaine Romané-Conti en eigenaar van een domein in Bouzeron, brengt het begrip 'terroir' rechtstreeks in verband met het begrip 'climat', dat voor hem een uniek Bourgondisch begrip is en dat zich mee daardoor onderscheidt van het begrip 'lieu-dit' dat in gans Frankrijk te vinden is.

'Le climat est une notion complexe: c'est le terroir, c'est à dire le sol et les conditions naturelles du lieu, mais aussi l'histoire, tout ce qui constitue le paysage, le bâti des vignes des villages et des villes, la pierre calcaire que les carrières montrent à nu, et au coeur de tout cela : l'homme, son travail, sa persévérance, son entêtement à produire des vins de caractère unique avec un seul cépage à partir d'une parcelle que les siècles ont délimitée...'⁴ Deze beschrijving sluit aan bij de visie over terroir van Kees Van Leeuwen. Een climat is niet enkel de bodem, de ligging, het micro-klimaat,... Cultureel-historische elementen en de visie en persoonlijkheid van de wijnbouwer spelen eveneens een grote rol.

De climats van de Côte d'Or zijn sinds kort opgenomen op de lijst van immaterieel Cultureel Erfgoed van de Unesco. De andere regio's van Bourgogne staan dus niet op de lijst. Aubert de Villaine benadrukt dat deze echter dezelfde filosofie hanteren van terroir maar dat het niet mogelijk was voor een zo grote regio een dossier in te dienen. In ieder geval, of het nu de bedoeling was of niet, het bevestigt het mythische karakter van de Côte d'Or.

2.2. Elementen van climat

Geologie

De bodemstructuur van Bourgogne is divers en complex. Over het algemeen kan men stellen dat de ondergrond bestaat uit rots, klei en kalk.

Het noorden van de Côte Chalonnaise ligt in het verlengde van de Côte de Beaune. De ondergrond bestaat er voornamelijk uit kalk. Dit zou fijne en soepele wijnen tot resultaat moeten hebben.

In het zuiden van de Côte Chalonnaise die tegen de Maconnais aanleunt bestaat de bodem dan weer uit klei en mergel. Hier zouden we dan wat meer gesloten wijnen moeten terug vinden.

De bodem is een element die de typiciteit van een climat uitmaakt maar is zeker niet belangrijker dan andere elementen zoals micro klimaat, ligging en de wijnbouwer.

Om goede druiven te kweken heb je druivelaars nodig die op een geschikte bodem staan maar daarna spelen andere factoren een rol.

Françoise Vannier, geologe, schrijft ' Soyons claire : il n'y pas de correspondance exacte entre les climats viticoles et les différents types de substrat géologique,.... Les facteurs autres qui interviennent dans la caractérisation des terroirs viticoles, qu'ils soient d'origine naturelle (phénomènes microclimatiques, caractéristique physiques du lieu...) et surtout humaines,...'

⁴ Aubert de Villaine, En mission. Bourgogne Aujourd'hui hors série n°4 (2015) p.10

Klimaat en weer

Bourgogne bevindt zich op het kruispunt van verschillende klimaatinvloeden. Maar het is duidelijk een 'cool climate' regio.

In het noorden vinden we het koude en natte klimaat van de Morvan dat overgaat in het meer semi-continentale klimaat van de vlakten in het noordwesten van Frankrijk.

De Côte d'Or en ook de Côte Chalonnaise bevinden zich op het kruispunt hiervan. Er is ook sprake van een mediterrane invloed. Deze is gunstig voor het rijpingsproces van de druiven, maar de warme lucht die aangevoerd wordt uit de Rhônevallei kan in de zomer voor hevige onweders zorgen en voor regenval tijdens de pluk.

Het weer kan van jaar tot jaar erg verschillend zijn, en een doorslaggevende factor betekenen voor de kwaliteit van een millésime.

Zo bleef de Côte Chalonnaise de laatste jaren gespaard van de hagelbuien in die in andere delen van Bourgogne ravages aanrichtten.

De opwarming van de aarde

Ik heb de indruk dat men dit niet echt als een probleem ervaart in Bourgogne. Men gaat er vanuit dat de climats een eeuwigheidswaarde hebben en ook deze verandering zullen doorstaan.

Men vraagt zich af of dit ook invloed zal hebben op de hiërarchie van de climats. In een interview in La Revue du Vin de France geven enkel specialisten hun mening hierover en bijna allen zeggen dat er ook hier geen gevolgen zullen zijn. Mindere terroirs zullen door de opwarming niet beter worden.

De menselijke factor

De erkenning van de climats van de Côte d'Or als cultureel erfgoed en niet als landschap, zet de mens en zijn tradities centraal in het begrip 'climat'. Een lange en rijke traditie die ontstond in de eerste eeuw na Christus, tijdens de Romeinse bezetting. De Romeinen maakten in de oudheid wijn van overrijpe druiven die zoet was en goed bewaard kon worden. In koudere streken zoals in Bourgogne evolueerde de wijnbouw van een 'pourriture noble' naar een 'pourriture grise'. Ook het gebruik van houten tonnen zou in die periode in Bourgogne zijn uitgevonden.

De Cisterciënziers ontwikkelden in de middeleeuwen een rijke wijnbouwtraditie in Bourgogne met een beschrijving van de percelen en ze verbeterden de vinificatietechnieken. De abdij van Cîteaux speelde hierbij een cruciale rol.

In 1395 was er al een wet die bepaalde dat enkel 'de edele druif' pinot noir, mocht worden gebruikt omdat deze de beste wijnen voorbrachten.

In de achttiende eeuw verscheen er een magistraal werk van de monnik Dom Denise 'Les Vignes et les Vins de Bourgogne'. Een werk dat lange tijd als standaard werd beschouwd, en zelfs in 2006 werd heruitgegeven !

'De la vendage' is een uitzonderlijk goed werk uit de 19^{de} eeuw van Jacques-Marie Duvault-Bloch. Het beschrijft hoe men optimaal druiven oogst in de Bourgogne. Tot op de dag van vandaag wordt het samen met het werk van Dom Denise gebruikt door wijnbouwers in Bourgogne.

Na de phylloxeraplaag en de twee wereldoorlogen nam men de tradities en de filosofie van de climats terug op.

In de 20^{ste} eeuw betekende de wetgeving van de AOC's ook een wettelijke bescherming.

De Côte Chalonnaise heeft het na de phylloxera meer nog dan in andere streken lastig gehad op wijnbouwgebied. Niet omdat de regio er meer onder te lijden heeft gehad, maar omdat de heraanplant niet vlot verliep. Dit door economische omstandigheden, zoals de sluiting van de mijnen en het uitbreken van de tweede oorlog. De demarcatielijn van het bezette Frankrijk en 'vrije' Frankrijk liep in de streek, vlakbij Montagny.

Heeft dit er mee te maken dat de streek tot op de dag van vandaag in de schaduw van de Côte d'Or staat? In ieder geval was Mercurey één van de eerste AOC's van Frankrijk wat toch een erkenning was. In vroegere tijden hadden de wijnen uit de streek wel een grote bekendheid.

De wijnen van Mercurey en Givry hadden in de late middeleeuwen een stevige reputatie.

Hoofdstuk 3 : de variëteiten

Ik bespreek de drie druivensoorten voor de gemeentelijke appellaties in de Côte Chalonnaise namelijk aligoté, chardonnay en pinot noir. De gamaydruif bespreek ik omdat deze wordt gebruikt in de regionale appellaties Bourgogne passe-tout-grain en Coteaux bourguignone.

1. Aligoté



De aligotédruif is van oorsprong afkomstig uit de Bourgogne. Ze is een kruising van gouais die verdwenen is en de pinot noir. Het is een oude plant in Bourgogne. Maar er is voor het eerst echt sprake van in 1780. Toen was ze bekend onder plan de trois raisins.. Dit oude synoniem refereerde naar de drie trossen die aan elke tak hangen.

De druif was enkele eeuwen zelf belangrijker dan de chardonnay in Bourgogne. Momenteel wordt ze door deze soort overschaduwd.

De aligoté is een witte druivenvariëteit die een hoge opbrengst geeft. Ze loopt snel uit waardoor ze gevoelig is voor voorjaarsvorst . In het najaar is ze vlug rijp. De druif is gevoelig voor meeldauw.

Er bestaan twee variëteiten namelijk de aligoté vert en de aligoté doré. Deze laatste is beter van kwaliteit . Bij een optimale rijping krijgen de schillen een gouden schijn. De schillen zijn ook dunner wat een goed evenwicht geeft tussen alcohol en aciditeit.

De aligoté doré vinden we voornamelijk terug in Bouzeron. In de rest van Bourgogne de traditionele aligoté vert.

Aligoté vinden we in Frankrijk nog terug in de Sud-Ouest en in de Savoie.

In Oost-Europa vooral in Roemenië en Moldavië.

Synoniemen voor aligoté zijn plant gris, Blanc de troyes,...

De aligoté houdt van kalkrijke bodems.

De druif heeft frisse en levendige aroma's. Fris en levendig met impressies van groene appel, citroen,...

De Aligoté is de basiswijn voor Kir. De aligoté wordt aangengeld met crème de cassis. Het was de lievelingsdrank van Felix Kir, oud verzetsstrijder en burgemeester van Dijon, die er zijn naam aan gaf.

Het is een populaire aperitief in Bourgogne en ver daarbuiten.