



Les Coteaux Vitryats, het kleine champagnebroertje  
Les Coteaux Vitryats, le petit frère du champagne

Karine Wille



Eindwerk academiejaar 2016 – 2017

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

Wille Karine

Nederveldstraat 62

9300 AALST





# LES COTEAUX VITRYATS

Het kleine champagnebroertje



Karine Wille

## INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD .....	PAG 5
1. Ligging .....	Pag 6-7
2. Geschiedenis .....	Pag 8-20
3. Waarin onderscheiden de Coteaux Vitryats zich van de rest van de Champagne .....	
3.1. De dorpen .....	Pag 21
3.2 De wijngaarden .....	Pag 21-22
3.3 Het klimaat .....	Pag 23
3.4 De druivenrassen .....	Pag 23-25
3.5 Terroir .....	Pag 25-29
4. Waar kan men de champagne proeven en kopen? .....	Pag 29-35
5. Andere troeven van de streek .....	Pag 36
6. Conclusie .....	Pag 37
7. Dankwoord .....	Pag 37
8. Bijlagen .....	Pag 38-52
9. Bronnen .....	Pag 53

# Voorwoord

Enkele maanden proefde ik champagne Blanc de Blancs op een wijnbeurs. Toen ik vroeg waar de producent gevestigd was, nam de man een kaart en plaatste zijn vinger op een voor mij onbekend gebied: het dorp Bassuet in de Coteaux Vitryats. Een gebied dat in geen enkele les over champagne ter sprake was gekomen.

Meteen leek me dit een boeiend onderwerp voor mijn eindwerk: onderzoeken waarom de Coteaux Vitryats bij wijnliefhebbers en zelfs veel –kenners onbekend terrein is, terwijl iedereen de Côte des Blancs, de Montagne de Reims of de Aube kent. Dat is dan ook de vraag die ik met dit eindwerk wil beantwoorden: waarom zijn de Coteaux Vitryats minder bekend bij zelfs champagnekenners, en helemaal niet gekend door het grote publiek?

Om die vraag te beantwoorden moest ik gaan graven in het verleden van de Champagne en de Coteaux Vitryats. Enkele mijlpalen in de geschiedenis hebben ervoor gezorgd dat champagne een hoofdrol speelt in de Franse wijncultuur, met niet minder dan 337 miljoen flessen in 2015. Zeer specifieke gebeurtenissen in het begin van de twintigste eeuw verklaren dan weer waarom de Coteaux Vitryats nooit dezelfde vooruitgang geboekt heeft als de bekendere champagnestreken.

Er is nog heel wat werk aan de winkel om de Coteaux Vitryats met die verrassend verfijnde champagnes meer bekendheid en uitstraling te bezorgen. Maar er waait een frisse wind door de streek, dankzij een aantal gedreven lokale bewoners, zoals Bertrand Trepo, de voorzitter van de Association de Promotion du Champagne et des Coteaux Vitryats (APCCV), die me een heel eind op weg bracht voor dit onderzoek. Dit eindwerk heeft tegelijk mijn overtuiging gesterkt dat de Coteaux Vitryats een Champagnestreek is waar we in de toekomst nog van zullen horen.



# 1.Ligging

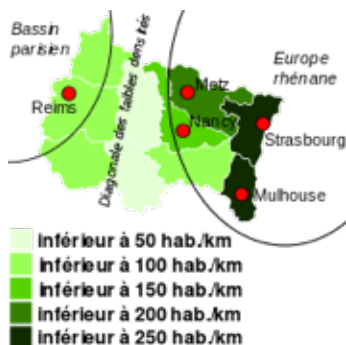
De **Coteaux Vitryats** liggen in het noordoosten van Frankrijk in de administratieve regio "Grand Est".



Tot eind 2015 stond deze regio bekend als "Champagne-Ardenne", onderverdeeld in vier departementen: les Ardennes, l' Aube, la Marne en la Haute-Marne.

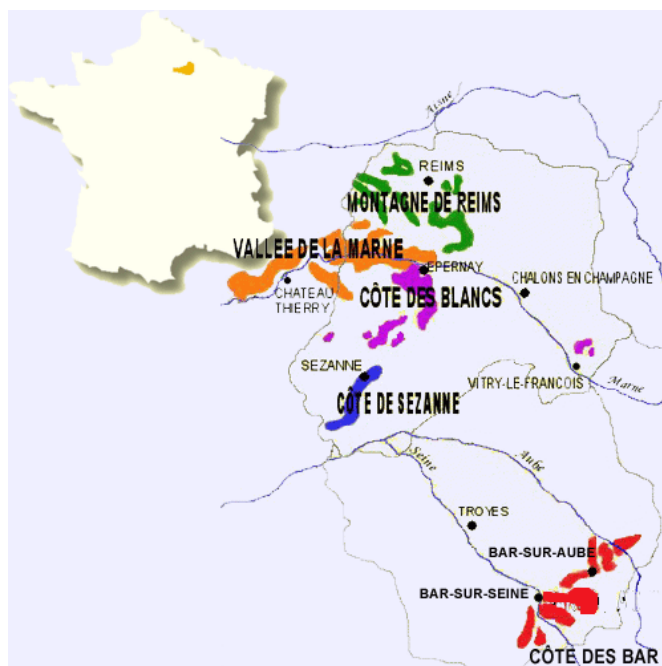


Op 1 januari 2016 fuseerde Champagne-Ardenne met de Elzas en Lotharingen tot de nieuwe regio Grand Est. Beneden-Rijn, Boven-Rijn, Meurthe-en-Moezel, Maas, Moezel en Vogezes maken nu ook deel uit van deze nieuwe regio.

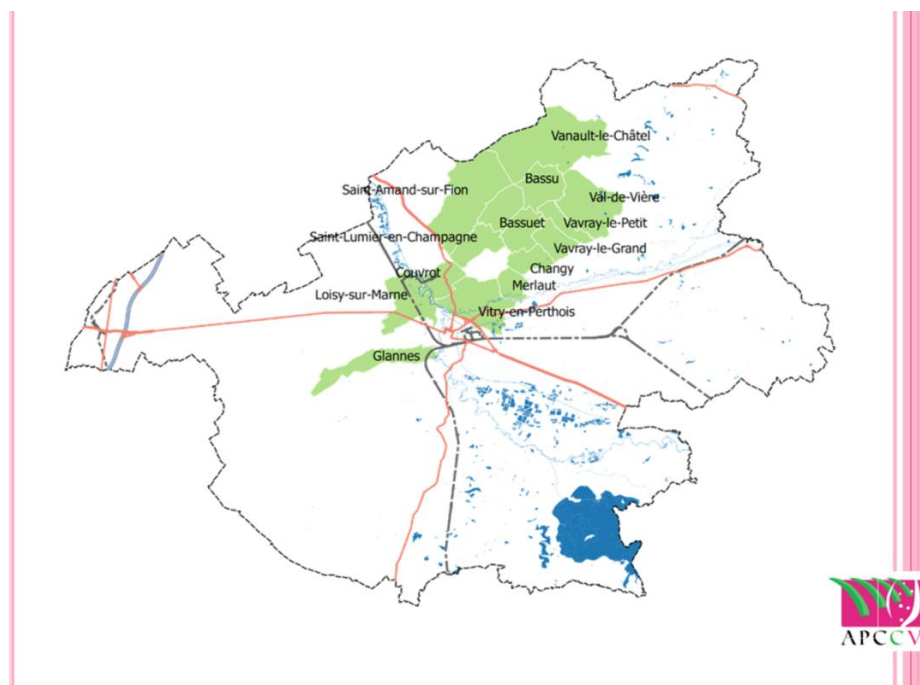


De nieuwe regio telt 5.552.388 inwoners met een hogere concentratie in het oosten, langs de Rijn en de Moezel. Sinds 2009 blijft de bevolking dalen. De jeugd trekt naar het zuiden en het westen.

De « Pays Vitryat » strekt zich uit over 155.000 ha in het departement van de Marne, rechts van de Côte des Blancs. Het gebied bestaat uit 105 gemeenten en telt 45.305 inwoners.



Vitry-le-François is de vierde grootste gemeente van het departement (13.542 inwoners) na Reims, Châlons-en-Champagne en Epernay.



De Coteaux Vitryats bestaat uit 15 dorpen rond Vitry-le-François en heeft een totale oppervlakte van 480 ha. Elk dorp heeft ongeveer 30ha wijngaarden. Het meest noordelijke dorp dat een AOC appellatie heeft is Vanault-le-Chatel, het meest zuidelijke is Glannes.



## 2. Geschiedenis

De regio Champagne-Ardenne heeft een rijk verleden en speelde meermaals een hoofdrol in de geschiedenis van Frankrijk en zelfs Europa. De geschiedenis van de Coteaux Vitryats is onlosmakelijk verbonden met die van de Champagnestreek. Om de huidige situatie van de Coteaux Vitryats te begrijpen is het noodzakelijk ver terug te gaan in het verleden en stil te staan bij enkele gebeurtenissen die zowel de Champagnestreek als het belangrijkste streekproduct, champagne, op de kaart hebben gezet.



Fossiele overblijfselen in Sézanne, in het zuiden van de Champagne, wijzen erop dat er miljoenen jaren geleden al wijnstokken waren.

Deze wilde wijnstokken, de **vitis sezannensis**, waren niet bestand tegen de barre temperaturen tijdens de Riss-ijstijd.

De vitis-sezannensis is nu nog terug te vinden in het zuidoosten van het Amerikaans continent, maar niet meer geschikt voor vinificatie.



Lang vóór de geboorte van Christus vestigden de eerste bewoners van de Champagne zich langs de rivieren en op de hoogvlakten. In de krijtsteenbodemplakten werden grotten uitgehouwen die als gemeenschappelijke begraafplaats dienden, zoals in Mesnil-sur-Oger.



De legioenen van Julius Caesar brachten andere soorten wijnstokken mee.

Rond Durocortorum (Reims) hakten de Romeinen ondergrondse steenhoeven uit, de **crayères**, die de grote wijnhuizen nu gebruiken als wijnkelder.



Tijdens het Romeinse tijdperk was Durocortorum het kruispunt van alle invalswegen en één van de dichtstbevolkte steden in Noord-Frankrijk

Onder Keizer Augustus (27vr Chr-14 n. Chr.) maakte de Champagne deel uit van de Romeinse provincie **Belgica**.



In de vijfde eeuw werd **Clovis I**, koning der Franken, samen met 3000 Frankische krijgslieden gedoopt in Reims. Een gebeurtenis die van enorm belang was voor de geschiedenis van West- en Centraal-Europa. Clovis breidde immers zijn domein uit over bijna heel Gallië (ruwweg modern Frankrijk).

Volgens de legende kreeg koning Clovis van Remigius, de bisschop van Reims, wijn om mee te nemen op zijn veldtochten.

Dankzij Clovis werd Reims de "**stad der kroningen**", wat enorm heeft bijgedragen tot de roem en de populariteit van de wijnen uit de streek. De meeste Franse koningen werden dan ook in de kathedraal van Reims gekroond. Aan deze traditie kwam een einde met de Franse Revolutie.



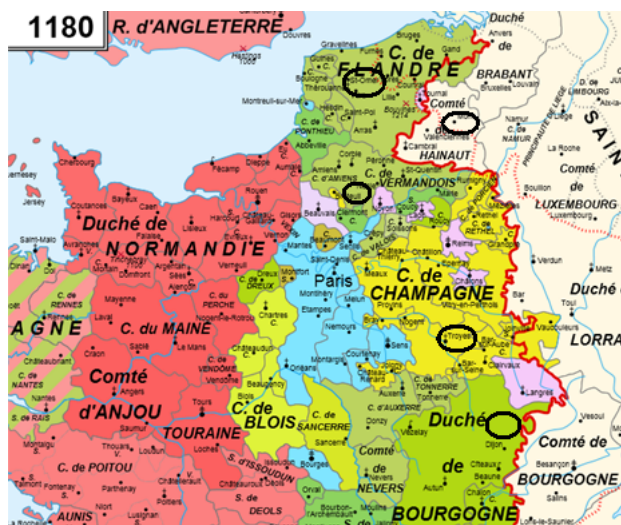
De **kloosterorden** hebben een zeer belangrijke rol gespeeld in de uitbreiding van de wijngaarden. Lekenmonniken ontgonnen grote delen van de hellingen in de Champagne en plantten er wijnstokken.

Aan de vooravond van de Franse revolutie was de helft van de wijngaarden in de Champagne in handen van de abdijen. Ze gebruikten de wijn voor hun erediensten, maar schonken ook wijn aan de adel in ruil voor giften die ze nodig hadden om de abdijen te renoveren.



Rond het jaar 1000 werd de aartsbisschop van Reims, dankzij de steun van de toenmalige keizer, benoemd tot **pauus Sylvestre II**.

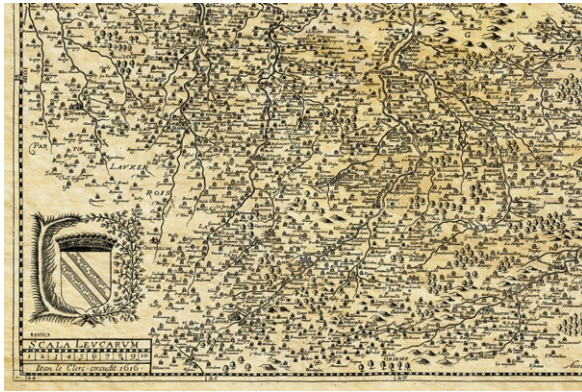
Ook **pauus Urbanus II** kwam uit de Champagne. Hij werd geboren in Châtillon-sur-Marne en droeg bij tot de naambekendheid van de wijnen uit die streek. In zijn geboortedorp staat bovenop een heuvel een groot standbeeld.



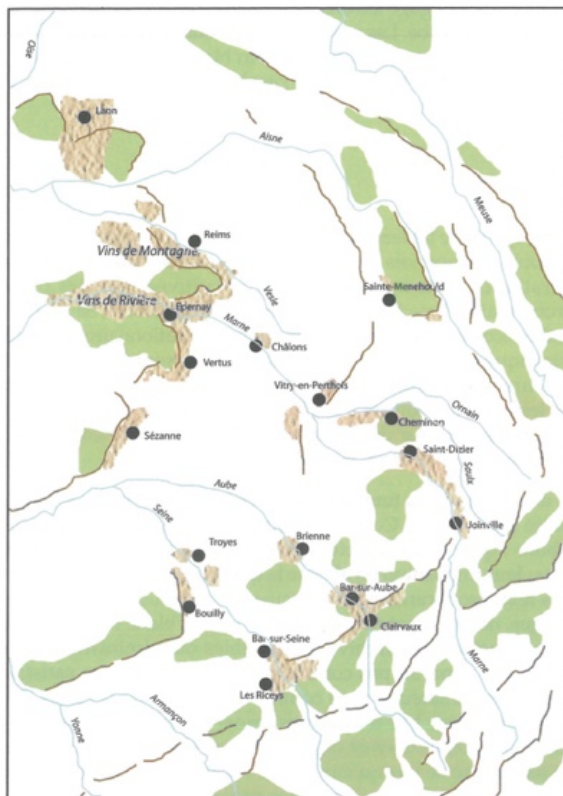
In de Middeleeuwen maakte de streek deel uit van het **graafschap Champagne**, tot het in 1316, onder koning Lodewijk X, met Frankrijk werd verenigd

De Champagne was op dat ogenblik een zeer rijke streek. Het lag op de weg die de pelgrims aflegden naar Rome.





Raoul Chandon de Briailles, die aan het hoofd stond van Moët et Chandon, schreef in 1900 het boek “**Carte historique des vignobles de la Marne des origines au XIIe siècle**”. Hierin staan 131 steden waar in het departement van de Marne in het begin van de 12e eeuw aan wijnbouw werd gedaan. De streek van Reims was het dichtst beplant, gevolgd door Epernay en, ver daarachter, Châlons en Champagne, Sainte-Menehould, Vitry-le-François en Sézanne.



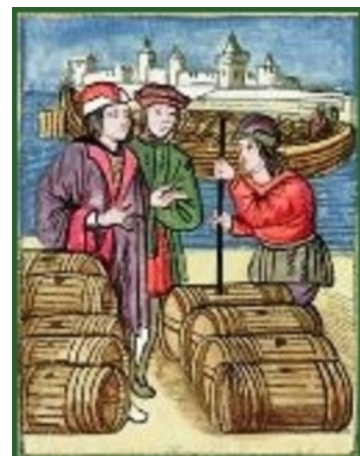
LES VIGNES DU XIe AU XIVe SIECLE

- Forêts actuelles
- Talus
- régions viticoles

In de Middeleeuwen waren er in de Champagne twee soorten wijn:

- **vins de Montagne**: wijn van druiven op de hellingen van de Montagne de Reims, die meer aciditeit bevatten
- **vins de Rivière**: toegankelijker wijn van druiven die langs de oevers van de Marne verbouwd werden

De **Marne** speelde een belangrijke rol om de wijn op een gemakkelijke manier naar Parijs te brengen. Van daaruit werd de wijn naar Normandië getransporteerd om via zeeschepen Vlaanderen en Engeland te bereiken.



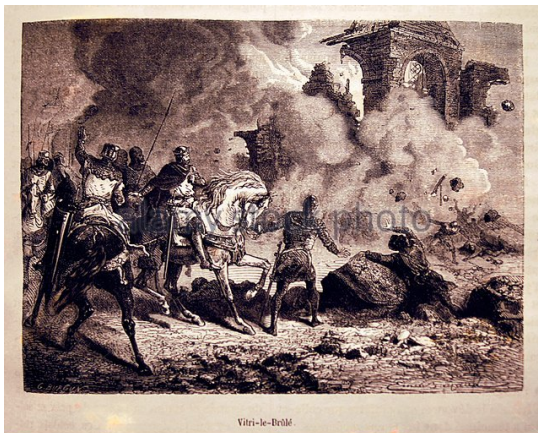


In de 16e eeuw was Frankrijk verdeeld door de oorlog tussen de Franse koning, Frans I, en de Roomse Keizer, Keizer Karel.

De Côte des Bars vormde de westelijke grens van het keizerrijk, de Côtes de Champagne fungeerde als een soort bufferzone tussen de twee grootmachten.



**Koning Frans I** speelde een hoofdrol in het ontstaan van Vitry-le-François.



Tijdens de oorlog tegen Keizer Karel werd **Vitry-en-Perthois**, een gemeente in het arrondissement Vitry-le-François, platgebrand door de troepen van de keizer. De stad, die in de 12e eeuw al eens in vlammen opging, kreeg de toepasselijke naam "Vitry-le Brulé"

Koning Frans I was zo onder de indruk van het verhaal van Vitry-en-Perthois dat hij de Italiaanse architect Girolamo Marini opdracht gaf om op een andere plaats een nieuwe stad te bouwen die zijn naam zou dragen: **Vitry-le-François**. Het centrum van de stad werd ontworpen in de vorm van een damtbord: de straten kruisen elkaar loodrecht.







In het blazoen van Vitry-le-François staat de leuze van de koning, "*Nutrisco et Extinguo*" (ik voed me met het goede vuur en doof het slechte) en zijn symbool, een gekroonde salamander. De salamander is een amfibisch fabeldier waarvan de ouden meenden dat het in het vuur kon overleven.



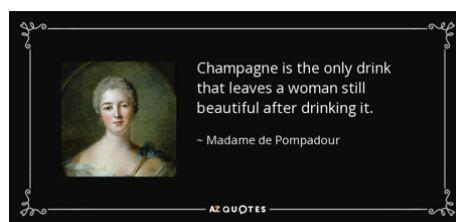
Tot de 17e eeuw werden enkel stille wijnen gemaakt, rood of rosé. Hierin kwam verandering toen de benedictijnse monnik, **Dom Pérignon**, in de abdij van Hautvillers het principe van de mousserende wijn onder de knie kreeg. Dankzij de verticale pers die hij ontwikkelde, slaagde hij erin om witte wijn te maken van blauwe druiven. Hij maakte ook assemblages van wijnen van verschillende wijngaarden en druivenrassen, wat heel vernieuwend was voor die tijd.



De streek kreeg het in de 17e eeuw zwaar te verduren toen die overspoeld werd door Spaanse troepen tijdens de **Dertigjarige Oorlog** tussen de katholieke en de gereformeerde staten.

Er vielen niet enkel slachtoffers tijdens de oorlog, ook in de wijnkelders gebeurden veel ongevallen. De druk in de champagneflessen was niet zo hoog als nu, maar doordat het glas van mindere kwaliteit was, bezweken veel flessen onder de druk. Pas nadat in 1735 het flesgewicht per koninklijk decreet verhoogd werd, verminderde het risico op exploderende flessen.

In de 18e eeuw was champagne de favoriete drank aan het hof te Versailles en van **Madame de Pompadour**, de maîtresse van koning Lodewijk XV. Van haar is de uitspraak: “*Champagne is de enige wijn waar een vrouw mooi bij blijft, hoeveel ze er ook van drinkt.*”



In de 19e eeuw neemt **Napoleon** tijdens zijn veldtochten door Europa champagne mee. Op het einde van zijn carrière, in 1814, vielen Russische, Pruisische en Oostenrijkse troepen het oosten van Frankrijk binnen en bezetten de Champagnestreek.

Na deze belegering nam de export van champagne naar het Russische tsarenrijk, Oostenrijk en Duitsland een hoge vlucht.

Dankzij een aantal innoverende Fransmannen werd het champagne-proces geperfectioneerd:



**Jean-Antoine Chaptal** bestudeerde in het begin van de 19e eeuw hoe toevoeging van suiker tijdens de gisting het alcoholgehalte van de wijn kon verhogen

**André François**, een apotheker uit Châlons-sur-Marne, maakte een studie over hoe men een *tweede gisting op fles* kon opstarten door suiker toe te voegen

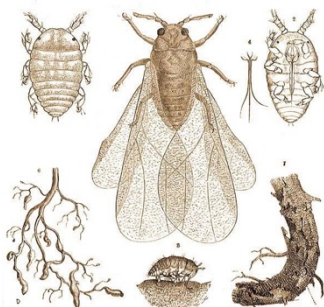


**Veuve Clicquot-Ponsardin**, die na de dood van haar man aan het hoofd kwam van het bekende champagnehuis, experimenteerde met *remuage technieken*, en legde zo de basis voor het plaatsen van de flessen in *pupitres*.

In 1884 ontwikkelde **Armand Walfart** het *dégorgement à la glace*, om het bezinksel uit de fles te halen. Tot dan gebeurde dit *à la volée*.

Door de **aanleg van spoorwegen** in de 19e eeuw kreeg champagne geduchte concurrentie van wijnen uit het zuiden van Frankrijk. Het aantal wijnbouwgemeenten in de Champagne verminderde drastisch. Rond Vitry-le-François verdween de wijnbouw volledig.

<b>Evolutie beplante oppervlakte (ha)/département, 1852-1904</b>				
Jaren	AUBE	MARNE	AISNE	HTE-MARNE
1852	22 912	17 379	9 033	16 386
1890-99	19 011	15 166	2 759	12 872
Δ 1852-1900	- 17 %	- 13 %	- 70 %	- 21 %
1900-09	9 313	14 860	2 208	8 341
Δ 1852-1910	- 60 %	- 14,5 %	- 75 %	- 49 %



In 1890 sloeg de **phylloxera** toe. De maatregelen om de druifluis te bestrijden kwamen veel te laat en waren onvoldoende, waardoor slechts 10 procent van de aanplant overbleef.

In 1898 wordt de AVC opgericht: de *Association Viticole Champenoise* met als doel de strijd tegen phylloxera aan te gaan. Alle wijngaarden worden geroid en heraanplant met Amerikaans onderstokken waarop de *Vitis vinifera* wordt gegrift.

Men maakt van de gelegenheid gebruik om de wijngaarden op een andere manier aan te planten: niet meer "en foule" of alles door elkaar zoals op de foto hiernaast.



De wijnstokken werden mooi in rijen aangeplant, wat het heel wat gemakkelijker maakte om te bewerken. Bovendien koos men enkel de beste stukken grond uit om heraan te planten waardoor de oppervlakte daalde tot 12.000 ha. Het aantal wijnstokken per ha verminderde van 40.000 naar 9.000.