



De toekomst van de Pinot Noir in de Côte de Nuits.

Eddy Van den Abbeele



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

Van den Abbeele Eddy

Transvaalstraat 45
2600 Antwerpen
België

Voorwoord

Reeds tijdens mijn studies “wijnbouwer/wijnmaker” te Syntra Hasselt was ik heel benieuwd naar de invloed van de klimaatverandering op de wijnbouw. Door deze klimaatverandering wordt wijnbouw in België interessanter en bijgevolg wordt er ook meer gecultiveerd. Maar daartegenover staat ook dat andere wijngebieden hier juist negatieve gevolgen door ondervinden. De Pinot Noir is een druif die in België alsmaar meer wordt aangeplant omdat men gelooft dat het klimaat zich er al wat beter toe leent. Daarom was ik uitermate geboeid wat dit als gevolg had op de streek waar deze druif floreert als nergens anders en waar er heel veel geld voor wordt betaald.

De Côte de Nuits beslaat slechts een totale oppervlakte van om en bij 3.160ha, waarvan bijna 97% is aangeplant met Pinot Noir. Op één na komen alle rode Grand Crus van Bourgogne uit deze regio en de duurste wijnen ter wereld komen hiervandaan. Maar aangezien de Pinot Noir één van de meest klimaatgevoelige druiven is, staat ze door de opwarming van de aarde hier nu onder druk. Zal men in de toekomst dezelfde kwaliteit en finesse kunnen blijven produceren en hoe gaat men hiermee omspringen? Wat is het antwoord op deze temperatuursverandering? Zal men anders moeten gaan vinifiëren, anders moeten aanplanten of snoeien, opteren voor andere klonen, zou de Hautes Côtes de Nuits een oplossing kunnen bieden, ...? Of zal dit een invloed hebben op de prijzen die worden betaald voor de wijnen uit deze regio?

Door onder andere gesprekken met deskundigen en wijnboeren ter plaatse hoop ik te achterhalen in welke mate er maatregelen zullen moeten worden genomen om ervoor te zorgen dat deze streek haar aanzien en niveau kan bewaren en in welke mate er nu al iets aan wordt gedaan.

Inhoudsopgave

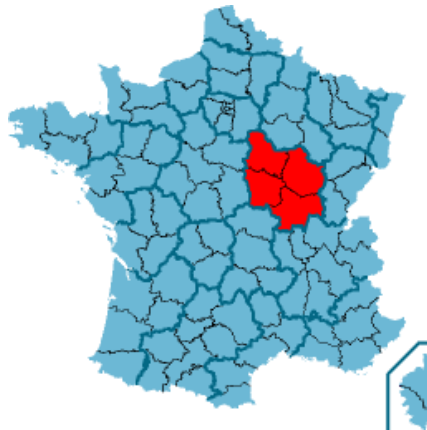
1. De Côte de Nuits binnen de Bourgogne	p. 5
1.1. Topografisch	p. 5
1.2. Historisch	p. 8
1.3. Geografisch	p.10
1.4. Geologisch	p.10
1.5. Klimatologisch	p.12
1.6. Classificatie Bourgogne	p.12
1.6.1. Regionale appellaties	p.12
1.6.2. Subregionale appellaties	p.12
1.6.3. Gemeentelijke appellaties	p.13
1.6.3.1. Chablis (Grand Auxerrois)	p.13
1.6.3.2. Côte de Nuits	p.13
1.6.3.3. Côte de Beaune	p.13
1.6.3.4. Côte Chalonnaise	p.14
1.6.3.5. Mâconnais	p.14
1.6.4. Premier Crus	p.14
1.6.5. Grand Crus	p.14
1.6.6. Beaujolais	p.15
1.6.7. I.G.P.	p.15
2. Côte de Nuits	p.16
2.1. Regio's	p.16
2.1.1. Marsannay	p.16
2.1.2. Fixin	p.17
2.1.3. Gevrey-Chambertin	p.18
2.1.4. Morey-Saint-Denis	p.19
2.1.5. Chambolle-Musigny	p.20
2.1.6. Vougeot & Clos de Vougeot	p.21
2.1.7. Vosne-Romanée	p.22
2.1.8. Nuits-Saint-Georges	p.23
2.1.9. Hautes Côtes de Nuits	p.24
2.1.10. Côte de Nuits-Villages	p.25
2.2. Typiciteit	p.25
3. Pinot Noir	p.26
3.1. Oorsprong, geschiedenis en eigenheid	p.26
3.2. Synoniemen	p.26
3.3. Côte de Nuits als ideale bodem	p.27

4. Gevolgen van de opwarming van de aarde	p.28
4.1. Algemene beschouwingen	p.28
4.2. De klimatologische gevolgen op de wijnbouw	p.30
4.3. Invloed op de Côte de Nuits en de Pinot Noir	p.30
5. Visie van de wijnboer	p.33
5.1. Algemene visie	p.33
5.2. Mogelijke oplossingen?	p.34
5.2.1. Plantrichting	p.34
5.2.2. Bevloeiing	p.35
5.2.3. Andere druivenvariëteiten	p.35
5.2.4. Aanpassing van de wetgeving	p.35
5.2.5. Vervroegde oogst	p.35
5.2.6. Snoeiwijze	p.36
5.2.7. Aanpassing vinificatiemethode	p.36
5.2.8. Andere klonen	p.36
5.2.9. Andere onderstokken	p.36
5.2.10. Hautes Côtes de Nuits	p.37
5.2.11. Andere	p.37
6. Conclusie	p.38
Nawoord	p.39
Bijlagen	p.40
Bibliografie	p.49

1. De Côte de Nuits binnen de Bourgogne

1.1. Topografisch

Alvorens tot de essentie te komen van deze monografie, denk ik dat het aangewezen is de Côte de Nuits te situeren binnen het wijnlandschap van Frankrijk en in het bijzonder binnen de Bourgogne.

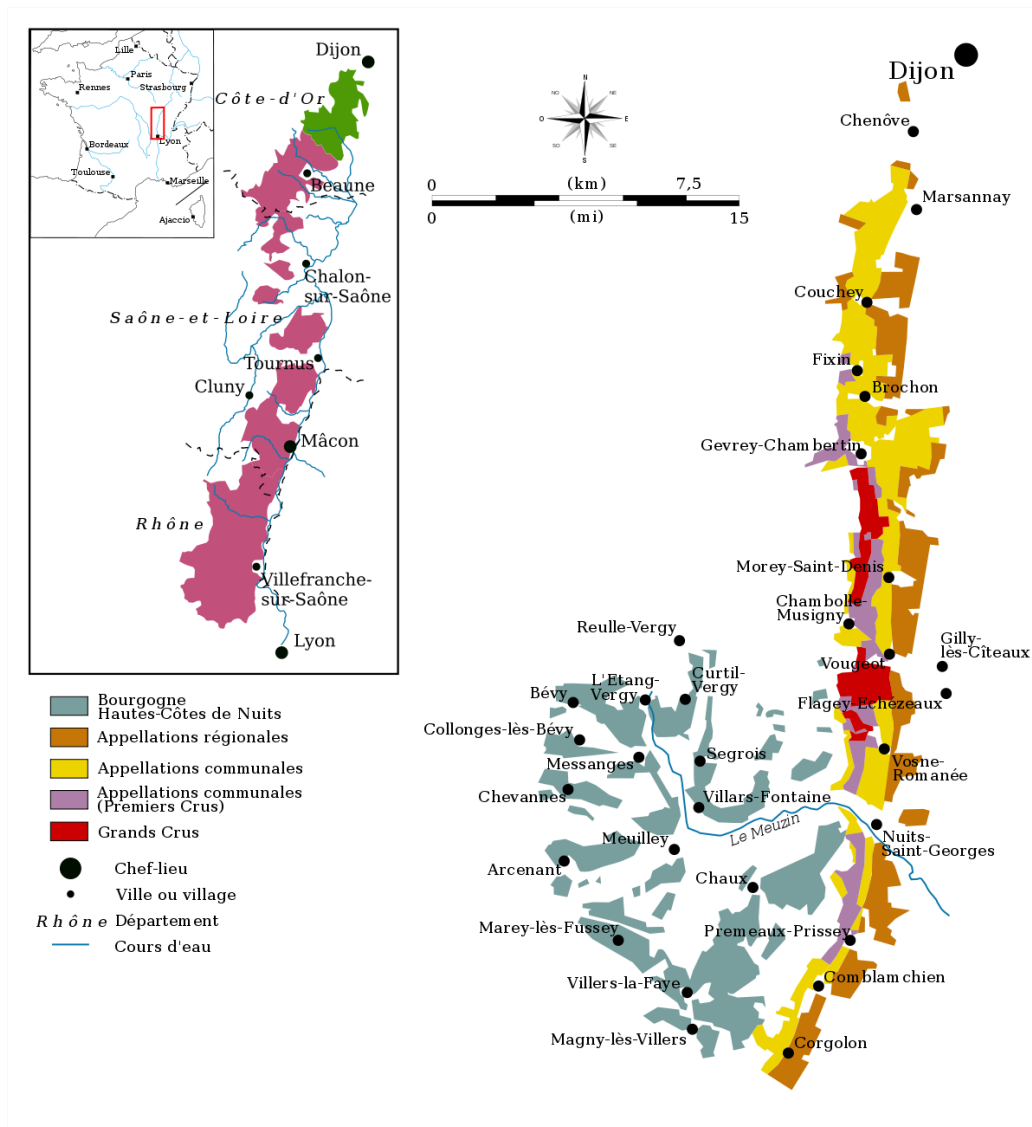


De Bourgogne telt administratief 4 departementen:

- Yonne
- Côte d'Or
 - Côte de Nuits
 - Côte de Beaune
- Saône-et-Loire
 - Côte Chalonnaise
 - Mâconnais
- Nièvre

Zuidelijk hiervan ligt het wijngedied Beaujolais, dat deels in Bourgogne ligt.





Als wijngebied kan de Bourgogne onderverdeeld worden in 5 regio's:

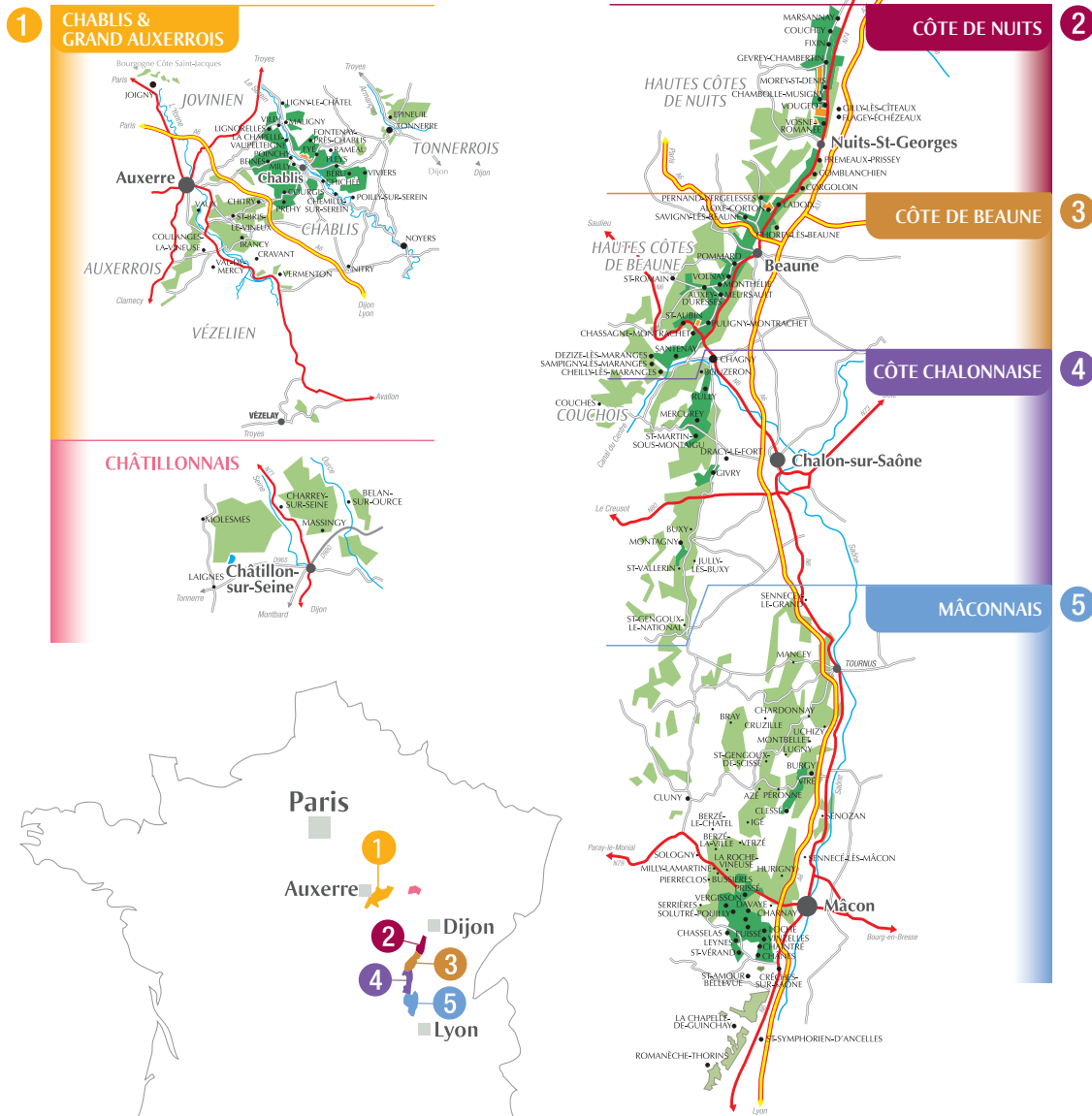
- Chablis & Grand Auxerrois (Yonne)
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais

+ Beaujolais. Deze regio is weliswaar wijnkundig verbonden met Bourgogne, maar maakt deel uit van het departement Rhône-Alpes.

BOURGOGNE

en zijn vijf wijnregio's

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr



www.grandpavois.fr • RCS B 349125872 • Edition 2012 • Imprimé avec encres végétales sur papier produit selon une gestion responsable des forêts chez un imprimeur imprimerie.com



De Côte de Nuits werd genoemd naar het dorp Nuits-Saint-Georges en bevindt zich in het noordelijke gedeelte van de Côte d'Or in Bourgogne. Het start net ten zuiden van Dijon en loopt door tot het wijndorp Corgoloin. Het zuidelijke deel van de Côte d'Or heet Côte de Beaune.

1.2. Historisch

Bourgogne kent een hele geschiedenis. Hoewel archeologisch niet bewezen, vermoed men dat in wat we nu Bourgogne noemen reeds wijn werd geproduceerd door de Kelten. Dit door de vondst van amforen en grafstenen met afbeeldingen van wijnranken en druiventrossen. De eerste literaire verwijzing naar wijnbouw stamt echter pas uit 312 na Christus, in een panegyriek gericht aan Keizer Constantijn de Grote (°280 - †337).

Men kan er dus van uitgaan dat vanaf de 4^{de} eeuw volop aan wijnbouw werd gedaan. In 52 vóór Christus werd het huidige Bourgogne veroverd door de Romeinen en werd vanaf de 5^{de} eeuw een koninkrijk, de Oost-Germaanse stam der Burgunden. Aan het einde van de 8^{ste} en het begin van de 9^{de} eeuw regeerde Karel de Grote over dit gebied. De erfenis hiervan is nog steeds terug te vinden in de witte wijn Corton-Charlemagne uit de Côte de Beaune. Vanaf de 10^{de} eeuw kreeg de wijnbouw een enorme stimulans dankzij de opkomst van de kloosters, zoals de Benedictijnen van Cluny in Mâconnais en de Cisterciënzers van Cîteaux, ten oosten van het huidige Nuits-Saint-Georges. Er werden meer en meer wijngaarden aangelegd en bijgevolg steeg ook de kennis en expertise. De monniken hadden niet alleen het voordeel te beschikken over kelders en opslagruimten, maar zeker ook over voldoende intellectuele bagage en tijd, die hen in staat stelde alles te boekstaven. In 1118 kochten de Cisterciënzers van Pontigny de wijngaarden van de benedictijnen van Saint-Martin in Tours waar zij de eerste Chablis produceerden. Over de gehele Côte d'Or kochten ze wijngaarden aan die ze door lekenbroeders lieten bewerken.

Na de dood van koning Robert II in 1031 werd Bourgogne, in die tijd ook "Beaune" genoemd, een hertogdom. Hiermee brak een glorieus tijdperk aan dat door oorlogen en huwelijken steeds meer uitbreidde. Aan het eind van de 14^{de} eeuw strekte het zich zelfs uit van Mâcon tot in Friesland. Door het rijkelijke leven van de hertogen, vloeide ook de wijn volop. Er werd voornamelijk witte wijn gemaakt, die werd geprezen omwille van zijn helderheid, in tegenstelling tot het drinkwater van toen. In 1232 schonk de hertogin Adelheid van Bourgondië (°1209 - †1279) aan de abdij van Saint-Vivant de wijngaarden die we nu kennen als La Romanée-Conti, La Romanée, La Tâche, Richebourg en Romanée-Saint-Vivant.

Bourgogne ligt niet aan een rivier en bijgevolg waren de wijnen onbekend buiten de streek zelf. Toen Paus Clemens V zijn hof vestigde in Avignon in 1305, dat bekend stond om zijn corrupte en extravagante levensstijl, werd er wel wijn "geëxporteerd", omwille van de uitzonderlijke kwaliteit van de "wijnen van Beaune". Een reputatie die tot op de dag van vandaag standhoudt.

Reeds onder het bewind van de hertogen werd er veel aandacht besteed aan de kwaliteit van de wijn. Zo verbood Philips de Stoute op 31 juli 1395 het gebruik van de – door hem inferieur geachte – Gamay-druif. Desondanks heeft de Gamay zich weten te handhaven. In 1937 kreeg de Bourgogne Passe-tout-grain de status van AOC.

In die periode werden de witte wijnen vermoedelijk gemaakt van de Fromenteau, de vermoedelijke voorouder van de huidige Pinot Gris. De Chardonnay verscheen pas na de Middeleeuwen. Alle wijnen werden één jaar na de oogst gedronken. Gerijpte Bourgogne was dus in die tijd niet gekend.

Na de Bourgondische oorlogen en aldus de dood van de hertog Karel de Stoute bij de slag van Nancy in 1477, viel Bourgogne onder de Frans kroon. Door de macht van het koningshuis, verzwakte langzaamaan de macht van de kerk, waardoor kloosters gedwongen werden hun wijngaarden te verkopen aan de steeds belangrijker wordende bourgeoisie.

De verbetering van de wegen vanaf het begin van de 18^{de} eeuw was de start van het commerciële verkeer van en naar Bourgogne. Het was tevens de start van het ontstaan van de handelshuizen (négociants) waarvan o.a. Bouchard Père et fils uit 1731 nog steeds bestaat.

In 1728 schreef Claude Arnoux “Dissertation sur la situation de Bourgogne”; het eerste grote werk over de wijnen van Bourgogne. Hierin blijkt duidelijk de roem die de rode wijnen uit de Côte de Nuits reeds hadden.

Vanaf de Franse Revolutie (1789 – 1799) ziet men een opsplitsing van de wijngaarden. Door het erfrecht van de Code Napoléon in 1804 werd deze versnippering alleen maar groter. De doctor in de geneeskunde en natuurwetenschapper, Jean Lavallé (°1820 - †1880), schreef in 1855 het invloedrijke werk “Histoire et Statistique de la Vigne des Grands Vins de la Côte d’Or”. Hierin spreekt hij reeds over een classificatie van de beste wijngaarden. Het werk heeft een grote invloed gehad op de classificatie “Appellation d’Origine Contrôlée” uit 1931.

In de loop van de evolutie is er in Bourgogne een samenspel ontstaan tussen wijnbouwers en handelshuizen. Dit als gevolg van de versnippering van de wijngaarden. Het komt regelmatig voor dat individuele wijnboeren een dusdanig klein stukje grond bezitten, waarvan amper 1 vat wijn zou kunnen worden maken, wat neerkomt op ongeveer 25 kisten van 12 flessen. Deze wijnboeren verkochten dan vaak hun druiven aan handelshuizen, die dan op deze manier voldoende volume creëerden om het uitbrengen van wijn van een bepaalde appellatie rendabel te maken. Tot na de Eerste Wereldoorlog werd vrijwel alle wijn verkocht door handelshuizen. Hoewel deze blends vaak zeer goede kwaliteit behaalden, mede dankzij de budgetten om te investeren in betere vinificatie-apparatuur, ging hierdoor wel de individualiteit verloren die Bourgogne zo bijzonder maakt. Sinds de jaren 50 en 60 is daardoor de botteling op domein sterk toegenomen. Niet alleen is het bottelen van kleine hoeveelheden verhoudingsgewijs duurder, maar doordat hierdoor de vraag ook veel groter werd dan het aanbod, stuwde de

markt de prijzen sterk omhoog. Als gevolg kochten veel handelshuizen wijngaarden op om op die manier ook wijnen te kunnen bottelen met het label “mise en bouteille au domaine”. Hierdoor vervaagde het strikte onderscheid tussen wijnboer en négociant.

Tot op de dag van vandaag is men in Bourgogne van het goede leven en de goede wijn blijven genieten.

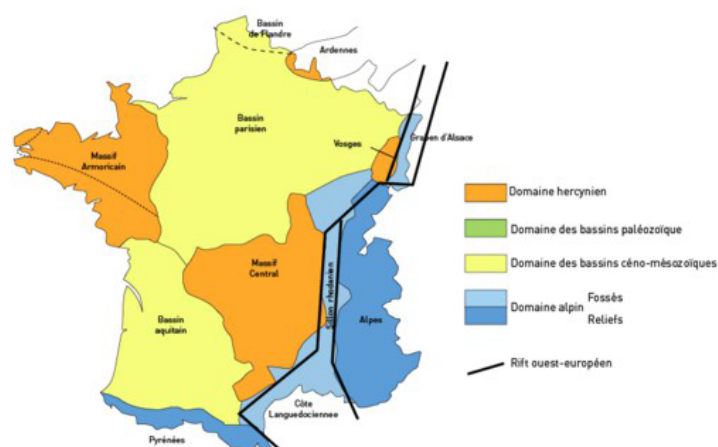
1.3. Geografisch

De gehele regio Bourgogne ligt tussen de 47^{ste} en 48^{ste} breedtegraad. De Côte de Nuits ligt in een vallei die relatief steil in het noorden is, en afneemt naar het zuiden toe. Het gebied schommelt tussen een hoogte van 220 tot 350 meter boven de zeespiegel. Elke wijngaard ligt kadastraal vast in Frankrijk en wordt aangeduid met een naam. In Bourgogne noemt men dit een lieu-dit of climat; waarvan er meer dan 1000 bestaan. Een Climat is een “unité de terroir” en kan best omschreven worden als een beperkte, homogene wijngaard. Een lieu-dit is een kadastraal gehucht. In Bourgogne kan dit vaak zeer verwarrend zijn. Soms kan een climat kleiner zijn dan een lieu-dit, zoals bijvoorbeeld Beaune A l’Ecu 1^{er} cru, soms groter, zoals bijvoorbeeld Chevalier Montrachet = lieu-dit Chevalier + de gemeente lieu-dit Cailleret. En soms, zoals in het geval van Romanée-Conti zijn ze gelijk aan elkaar.

In tegenstelling tot vele andere wijnregio’s kent de Bourgogne, en dus ook de Côte de Nuits, geen rivieren en waterlopen. Dit, samen met de maximale blootstelling aan de zon, zijn twee factoren die zeker hebben bijgedragen aan de kwaliteit, finesse en vooral eigenheid die de Côte de Nuits typeert.

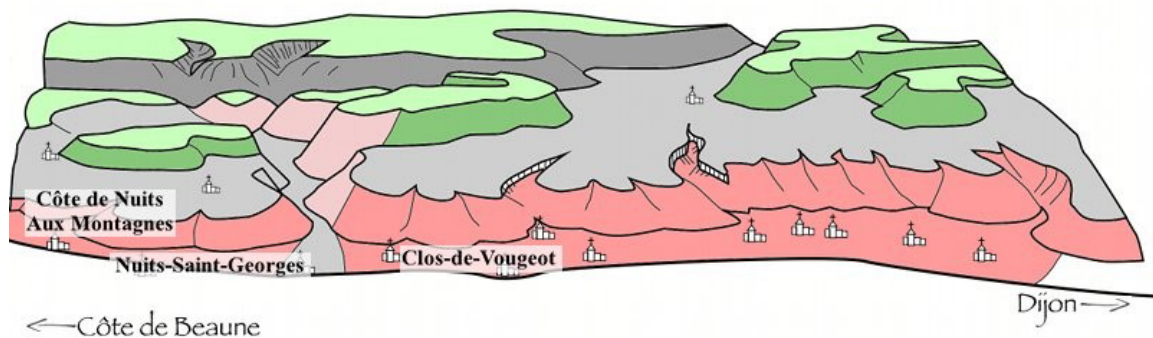
1.4. Geologisch

Frankrijk, zoals we het nu kennen, was in het Mesozoïcum, van om en bij de 250 tot 65 miljoen jaar geleden, overspoeld door een ondiepe, tropische zee.

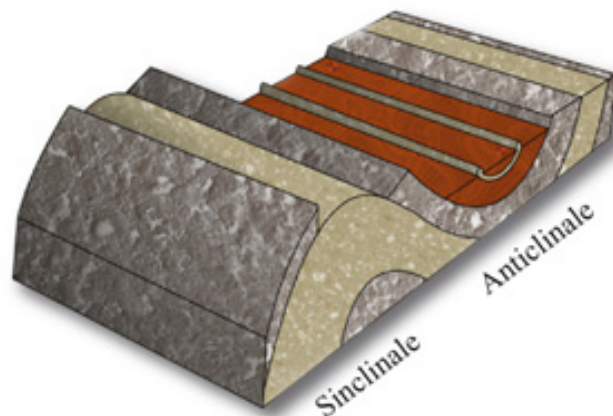


Enkel het Massif Armoricain, het Centraal Massief, de Vogezen en de Ardennen staken boven het water uit. De Alpen en de Pyreneeën zijn recenter ontstaan en zijn geologisch nog steeds actief.

De Côte d'Or is de westelijke helling van de vallei van de Saône en is Noord-Zuid gericht, dooraderd met Oost-West gerichte breuken. Deze "côte" is het gevolg van een verzakking van het Morvan kalkplateau, zo'n 50 miljoen jaar geleden. Tijdens de laatste ijstijd ontstond een steil en op het oosten gerichte heuvelrug. Hierop vinden we vooral harde kalksteen en kalkrijke mergel. Aan de voet ervan wordt dit bedekt met een dikke laag erosiemateriaal en alluvium.



De opsplitsing van de Côte d'Or tussen de Côte de Nuits en de Côte de Beaune wordt duidelijk door een geologisch fenomeen: de syncline van Volnay (Côte de Beaune), waar de jongste aardlagen liggen en de anticline van Gevrey (Côte de Nuits), waar de oudste aardlagen liggen. De midden-Jura kalkrots van de Côte de Nuits verdwijnt ondergronds in Ladoix en maakt plaats voor de recentere boven-Jura kalklaag tot aan Volnay. Daar komt de midden-Jura kalkrots terug bovenaan te liggen van Meursault tot Chassagne. Hier vindt men dus dezelfde structuur terug als in de Côte de Nuits. Toch is deze regio gekend omwille van zijn witte wijnen (Côte des Blancs). Dit door afzet van mergel die zich met de kalklaag heeft gemengd; wat echter de ideale voedingsbodem is voor Chardonnay.



1.5. Klimatologisch

Algemeen spreekt men in Bourgogne over een continentaal klimaat dat varieert van regio tot regio. Met name, maritiem in het westen, continentaal in het noordoosten en mediterrain in het zuiden. Vanuit het westen waait soms een warme, droge 'föhn' wind over de streek. Het gehele gebied is in feite een verzameling van microklimaten. Dit alles gaat dus jaarlijkse klimatologische verschillen geven, waardoor de jaargang een belang gaat krijgen.

De warme zonnige zomers afgewisseld met koele nachten en een lange milde herfst, spelen een rol bij opbouw van aroma's van de wijnen.

1.6. Classificatie Bourgogne

1.6.1. Regionale appellaties:

- Coteaux Bourguignon (rood – wit – rosé) > vroegere Ordinaire/Grand Ordinaire
- Bourgogne (rood – wit – rosé)
 - Bourgogne Clairet (rosé)
 - Bourgogne Gamay > Beaujolais (rood)
- Bourgogne Alligoté (wit)
- Bourgogne Mousseux (rood)
- Bourgogne Passe-tout-grains (rood – rosé) > min. 30% Pinot Noir, min. 15% Gamay, samen vergist
- Crémant de Bourgogne (wit – rosé)
- Distillaten:
 - Marc de Bourgogne
 - Fine de Bourgogne

1.6.2. Subregionale appellaties:

- Bourgogne Côte Saint-Jacques (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Côtes d'Auxerre ((rood – wit – rosé)
- Bourgogne Chitry (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Coulanges-La-Vineuse (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Épineuil (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Tonnerre (wit)
- Bourgogne Vezeley (wit)
- Bourgogne Montreuil (rood – wit – rosé) > lieu-dit Dijon, Côte de Nuits
- Bourgogne Le Chapitre (rood – wit – rosé) > lieu-dit Chenôve, Côte de Nuits

- Bourgogne La Chapelle Notre Dame (rood – wit – rosé) > lieu-dit Ladoix-Serigny, Côte de Beaune
- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Côte Chalonnaise (rood – wit – rosé)
- Bourgogne Côtes du Couchois (rood)
- Mâcon (rood – wit – rosé)
- Mâcon + naam gemeente (rood – wit – rosé)
- Mâcon-Villages (wit)

1.6.3. Gemeentelijke appellaties

1.6.3.1. Chablis (Grand Auxerois)

- Petit Chablis (wit)
- Chablis + Premier Crus (wit)
- Irancy (rood)
- Saint Bris (wit)

1.6.3.2. Côte de Nuits

- Marsannay (rood – rosé – wit)
- Fixin (rood – wit)
- Gevrey-Chambertin (rood)
- Morey-Saint-Denis (rood – wit)
- Chambolle-Musigny (rood)
- Vougeot & Clos de Vougeot (rood – wit)
- Vosne-Romanée (rood)
- Nuits-Saint-Georges (rood – wit)
- Côte de Nuits Villages (rood – wit)

1.6.3.3. Côte de Beaune

- Ladoix (rood – wit)
- Aloxe-Corton (rood – wit)
- Pernand-Vergelesses (rood – wit)
- Savigny-lès-Beaune (rood – wit)
- Chorey-lès-Beaune (rood – wit)
- Beaune (rood – wit)
- Côte de Beaune (rood – wit)
- Pommard (rood)
- Volnay (rood)
- Monthélie (rood – wit)
- Auxey-Duresses (rood – wit)

- Saint-Romain (rood – wit)
- Meursault (rood – wit)
- Blagny (rood)
- Saint-Aubin (rood – wit)
- Puligny-Montrachet (rood – wit)
- Chassagne-Montrachet (rood – wit)
- Santenay (rood – wit)
- Maranges (rood – wit)
- Côte de Beaune Villages (rood)

1.6.3.4. Côte Chalonnaise

- Bouzeron (wit)
- Rully (rood – wit)
- Mercurey (rood – wit)
- Givry (rood – wit)
- Montagny (wit)

1.6.3.5. Mâconnais

- Saint-Véran (wit)
- Pouilly-Fuissé (wit)
- Pouilly-Loché (wit)
- Pouilly-Vinzelles (wit)
- Viré-Clessé (wit)

1.6.4. Premier Crus

- 684 wijngaarden

1.6.5. Grand Crus

- Chablis (wit): Chablis Grand Cru
- Côte de Nuits (rood): Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charmes-Charbertin, Mazoyères-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Clos de Lambrays, Clos de La Roche, Clos de Trat, Clos Saint-Denis, Bonnes Mares, Musigny (ook wit), Clos de Vougeot, La Romanée, Romanée-Conti, Romanée-Saint Vivant, La Tâche, Richebourg, Échezeaux, Grand Échezeaux, La Grande Rue