

Lyrische liefhebbers

René van Heusden

"Beaujolais is qua stijl uniek, niet te imiteren. Die combinatie van fruit, bescheiden alcohol, zuren (zoals bij Riesling!), bodemtoon en bovenal drinkbaarheid. Van weinig andere wijnen trek ik zo makkelijk een tweede fles open als van een goede Beaujolais. Verder is Beaujolais voor mij een van de meest voedselvriendelijke wijnen die ik ken, of dat nu in een traditionele *bouchon* in Lyon is of in een eigentijds wijnrestaurant in Rotterdam. Charcuterie, vis, vogel, vlees, kaas: zeg het maar. Altijd verteerbaar en ondersteunend, nooit heftig of dominant. *Gouleyant*, zeggen de Fransen dan zo mooi."

Harold Hamersma

"De comeback van Beaujolais kan niet beter geïllustreerd worden dan door mijn recente aankoopgedrag: ik heb geruststellende hoeveelheden biologische Morgons uit het jaar der jaren 2009 laten aankrukken. Die verbluffende jaargang is pure reclame voor Beaujolais. De banieren kunnen weer uit de mottenballen. Sinds jaren drink ik primeur weer met plezier."

Noële Ruitenbergh

"Iemand die zegt dat Beaujolais lekker makkelijk is, is niet wijs. Juist de kantisheid van een Beaujolais is zijn charme! Echt enthousiast word ik van eerlijke Beaujolais Villages."

Hubrecht Duijker

"Wat mij betreft had Gabriel Chevallier helemaal gelijk toen hij schreef:
*Beaujolais: hoe meer je ervan drinkt,
des te aardiger wordt je vrouw,
des te trouwer je vrienden,
des te zonniger je toekomst
en des te draaglijker de mensheid.*"

Ellen Dekkers

"Dol ben ik op fruitgedomineerde wijnen zonder opsmuk. In de Beaujolais van puristen als Marcel en Mathieu Lapierre, Jules Chauvet, Guy Breton of Jean-Paul Thévenet proef je de speelsheid van de gamay, de prikkels van de omgeving en de passie van de wijnmaker. Zij zijn een inspiratiebron voor de nieuwe generatie. En daar ga ik voor!"

Nicolaas Klei

"De hemel? Een wereld vol Bistrotts Beaujolais. Iedereen die wel eens in een Parijse bistro met naburige tafeltjes de lekkerste – nee, deze is nog lekkerder! – puurnatuurbeaujolais heeft uitgewisseld, weet dat alle Michelinsterren hierbij verbleken." (Bron: Elsevier.)

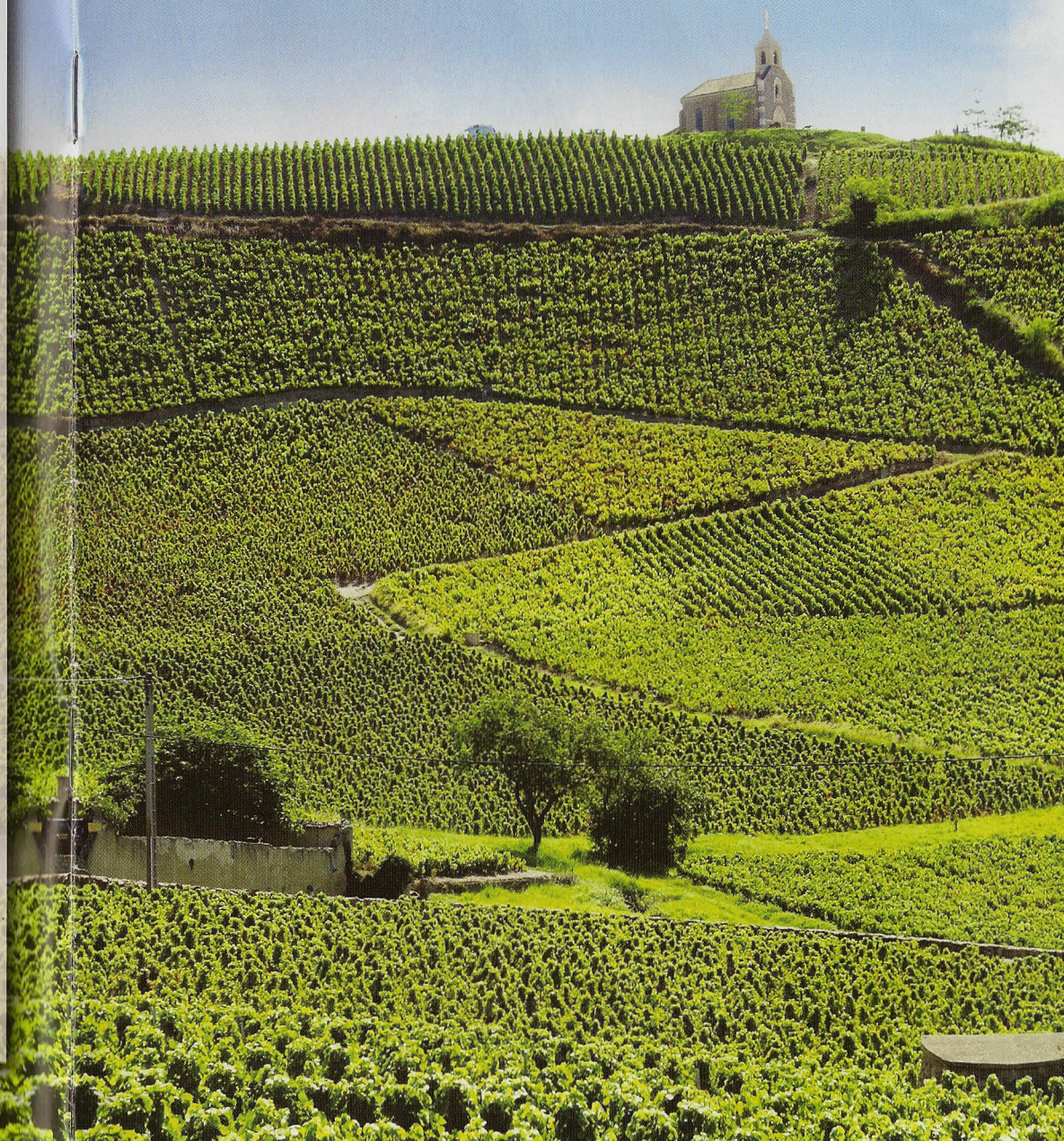
Floor van Ede,
eigenares Brasserie van Baerle

"Ha, Beaujolais! Beaujolais is de grote vriend van de restaurateur. Geen ordinaire allemansvriend, want daarvoor is hij te fijnzinnig. Maar een trouwe en superieure bondgenoot bij het maken van wijn-spijs combinaties. Lunch of diner, voor- en hoofdgerecht, kaas en dessert: een goede Beaujolais is altijd inpasbaar. Wat te denken van dit menuutje: als aperitief een cardinal (een Beaujolais *tout court* met een scheutje crème de cassis) met wat crudités en charcuterie. Dan een Fleurie bij het voorgerecht: een salade met boudin blanc en mosterd dressing. Vervolgens een Morgon bij crepinette de veau met gesmoorde groene kool en morillesjus als hoofdgerecht. Bij de kaas (Saint-Marcellin en cervelle de canut) een Chiroubles en als dessert fraises au vin met sinaasappel en cassis, gemarineerd in... Beaujolais!"

Beaujolais

Supplement Perswijn

Bij jaargang 24 - Nr. 1 | Januari 2011 | Adviesprijs € 6,25




FranceAgriMer


MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE


BEAUJOLAIS
INTER BEAUJOLAIS

Op de glooiende hellingen van het Centraal Massief in de richting van het dal van de Saône liggen de bijzondere wijngaarden van de Beaujolais. Een speciale druif – de gamay noir – vormt hier een unieke combinatie met een fraai en gevarieerd terroir. En dat levert wijnen op met een heel eigen karakter. Kenmerken zijn fruit, souplesse en vooral drinkbaarheid. Ideaal voor de wijndrinker die op zoek is naar minder zware wijnen, want Beaujolais blijft onder alle omstandigheden lichtvoetig.

Tekst en foto's: Ronald de Groot

Betere kwaliteit, breder aanbod

Beaujolais bloeit op

Formeel wordt de Beaujolais gerekend tot de Bourgognestreek. Maar in de praktijk zijn de Bourgogne en de Beaujolais nogal verschillend. De Beaujolais ligt niet alleen verder naar het zuiden, ook de gebruikte druif is een volledig andere dan in de Bourgogne. De gamay van de Beaujolais brengt levendige en elegante wijnen voort, terwijl pinot noir, de druif van rode Bourgogne, zorgt voor machtige en voornamelijk wijnen. Of, zoals men mij in de Beaujolais influisterde: 'Bourgogne *proef* je, maar Beaujolais *drink* je.'

Tussen Lyon en Mâcon

De wijngaarden van de Beaujolais liggen tussen Lyon en Mâcon, in noord-zuid richting. Het wijngaardgebied heeft een lengte van 55 kilometer en is 10 tot 15 kilometer breed, ligt op de uitlopers van het Centraal Massief, en loopt af in de richting van het dal van de Saône. In de vlakte zelf is de grond niet geschikt voor wijnbouw. De stokken staan perfect beschut op de glooiende hellingen, met een expositie die kan variëren van noordoost tot zuidwest. De gemiddelde hoogte waarop de wijngaarden liggen is ongeveer 300 meter: ideaal voor het maken van wijnen met een uitgesproken levendig karakter, die barsten van het fruit. Het klimaat wordt sterk bepaald door de Monts du Beaujolais aan de westkant, met toppen tot 1000 meter hoogte. Deze schermen de streek af van westelijke invloeden en zorgen zo voor het juiste microklimaat.

De ligging van de streek is al vrij zuidelijk, en de kwaliteit van de jaargangen in de Beaujolais loopt meer op met die van de noordelijke Rhône, ten zuiden van Lyon, dan met die van de Bourgogne. Dat hangt samen met een lichte invloed van winden van mediterrane oorsprong. De zomermaanden kunnen dan ook warm zijn, zeker tegenwoordig. Daardoor worden nu ook op koelere hellingen vaak interessante wijnen gemaakt.

Nieuwe nadruk op kwaliteit

De geschiedenis van de Beaujolais gaat terug tot de Romeinse tijd, net als die van veel andere Franse wijngebieden. Door de nabijheid van Lyon en de vervoersmogelijkheden via de rivier kon het gebied tot grote bloei komen. In de zeventiende eeuw al waren de wijnen overal in Frankrijk zeer populair en beleefde de streek een glorieperiode. Ook in de jaren na de Tweede Wereldoorlog was Beaujolais zeer populair, hand in hand met de opmars van de Beaujolais

primeur of *nouveau*. Eerst kwamen de Parijse bistro's, later de wereld, tot Japan aan toe. Veel producenten voldeden aan de vraag door het planten van 'verkeerde' klonen. Deze klonen van de gamay brachten veel wijn op, maar van mindere kwaliteit.

Op zijn hoogtepunt, enkele jaren geleden, maakte Beaujolais *primeur* 60% uit van de totale markt. Maar de verkopen stortten in en de Beaujolais werd gedwongen na te denken over de toekomst. Met resultaat. Van de in totaal bijna 23.000 hectare werden er zo'n 2000 gerooid, voornamelijk in het zuiden van de streek. Tegelijk werd voor de gehele Beaujolais de maximale opbrengst teruggebracht tot 52 hectoliter per hectare. Voor Beaujolais bedroeg die eerst 64, voor Beaujolais Villages 60 en voor de crus 58 hectoliter per hectare. Door het verlagen van de totale productie en de sterke afname van de productie van *primeur*wijnen, is de algemene kwaliteit van Beaujolais sterk gestegen. Een prachtige jaargang als 2009 laat zien hoe goed de wijnen inmiddels zijn.

Veel variatie in wijnen

Hoewel 99% van de wijngaarden is beplant met één druif, de gamay, ligt de focus van de Beaujolais toch op een grote variatie aan wijnen. Dat is ook heel goed mogelijk. Want elk type Beaujolais voorziet in een behoefte. Kijk naar de *primeur*wijnen. De hype is weliswaar over, maar goede Beaujolais *primeur* staat voor het direct genieten van het fruit van de nieuwe jaargang, ongecompliceerd en smakelijk. Gewone Beaujolais en Beaujolais Villages zorgen voor het dagelijkse drinkplezier, met fruitige wijnen die nooit te zwaar zijn. Crus schenken je bij een bijzondere gelegenheid of leg je een paar jaar weg voor je ervan geniet.

Daarnaast wint witte Beaujolais – van chardonnay – aan populariteit door zijn charmante en zachte karakter (zie kader). De streek speelt ook goed in op de zomerse dorst naar rosé met Beaujolais Rosé, waarin het fruit van de streek optimaal tot zijn recht komt. Rosé maakt bovendien de overstap naar Beaujolais heel gemakkelijk. Veel vrouwelijke wijn drinkers beginnen met rosé en ontdekken dan dat Beaujolais vergeleken met andere rode wijnen een genietbaarheid en frisheid heeft die dicht bij die van rosé ligt. Een andere loot aan de stam zijn mousseerende wijnen: niet alleen wit, maar ook rood en rosé. Deze hebben echter geen recht op de appellation >

Beaujolais en leveren dus wel een bijdrage aan de inkomsten, maar niet aan de reputatie van de streek.

Positieve rol handelshuizen

De crisis in de Beaujolais had grote gevolgen voor de hele sector: boeren, coöperaties en handel. Nu, na de crisis, nemen de handelshuizen het voortouw bij het herstel van de Beaujolais. Kijk bijvoorbeeld naar Christophe Coquard, die in vier jaar een eigen handelshuis voor kwaliteitswijnen opzette, met een heel eigen gezicht. En een paar grote handelshuizen van de Beaujolais – met name Louis Tête en Georges Duboeuf – zijn nog steeds echte familiebedrijven, van grote betekenis voor de streek. Patrice Lobjois, directeur van het handelshuis Louis Tête, zegt: "Juist deze familiebedrijven zetten zich niet alleen in voor de kwaliteit van hun merk, maar ook voor de kwaliteit van de Beaujolais als streek. Want zij kennen de streek en de producenten als geen ander. Bovendien hebben ze hun klanten overal en weten ze wat de markt wil. Ze zijn de onmisbare schakel tussen de streek en de afnemers." Maar ook andere handelshuizen spelen hierin een belangrijke rol, zoals E. Loran, gespecialiseerd in wijnen uit de Mâcon en de Beaujolais. Manager Xavier Barbet: "Wij zijn een oud handelshuis, maar sinds een jaar of tien hebben we een enorme sprong voorwaarts gemaakt. We werken met zo'n honderd boeren, maar we kopen niet alleen maar druiven: we vertellen ze hoe ze moeten werken, gaan met ze in discussie. Wij kennen de behoefte van de markt. Wij stellen ons eigen merk niet op de eerste plaats. We willen goede wijn verkopen voor een goede prijs."

Voortrekkers

De ontwikkelingen worden ook geholpen door investeringen van buitenaf. Vooral een aantal Bourgognehuizen is nu actief in de Beaujolais, zoals Boisset, Jadot en Louis Latour, en het champagnehuis Henriot. Daarnaast zijn er nog allerlei particuliere investeerders, waaronder echte liefhebbers, die graag in deze streek willen wonen en bijzondere wijnen willen maken. En ten slotte is natuurlijk een voornamelijk rol weggelegd voor de boeren die kwaliteitswijnen maken. Dat zijn de voortrekkers van de streek, de domeinen die met hun wijnen het imago van de Beaujolais en van hun crus stap voor stap verbeteren. Voorbeelden genoeg: Lapierre, Jean-Paul

Brun, Jean Foillard, Château des Jacques, Château de Pizay, vader en zoon Despres (Domaine de la Madone en Domaine Niagara in Fleurie). Allemaal producenten die wijnen van klasse maken; wijnen die typisch zijn voor de cru waar ze vandaan komen en het terroir perfect tot zijn recht laten komen.

Biologisch in opkomst

Ook de wijze waarop de wijnbouw bedreven wordt, is aan het veranderen in de Beaujolais. Volgens Christophe Coquard van het gelijknamige *maison* verricht men in vrijwel geen enkele Franse wijnstreek zoveel handmatig werk als in de Beaujolais. "De druiven worden hier nog vrijwel allemaal met de hand geplukt. Oogsten en ploegen met tractoren is lastig in de wijngaarden hier, die vol staan met druivenstokken in de vorm van bosjes, zonder bedrading." Nadeel is dat de kosten door deze beplanting hoog zijn en dat biologische wijnbouw – waarbij veel geploegd wordt, en tractoren bijna essentieel zijn – bemoeilijkt wordt.

Inmiddels is het groene licht gegeven om de stokken anders te snoeien en op bedrading te laten groeien, dus niet meer in de vorm van de traditionele struikjes. Dat maakt het mogelijk machinaal te oogsten en te ploegen, wat ook meer ruimte geeft voor biologische wijnbouw, die in opkomst is in de streek. *Agriculture raisonnée*, een vorm van landbouw waarbij duurzaamheid hoog in het vaandel staat, is al gemeengoed. Boeren die zo werken, beperken het gebruik van bestrijdingsmiddelen tot het minimum en zorgen voor een ecologisch beheer van de wijngaard. Tussen veel stokken zie je tegenwoordig dan ook onderbegroeiing. Dat bevordert het natuurlijke evenwicht en de biodiversiteit.

Een van de producenten die ervaring heeft met biologische wijnbouw, is Lillian Bauchet van Les Bachelards in Fleurie. Voorheen was hij ICT'er, maar daar kreeg hij genoeg van – zijn bedrijf, en vooral zijn twaalf werknemers, gaven hem te veel sores. In 2007 kocht hij een domein in Fleurie met 7 hectare wijngaarden. Biologisch boeren is zijn passie, maar gemakkelijk is het niet: "Vorig jaar heb ik met het ploegen van de wijngaard duizend stokken verloren: kapotgemaakt door de tractor. Ik probeer het nu wat voorzichtiger aan te doen. 2% van de wijnbouw is hier inmiddels biologisch en dat aandeel wordt steeds groter. Niet alleen de hoge dichtheid van de stokken en de vorm waarin ze gesnoeid zijn, maken biologische wijnbouw hier moeilijk. Ook het klimaat

werkt niet altijd mee, door relatief veel regen in de zomer. Bovendien zijn sommige hellingen erg steil. Die zou je met de hand moeten bewerken, en dat is niet gemakkelijk. De toestemming om de stokken op draden te laten groeien, zal zeker helpen bij de ontwikkeling van de biologische wijnbouw."

Breder aanbod

Daarmee heeft de Beaujolais weer een extra troef in handen om de wijnen bij een groot aantal liefhebbers opnieuw onder de aandacht te brengen. En zo zie je stap voor stap een betere kwaliteit, een verbreding van het aanbod en een beter imago. Maar dat gaat natuurlijk allemaal hand in hand.

Beaujolais in cijfers

Aanplant: gamay noir à jus blanc (99%) en chardonnay

Totaal wijngaardoppervlak: 18.644 hectare

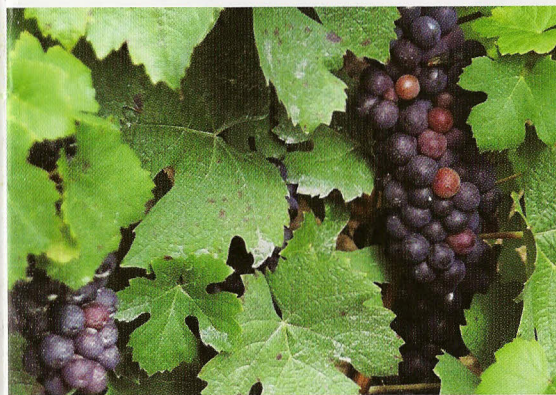
Aantal appellations: 12; *Beaujolais Crus*: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié en Saint-Amour; *Beaujolais Villages* en *Beaujolais*

Aantal wijndomeinen: 3500, met een gemiddelde omvang van 7,8 hectare

Aantal coöperaties: 15, verantwoordelijk voor ongeveer 32% van de productie (39% *Beaujolais*, 24% *Beaujolais Villages*, 16% *Beaujolais Crus*)

Gemiddelde productie: 1 miljoen hectoliter (133 miljoen flessen), waarvan *Beaujolais Crus* 375.000 hl (50 miljoen flessen), *Beaujolais Villages* 265.000 hl (35 miljoen flessen) en *Beaujolais* 360.000 hl (48 miljoen flessen)

Export: 40% van het totale volume wordt geëxporteerd naar 110 landen.



Overzicht recente jaargangen

2010

Moelijke zomer met een prachtig najaar leverde klassieke en frisse wijnen op.

2009

Prachtig jaar met rijke en rijpe wijnen, onweerstaanbaar verleidelijk.

2008

Minder rijpe jaargang, met wijnen die slank en fris van karakter zijn.

2007

Voortreffelijke jaargang met fruitrijke en krachtige wijnen.

2006

Klassiek jaar, geen topwijnen, maar kan goed rijpen.

2005

Intense wijnen, rijp en krachtig, pure verleiding en diepgang.

Vijf favoriete Beaujolais Blancs

Château de Lavernette, Les Vignes de la Roche 2009

Bloemig, fris, rijp, zacht en smaakvol, goede zuren, wat citrus, bloemen, balans.

Egrappé, www.egrappé.nl

Domaine de la Madone 2009, Beaujolais Villages

Noten en honing, krachtig, peer, perzik en meloen, zacht, dik, smaakvol, citrus, rokerig.

Château de Raousset, Marquise de Robien 2009, Beaujolais Villages

Breed, krachtig, toast en vanille, gelikte, rijpe stijl, kracht, banaan, exotisch, goede zuren.

Maison Coquard, Clochemerle 2009, Beaujolais Villages

Sappig, banaan, licht exotisch fruit, wat aangename zuren, lekker fris wit.

www.maison-coquard.com

E. Loran & Fils, Les Ronzettes 2009

Krachtig, perzik, wat noten, honing, aardig sap en fruit, een klein vetje, rijke stijl.

Als we de sommeliërs van toprestaurants mogen geloven, zijn ze continu op zoek naar 'nieuwe' wijnen die perfect bij de geserveerde topgerecht passen. Vreemd genoeg wordt de Beaujolais daarbij soms over het hoofd gezien. Terwijl juist de elegantie en frisheid van Beaujolais perfect past bij de moderne en lichte keuken.

Tekst: Ronald de Groot Foto: Gerard Reijmer

Beaujolais aan tafel

Je blijft combineren!



In de wijn zijn heel wat trends waarneembaar waarbij de meute hijgend achter elkaar aan holt. Ooit profiteerde de Beaujolais van zo'n rage: toen de primeurwijnen op het hoogtepunt van hun populariteit waren. Het was niet aan te slepen. Die hype is inmiddels voorbij. Wel zien we een duidelijke trend naar lichtere, beter verteerbare wijnen. Veel wijndrinkers keren zich af van wijnen die heel glad zijn en vooral wijnen met veel alcohol. Beaujolais past daar naadloos in.

'Ik word er blij van'

In het verleden was het voor Nederlandse restaurants normaal om een ruime sortering Beaujolais op de kaart te hebben. Veel toprestaurants hadden zelfs een flinke lijst crus, die ook gemakkelijk werden verkocht. Maar lang niet alle moderne sommeliërs beseffen dat ze met Beaujolais van bijvoorbeeld de heerlijke jaargang 2009 goud in handen hebben. Anders is dat bij de nieuwbakken Bistrot Beaujolais Le Garage in Amsterdam. Joop Braakhekke is zo'n fan van Beaujolais, dat hij maar liefst zeven verschillende appellations op zijn wijnkaart heeft staan. "De wijnen passen bij mijn opgeruimde karakter. Beaujolais hoeft je niet te analyseren, die kun je tot je nemen. En ik word er blij van. Eigenlijk is het een wijn tegen depressiviteit." Kijk, dat is nou precies wat we bedoelen.

Van paté tot vis

Het karakter van Beaujolais sluit exact aan bij de behoeften van de moderne keuken. Het alcoholgehalte ligt vaak op 13% of lager. Veel Beaujolais combineert een zachte en toegankelijke smaak met frisse zuren, die zorgen dat je mond steeds lekker opgefrist wordt. Bovendien is het een wijn die op zijn lekkerst is als je hem licht gekoeld serveert, op een graad of vijftien, zestien. Dat maakt zeker de wat lichtere exemplaren ook heel geschikt voor de zomermaanden, als je zin hebt in iets met veel smaak, maar toch ook de nodige levendigheid. Bij klassieke gerechten als een grove boerenpaté of slakken is een Beaujolais helemaal op zijn plek. Maar ook bij vis kan een Beaujolais het perfect doen, als de saus er maar op aangepast is. Beaujolais kun je met fenomenaal veel gerechten combineren, tot salades en kalfsvlees aan toe. Een voordeel voor de sommelier is bovendien dat veel wijnen direct rijp zijn om te drinken. Wat ons betreft mogen de restaurants een lekker voorraadje Beaujolais in huis halen.

Beaujolais blijft zichzelf

Ook thuis is Beaujolais een heerlijk glas wijn voor aan tafel. Het is een kwestie van herontdekken. Uit eigen ervaring kunnen we zeggen dat na het eerste glas al snel de roep klinkt om nóg zo'n lekker glaasje. De afgelopen jaren was er vaak een zoektocht van wijnliefhebbers naar 'nieuwe wijnen', waarbij de oude (te) gemakkelijk werden vergeten. Niets ten nadele van de tegenwoordig onberispelijke Chilenen of machtige Australiërs, maar het is nu eenmaal niet zo gemakkelijk om zoveel frisheid en variatie in smaken te bereiken.

Als gevolg van die variatie moet je wel bewust kiezen wat je wilt drinken. Heb je zin in iets lichtvoetigs, dan kom je uit op een fruitige, ongecompliceerde 'gewone' Beaujolais. Wie een serieuzere wijn wil, zal eerder bij een van de crus uitkomen. Maar ook daarin zijn de verschillen behoorlijk groot. Moet het elegant zijn, denk dan aan Saint-Amour of Chiroubles. Levendig en fris: Régnié. Toch liever een krachtige, uitgesproken wijn? Dan wordt het Moulin-à-Vent of Brouilly.

Juist die veelzijdigheid maakt het razend interessant en verrassend. En de stijl, met de frisheid van de gamaydruif, loopt altijd als een rode draad door alle Beaujolaiswijnen. Hoe afwisselend ook: Beaujolais blijft très Beaujolais.

Tien lekkere Beaujolais en Beaujolais Villages uit 2009

Château de Lavernette, Le Clos, Beaujolais-Leynes

Krachtig, zwart fruit, dik, tikje stevig in zuren en tannines, wijn met rijpingspotentie.

Egrappé, www.epgrappe.nl

Domaine Monternot, Les Jumeaux, Fruit et Terroir, Beaujolais Villages

Zeer krachtig en intens, mooi glas, kruiden, diepgang, zuren, werkelijk iets bijzonders.

Château de la Terrière, Vieilles Vignes, Beaujolais Villages

Fruitig en krachtig, maar ook frisheid, typiciteit, aardbeien, kersen, zacht en open.

Vin de la France, www.vindelafrance.nl

Pierre-Marie Chermette/Domaine du Vissoux, Cuvée Traditionnelle Vieilles Vignes, Beaujolais

Romig, sappig, intens, dik en fruitig, kracht, kersen en bessen, goede stevigheid.

Vinoblesse, www.vinoblesse.nl
Vinites, www.vinites.com

Domaine de la Madone, Beaujolais-Le Perreon

Elegante stijl, lichtvoetig en fruitig, kersen, aardbeien, frisheid, lekker, lichte stevigheid.

Trenel, Cuvée Rochebonne, Beaujolais

Krachtig, fris, rijk, breed en sappig, dik, rijp, levendigheid en goede zuren.

Georges Duboeuf, Beaujolais Villages

Kersen en frisheid, fruit, mooi gemaakt, subtiel, lekker rond en sappig.

Oud Reuchlin & Boelen, www.oudreuchlinboelen.nl

Château de Lavernette, Beaujolais Villages

Krachtig, mooi fruit, kersen en bessen, lichte stevigheid, vleugje kruidigheid, aangenaam.

Egrappé, www.epgrappe.nl

Domaine de Bel-Air, Beaujolais Villages

Lichtere stijl, aangenaam fruit, frisheid, kersen en bessen, lekkere zuren, opwekkend.

Jumbo

Château des Maladrets, Beaujolais Villages

Zuren en veel fruit in de smaak, typisch, toegankelijke stijl, jong te drinken.

Vin de la France, www.vindelafrance.nl



De crus: Beaujolais met extra karakter

Wie kent ze niet? Saint-Amour of Fleurie, Moulin-à-Vent of Brouilly, crus van de Beaujolais en dé grote namen van de streek? Het zijn de dorpen met de beste wijngaarden binnen de grenzen; gemeenten met unieke terroirs en nog allemaal verschillend ook. En daarmee een staalkaart van het beste dat de Beaujolais te bieden heeft.

Tekst en foto's: Ronald de Groot

De mooiste weg om de Beaujolais in te rijden, is wat mij betreft via de oostkant. Daar ligt de heuvelrug die de wijngaarden beschermt tegen het slechte weer dat vanaf de Atlantische Oceaen komt. Zodra je de mooie groene heuvels over bent, heb je een magnifiek uitzicht over de mooiste wijngaarden van de Beaujolais. Vanuit Avenas over de D18 bijvoorbeeld heb je bij restaurant La Terrasse du Beaujolais een prachtig uitzicht over Chiroubles en Fleurie, met de hele streek aan je voeten. Dan zie je ook hoe afwisselend het gebied is, met wijngaarden op hellingen in allerlei verschillende richtingen en op uiteenlopende hoogtes. Dat betekent automatisch ook dat er grote verschillen zijn in terroir; ook al omdat er flinke variatie in de bodemstructuur zit.

Terroir helemaal terug

In het verleden raakte het terroir een beetje ondergesneeuwd door de Beaujolais *nouveau*, die op het toppunt van zijn succes zo'n 60% van de markt uitmaakte. Het terroir deed er in dat geval weinig toe en de crus werden overstemd. Met de afname van de verkopen van de primeurwijnen is de belangstelling voor het terroir gelukkig weer helemaal terug en daarmee ook voor het accentueren van het terroir door aanpassing van het wijn maken. Xavier Barbet van het handelshuis E. Loron, *co-président* van de Inter Beaujolais, legt uit: "In het verleden werd zelfs bij sommige wijnen uit de crus *macération carbonique* toegepast, net als bij de primeurwijnen. Dat is inmiddels achterhaald. Elke cru wordt nu anders gemaakt. Bij meer zandsteen, zoals in Saint-Amour, worden de druiven deels ontsteeld. Graniet, zoals in Morgon, vraagt om volledige ontsteling en een opvoeding op gebruikte eiken vaten, voor zachte tannines. Zo krijgt elke cru zijn eigen behandeling en eigen karakter en dat is voor hun imago zeer belangrijk. Bovendien is de kwaliteit sterk verbeterd, door een veel betere bepaling van rijpheid en zuurgraad van de druiven."

Door meer diepgang en betere tannines kunnen de beste wijnen van de crus tegenwoordig ook veel langer worden bewaard, waarbij de bewaartermijnen natuurlijk ook per cru weer flink verschillen. Bekend is dat bijvoorbeeld goede Morgon of Moulin-à-Vent tientallen jaren kan worden opgelegd. Maar het fijne is dat je ze dankzij hun zachte en frisse karakter ook heel goed jong kunt drinken.

Exacte herkomst op etiket

De beste terroirs, en dus ook de crus, vind je in het noordelijke deel van de Beaujolais. Omdat de crus bestaan uit één of meerdere gemeenten, zijn er ook binnen de crus grote terroirverschillen. Inmiddels is er onderzoek gestart naar die terroirs, om de ondergrond van de streek helemaal in kaart te brengen en een zo volledig mogelijk inzicht in de aanwezige terroirs te verwerven.

Een manier om het terroir nog beter naar voren te brengen, is de vermelding van de exacte herkomst op het etiket: dus niet alleen de naam van de cru, maar ook die van de wijngaard. Dat gebeurt steeds meer, met het noemen van de *lieu-dit* op het etiket. Als de druiven voor een bepaalde wijn afkomstig zijn van een in het kadaster beschreven lieu-dit, mag deze op het etiket worden vermeld. Er bestaat geen officiële lijst van namen en er zijn ook geen specifieke regels voor het maken van de wijnen. Zo'n lijst zou vroeger wel hebben bestaan, maar die is verdwenen... De mogelijkheden zijn dus in feite onbeperkt, want elke lieu-dit die is gepland met druiven, kan op het etiket worden vermeld.

In de praktijk zijn het natuurlijk vooral de mooie hellingen die werkelijk betekenis hebben. Een bekend voorbeeld is de wijngaard Grille-Midi in Fleurie. De naam zegt het al: dit is een soort amfitheater, met een ondergrond van graniet, dat b(r)aaft in de hete middagzon. Een andere beroemde naam is de Côte du Py in Morgon, op de hellingen van de 350 meter hoge Mont du Py, tussen de dorpen Villié-Morgon en Morgon. Hier komen de mooiste wijnen van Morgon vandaan, die de naam van deze wijngaard met gepaste trots dragen. Het is een van de voorbeelden van het hervonden zelfvertrouwen van de bijzondere wijnen van de crus.

De crus volgens smaaktype

Op het kaartje op p. 2 is te zien hoe de crus van noord naar zuid gerangschikt zijn. Hier zetten we ze echter op volgorde van smaaktype, om de onderlinge samenhang tussen de wijnen inzichtelijker te maken.

Smaaktype: zacht en licht Chiroubles (360 ha)

In Chiroubles bevinden zich de hoogst gelegen wijngaarden van de crus. Ze liggen op hellingen met een ondergrond van graniet en porfier, tot een hoogte van 400 meter. Dit terroir zorgt voor typische >