



Commanderij Brussel

VLAAMSE WIJNGILDE

Commanderij Molenberg

20 februari 2014

Beaujolais



Commanderij Brussel

Beaujolais

1. Beaujolais nouveau in
Commanderij Brussel jaren '70 '80
2. Wetenswaardigheden Beaujolais
3. Gedegusteerde wijnen



Commanderij Brussel

Meter Beaujolais

1976





Commanderij Brussel

Meter Beaujolais 1978





Commanderij Brussel

Meter Beaujolais

1978





Commanderij Brussel

Meter Beaujolais

1983



**Beste vrienden,
Voici la reine du
Beaujolais**



Commanderij Brussel

Meter Beaujolais

1985

Da loopt percies
ni goed hé meiske



Als ik dat allemaal
moet uitdrinken,
dan gaan w'hier
nog wa zien





Commanderij Bru

Meter Beaujolais

1988

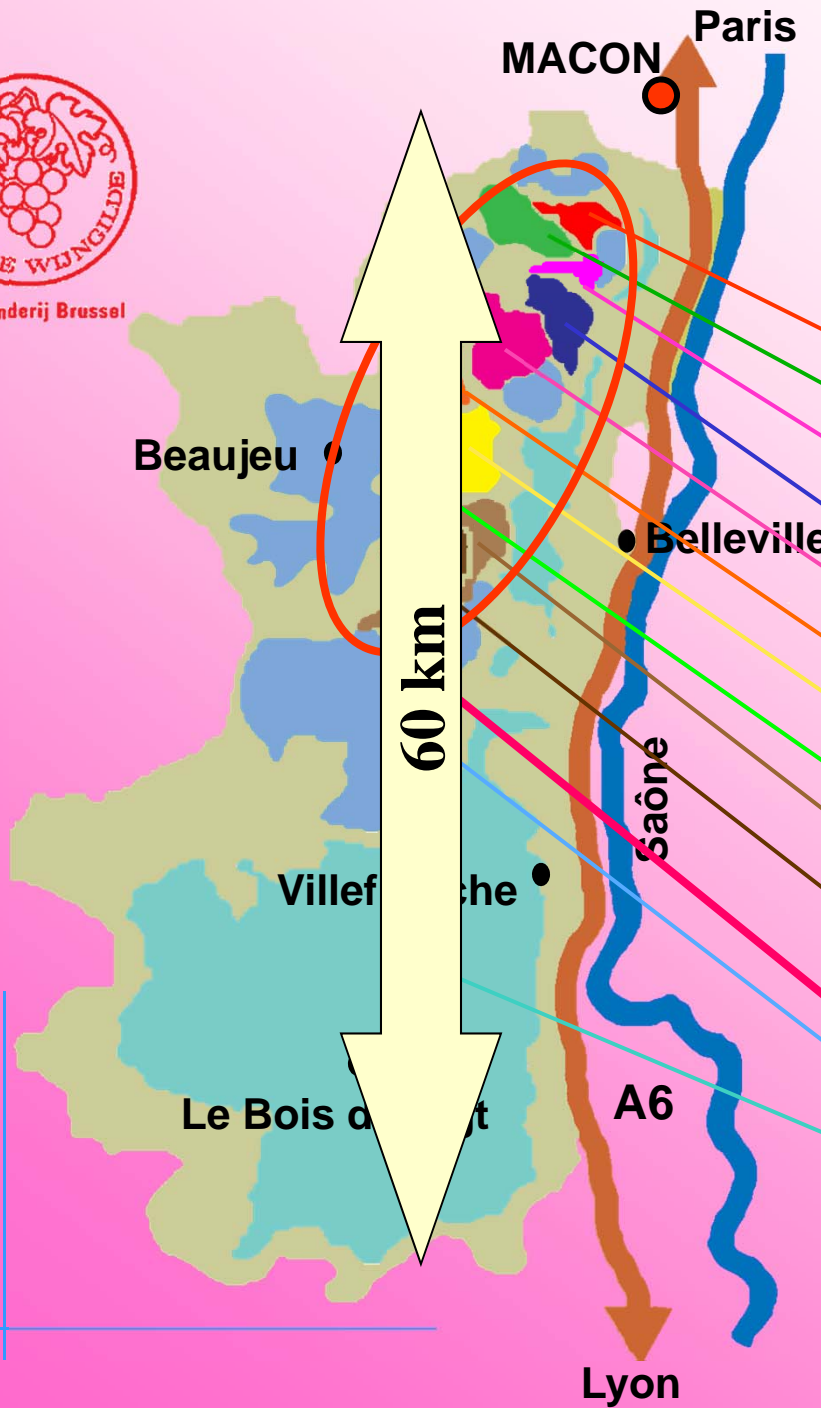


Dat was nu onze
laatste meter zie
mannen

Allee, k'em
hier weer wree
chance g'had



Commanderij Brussel

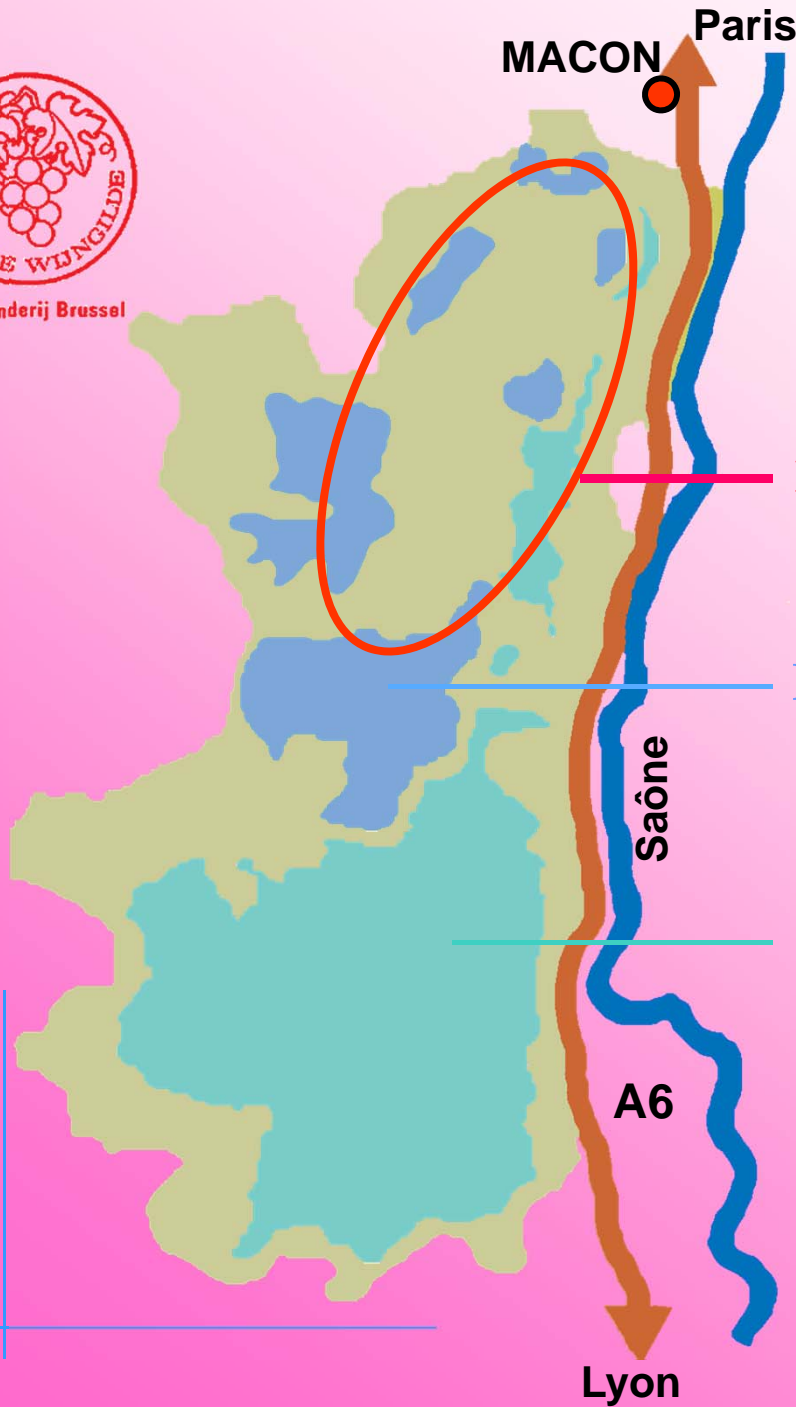


AOC Beaujolais

1. Saint Amour	5 %	
2. Juliéнас	9 %	
3. Chenas	4 %	
4. Moulin à Vent	10 %	
5. Fleurie	14 %	
6. Chiroubles	6 %	
7. Morgon	17 %	
8. Régnié	9 %	
9. Brouilly	21 %	
10. Côtes Brouilly	5 %	
10 Crus	100 %	25 %
11. Beauj. Villages		25 %
12. Beaujolais		50 %



Commanderij Brussel



Beaujolais NOUVEAU

10 Crus

25 %

Beaujolais Villages 25 %

1/3 BJ Villages NOUVEAU: 8 %

Beaujolais 50 %

1/2 Beaujolais NOUVEAU: 25 %

Totaal BJ NOUVEAU: 33 %

zijnde 1/3 van totale BJ productie



Commanderij Brussel

Beaujolais - Cijfers

<i>Oppervlakte wijn</i>	22 000 ha (Crus: 6000 ha; 25%) 200 ha Wit (Chardonnay; 1%)
<i>Productie</i>	1.350.000 hl (Crus: 360.000 hl; 25%): 5% van AOCs Frankrijk
<i>Rendement</i>	BJ: 64 hl/ha BJV: 60hl/ha Crus: 58 hl/ha
<i>Exploitaties</i>	2800 Gem. 7,5 ha/exploitatie 30% Eigenaars 25% Metayage 45% Fermage Metayage: Eigenaar draagt exploitatie kosten Oogst verdeeld 50/50 met uitbater Fermage: Uitbater huurt grond
<i>Cooperatives</i>	18 50 % van de exploitaties 30 % van de productie (BJ:38% BJV:22% Crus:19%)
<i>Verkoop</i>	23 % volume rechtstreeks (wijnbouwer of cooperatieve) 77 % via groothandel 50 / 50 Frankrijk / buitenland (Zwits, UK)



Commanderij Brussel



Vitis Vinifera

- 6de eeuw VC. Aangekomen in Languedoc uit Egypte, Griekenland,
- 1ste eeuw: variëteiten bestand tegen koude: Noiriens (Pinot noir, Chardonnay,...) rukken op naar het noorden.
- 10de eeuw: Beaujolais → Macon → Bourgogne
- Verboden in Bourgogne in 1395 door Filips de Stoute (*vil et déloyal gamay*)

- Beaujolais = 22 000 ha van de 37000 ha in de wereld
- Ook in Touraine, Savoie, Zwitserland (Genève, Vaud, Valais), Californië (Napa, San benito)
- Vóór de phylloxéra, 10% (160000 ha) van Franse wijngaard

Gamay

Gamay noir au jus blanc

- Er bestaat ook "Gamay noir au jus rouge": te zuur
- Synoniemen: Gamay Beaujolais, Gamay d'Auvergne, Gamay de Saint-Péray, Plant de Limagne, Gamay Picard, Gamay Nicolas...
- Maar: Gamay du Rhône, Gamay Saint-Laurent, gamay d'Orléans, Gamay de Châtillon: zijn andere druiven
- dorpje Gamay nabij Puligny-Montrachet

- **Jonge bloei: gevoelig voor vorst – Vroege rijping**
- **Weelderige groei, hoog rendement: moet ingetoomd worden.**
- **Fruitigheid, elegantie, weinig tanine, geschikt om jong te degusteren**



Commanderij Brussel

Macération carbonique

Praktisch

Ongekneusde druiven

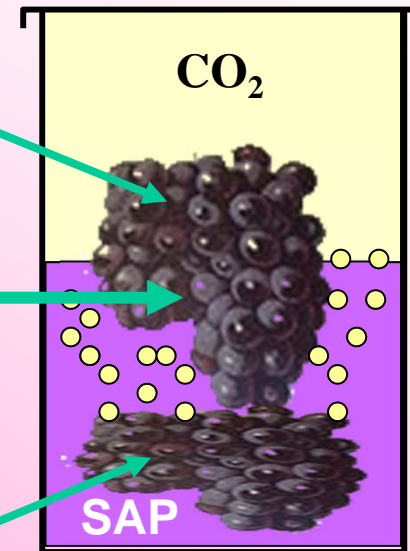
Baden in het CO₂
Intra-cellulaire gisting

Ongekneusde druiven

Baden in het sap
Intra-cellulaire gisting
Springen open

Druiven geplet / gekneusd

- Sap komt vrij
- Gewone alcoholische gisting
 - Suikers → Alcohol
 - CO₂ komt vrij (borrelt op)

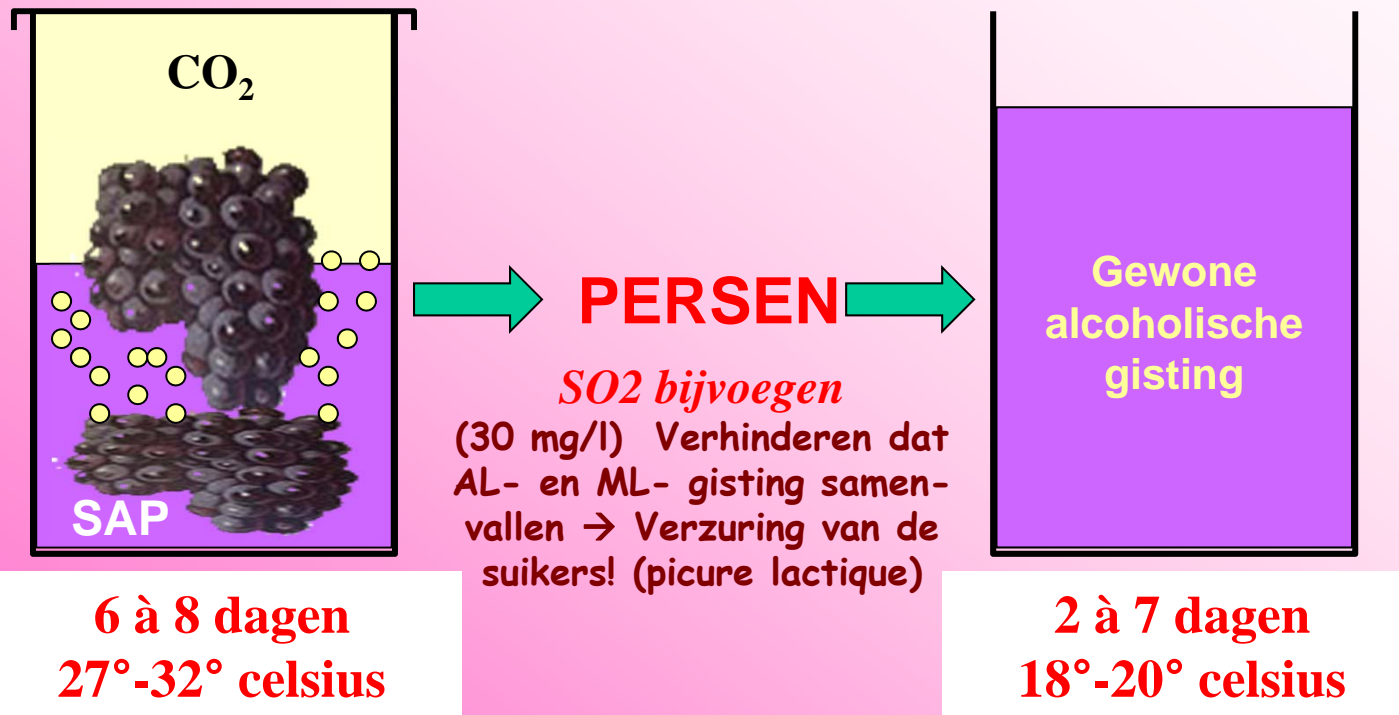


6 à 8 dagen
27°-32° celsius



Commanderij Brussel

Macération carbonique



Doel van de koolzuurmaceratie:

Maximum aan fruitigheid verkrijgen, gecombineerd met frisse zuren en zachte sappige tanine.

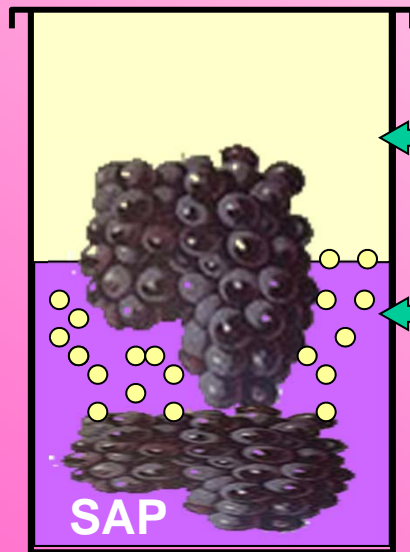


Commanderij Brussel

Macération carbonique

Beaujolais Primeur : **Macération Carbonique**

Niet-primeur : **Macération **Semi**-carbonique**



Bij start, geen CO2 geïnjecteerd,
gewoon lucht

CO2 komt vanzelf
van gisting van onderliggende druiven



Commanderij Brussel



Terroir

*Vulkanische oorsprong
Steile hellingen (20%)*

*Zure, lichte, magere,
weinig vruchtbare gronden*

Graniet / Klei / Kalk

Graniet

Hoge aciditeit, korte houdbaarheid
(Beaujolais)

Klei

Kracht, Tanine, Wrangheid
(Pomerol)

Kalk

Complexiteit, trage evolutie
(Chambertin)



Commanderij Brussel

Kwaliteit

Decreet van 19 oktober 1998

- Manueel plukken
- Beperking van rendement (64 – 58 hl/ha)
- Dichte aanplanting (8000 – 13000 stokken/ha)
- Strengere snoei voorschriften (Goblet vorm, max 12 botten, ...)
- Vendanges en vert: Uitdunnen in Juli
- Verhandeld: Primeur: vanaf 3de donderdag November
BJ: vanaf 15 december

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

- **Vereniging voor "beredeneerde" wijnbouw (culture raisonnée)**
Naleven van een reeks ecologische regels: ieder jaar aangepast
- **Begonnen in 1998 in Beaujolais.**
- **Nu ook in Languedoc-Roussillon, Anjou-Saumur, Touraine, Pays Nantais en zelfs Bordeaux.**



Commanderij Brussel

Confréries

Les Amis de Brouilly.

1920

Les Compagnons du Beaujolais

1948

La Grappe Fleurie.

1949

Les G.O.S.I.E.R.S.E.C.

1962

Les Dames de Chiroubles.

1965

Les Grappilleurs des Pierres Dorées

1968

**La Confrérie des Maîtres Vignerons
de Chénas et Moulin-à-Vent.**

1996





Commanderij Brussel



Saint-Amour



Juliéнас

Beaujolais BEAU



Chenas



Moulin à Vent



Fleurie



Chiroubles



Morgon



Régnié



Brouilly



Côte de Brouilly



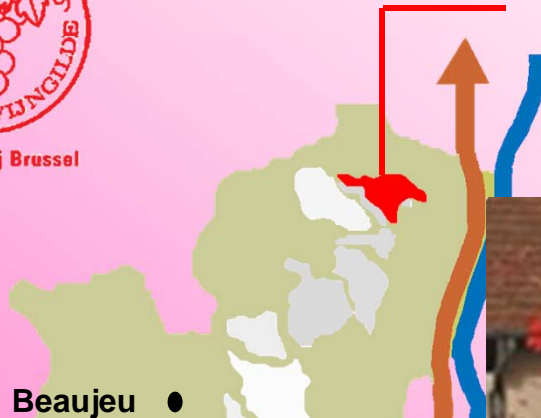
Commanderij Brussel

Degustatie

1. **St. Amour** - Dom. Clos du Chapitre 2011
2. **Julienas** - Dom. Michel Tête Clos du Fief 2010 & 2011
3. **Fleurie** - Lucien Lardy - Les Roches 2011
4. **Chiroubles** - Dom. Metrat - En Côte Rotie 2010
5. **Brouilly** - Dom. Bel Air (J-M Lafon) 2010
6. **Côte de Brouilly** - Château Thivin – Cuvée Zaccharie 2009
7. **Morgon** - J-M Burgaud - Côte de Py 2008
8. **Morgon** - Ch. Des Jacques - Côte de Py 2010
9. **Moulin-à-Vent** - Dom. Bel Air (J-M Lafon) – Les Perelles 2010
10. **Moulin-à-Vent** - Ch. Des Jacques - Clos de RocheGRES 2010



Commanderij Brussel



Beaujeu ●

Saint Amour

- *Meest noordelijke cru. Heterogene bodem van graniet en klei, leisteen, kalk en keien*
- *Kleinste cru (5%). 12 Climats*
- *115 wijnbouwers, 320 ha, 18200 hl (56 hl/ha)*
- *Zachte fruitige en bloemige wijnen. Rood fruit, pioenroos, perziken, kersen en specerijen.*
- *Valentijnwijn: 20-25% verkoop in februari (verkoop vanaf 1 februari i.p.v. 15/3)*





Commanderij Brussel

Saint Amour

Dom. du Clos du Chapitre 2011 *Van "Les vins AUJOUX"*

- *"Société Vinicole Beaujolaise" (1938) uitgegroeid tot huidige AUJOUX S.A. (10 miljoen flessen/jaar)*
- *In Chapelle-de-Guichay (hartje Beaujolais)*



Deze wijn:

- *Macération semi-carbonique (gesloten kuip; CO₂; anaerobisch maceratie) gevolgd door malolactische gisting*





Commanderij Brussel

Juliénas

- *Bodem: leisteen, graniet, klei*
- *Intense diepe robbijnrode kleur*
- *Aroma's onstuimig, heftig, wild*
- *Mix fruitige en florale impressies*
 - bloemen
 - perzik, rood fruit
- *Favoriete wijn van de journalisten als 'benchmark'*
- *Le plus 'Parisien'*





Commanderij Brussel

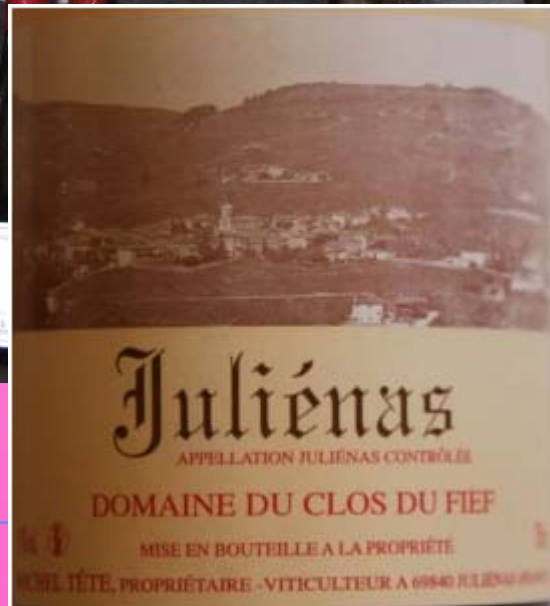
Juliénas

Michel Tête

- *Michel & Françoise sedert 1980*
- *13 ha, vnl. Juliénas*
- *Ook St-Amour, BJ villages. 1/2 ha wit.*
- *1988: “Dom. Du Clos du Fief”*

Juliénas 2010 & 2011

- *7ha. / gem. 45 jaar*
- *10000 st/ha / 52 hl/ha*
- *Terroir zand & klei*
- *Vinif. semi-carbonique (gehele druiven) met thermo-regulatie. 8-10 dagen gisting.*
- *Rijping op vat na ML gisting*





Commanderij Brussel

Fleurie

- *Bodem: graniet*
- *Fluweelachtige structuur*
- *Levendig rode kleur*
- *Elegante mix fruitige en florale impressies*
 - zomer roosjes, iris, viooltjes
 - perzik, zwarte bessen en rood fruit
- *Doet denken aan de lente*
- *Meest vrouwelijke van de Cru's*
- *Een van de duurste van de Cru's*





Commanderij Brussel

Fleurie

Lucien Lardy



Les Roches 2011



Villefranche

*“Les blocs de **granit** jaillissent véritablement à cet endroit. La promesse d’une belle **minéralité** grâce à une exposition solaire emmagasinée par la **roche**”.*

Traditionnellement sur Volailles et Viandes Blanches, essayez sur Gigot d'Agneau Provençal, Pintadeau à l'Armagnac, Ragoût d'Agneau, fromage Cîteaux.



Commanderij Brussel



Chiroubles

- *Bodem: zanderig graniet, porfier*
- *De temperatuur lager dan in andere crus: ongeveer 5 à 10 dagen later oogsten.*
- *Hoogst gelegen appellation: ligt tussen de 250 en 450 meter boven zeeniveau.*
- *Robijnrode wijn bekend om zijn levendigheid en zijn zachtheid.*
- *Florale aroma's: viooltjes, irissen, lelie en pioenroos.*
- *Licht, verfrissend. Rood fruit van de Gamay komt zeer duidelijk naar voren.*
- *De meest "Beaujolais" van alle Cru's.*
- *60-tal producenten, 2,3 miljoen flessen per jaar op 370 ha (47 hl/ha).*





Commanderij Brussel

Chiroubles

Bernard Metrat

Lieu dit "Côte Rotie" 2010



- *Gekadastreerde plaatsnaam in Chiroubles*
- *Zuidelijke hellende heuvel. 400m*
- *Terroir zand & graniet*
- *60 jarige stokken*
- *0,7 ha. / 2000 flessen (21 hl/ha)*
- *Rijpe kers, anijs, exotisch fruit*

- *Sedert vele generaties in Fleurie*
- *10 ha, vnl. Fleurie "La Roilette" (Gehucht)*
- *Ook Moulin-à-Vent*





Commanderij Brussel

Brouilly

- *Naam van Romeinse luitenant Brulius*
- *Brouilly omringt de Mont Brouilly, op wiens flanken we de Côte de Brouilly hebben. Meest zuidelijke cru.*
- *De mix van verschillende grondsoorten: Westelijk (Saint-Etienne-la-Varenne, Odenas en Quincié) een roze bodem op basis van graniet, en oostelijk (Cercié, Saint-Lager) een lagere zuurgraad en kalksteenbodem en rond Charentay alluviale afzettingen kent met klei en kristallen.*
- *1 300 ha, 8 milj. Flessen (60 000 hl/jaar: 46 hl/ha). 20% van de Crus.*
- *Robijn rode kleur, Rood fruit (kers, cassis, myrtille), zouthout, koffie en florale toets van pioenroos.*
- *Men mag tot 15% andere druivenrassen dan Gamay gebruiken: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté en Melon.*
- *“Pisse-Vieille”: climat erkend door INAO, 22 ha. Noord van l’Ardières.*

Brouilly



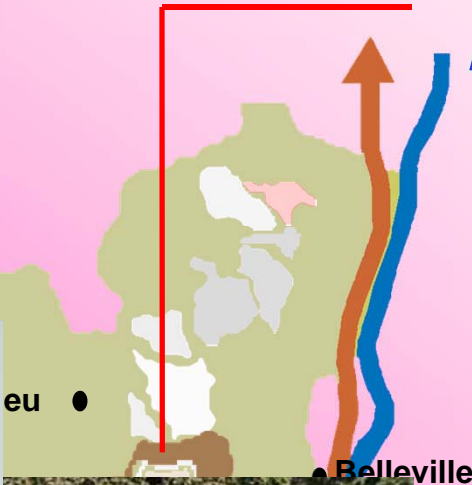


Commanderij Brussel

Brouilly

Dom. de Bel-Air
Jean-Marc Lafont

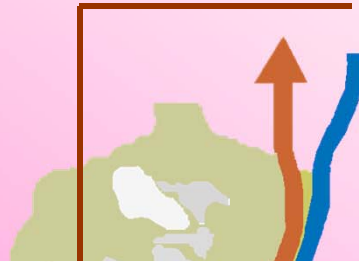
Brouilly 2010



- *Familie al generaties lang op Dom. De Bel-Air*
- *Vlak bij Beaujeu en wijngaard "Pisse-Vieille"*
- *In 1985 komen Annick en Jean-Marc aan het roer. Zoeken kwaliteit: groene oogst, handgeplukt, lange gisting, ...*
- *Vnl. Brouilly, Régnié en BJ Villages.*
- *Experiment met Viognier en Syrah*



Commanderij Brussel



Côte de Brouilly



- *Bergflank Brouilly, onder het wakend oog van de Maagd Maria*
- *Bodem: blauwe graniet, leisteen. zeer uniform verdeeld over de appellatie*



Côte de Brouilly

Château Thivin

Familie Geoffray sedert 1877

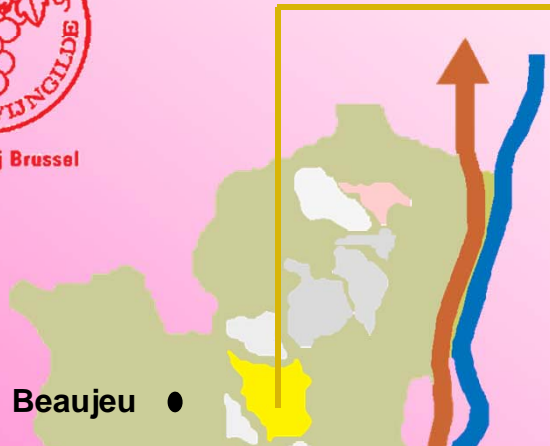
Claude & Evelyne sedert 1987

Cuvée Zaccharie 2009

- *24 ha totaal.*
- *Percelen Zaccharie bij kapel, zuidelijk vulkanische ondergrond, met klei*
- *10.000 st/ha, gem. 50 jaar*
- *Culture raisonnée Terra Vitis (vendange verte, ...)*
- *Gisting 13-15 dagen.*
- *Rijping 1/10e op nieuwe vaten, 9 maanden*
- *Diep rode kleur, rijp fruit, kruidige toets, bewaarpotentieel 10 jaar*



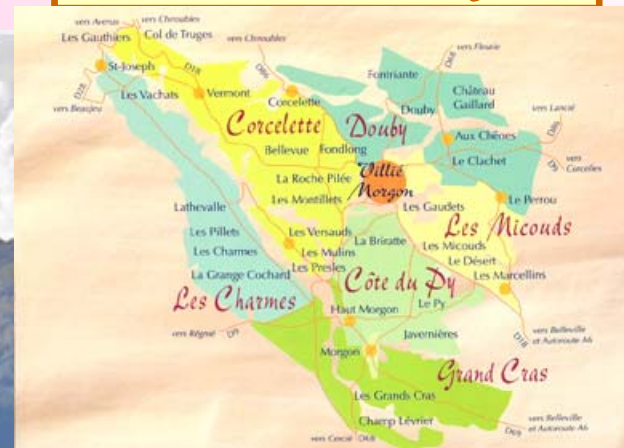
Commanderij Brussel



Beaujeu ●

Morgon

Côte de Py



- *Bodem: leisteen, losse graniet*
- *Diep granaatrode wijnen*
- *Rijke intense aroma's*
 - Geplette rode bessen
 - Rijpe kersen
 - Perzik, abrikoos en pruimen
- *Volle (full-bodied) wijnen*
- *Bereiken hun volle ontwikkeling na verschillende jaren fleslagering*

- *Tussen Villié-Morgon (stadje) en het gehucht Morgon*
- *Zuidelijke helling v/d heuvel Py, 360 m*
- *Vulcanisch, basaltrots, minder aciditeit*
- *Kersen, kruidtonen, bewaarpotentieel*



Morgon

Jean-Marc Burgaud

Côte du Py 2008

JEAN-MARC BURGAUD

MORGON CÔTE DU PY

APPELLATION MORGON PROTÉGÉE

ALC. 13% BY VOL. 750 ML

MIS EN BOUTEILLE par e&f JEAN-MARC BURGAUD
VITICULTEUR À MORGON 69910 VILLIÉ-MORGON
CONTAINS SUIVRES IAMP1 - PRODUIT DE FRANCE

2008

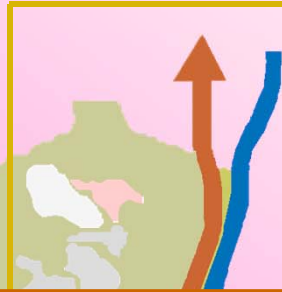
- *Wijnstokken gem. 50 jaar.*
- *Maceration carbonique van gehele druiven gedurende 12 à 14 dagen.*
- *Rijping gedeeltelijk op hout*
- *Krachtige wijn, bewaarpotentieel*



- *Familiaal domein*
- *19 ha, 13 ha Morgon*
- *8 ha Côte du Py*



Commanderij Brussel

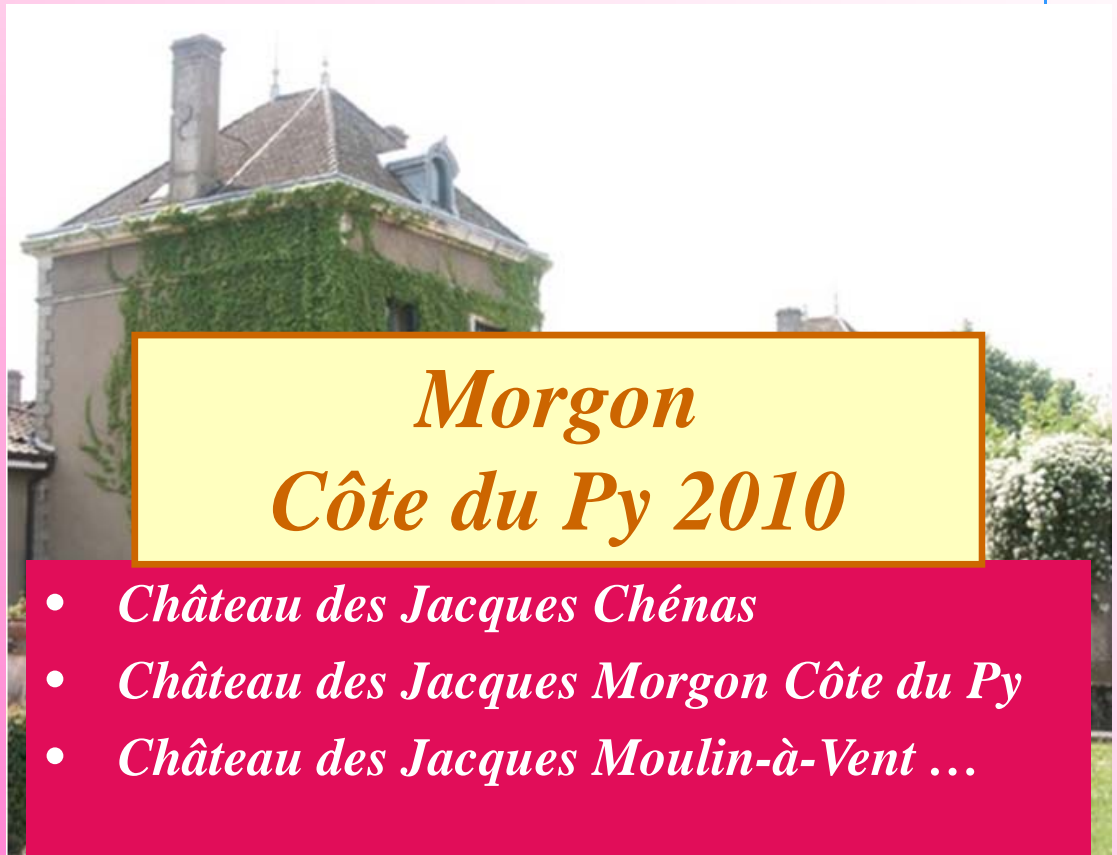


Morgon

Château des Jacques

Jadot sinds 1996 (Van familie Thorins)

Guillaume de Castelnau



*Morgon
Côte du Py 2010*

- *Château des Jacques Chénas*
- *Château des Jacques Morgon Côte du Py*
- *Château des Jacques Moulin-à-Vent ...*



Commanderij Brussel

Moulin à Vent

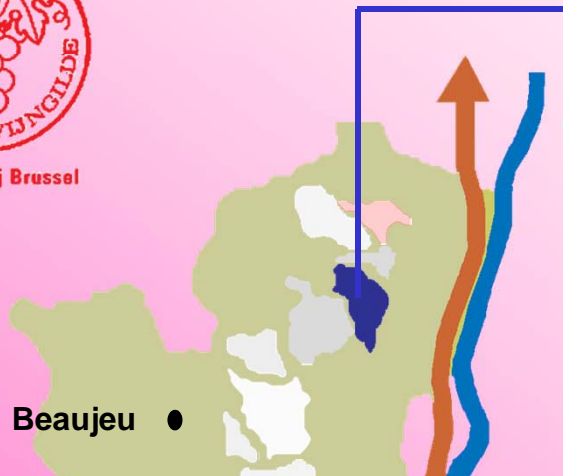
Koning van de Beaujolais

- Het speciale karakter van de wijn komt grotendeels van de ondergrond: graniet, zalmkleurig, zeer rijk aan mangaan.
- Diep robijn rode kleur
- Mix van fruitige en florale impressies
 - rozen, iris, kruiden; Rijp fruit
- Goed gestructureerde volle wijn
- Veroudert zeer mooi
- Bewaart het langst, sterkst geconcentreerd, en daardoor minst typisch. Na enkele jaren komt hij over als oude Pinot-Noir - Zelfs 50-jaar oud kan hij nog zeer behagen !





Commanderij Brussel



Beaujeu ●

ville



Moulin à Vent

Dom. de Bel-Air
Jean-Marc Lafont

- *Dom. de Bel-Air productie: Brouilly, Régnié en Beaujolais Village*
- *Koopt sedert 1996 alle andere crus aan uit Beaujolais*
- *Moulin-à-Vent:*
 - *“Les Perelles”*
 - *“Granit & Manganèse”*

Les Perelles 2010



Commanderij Brussel

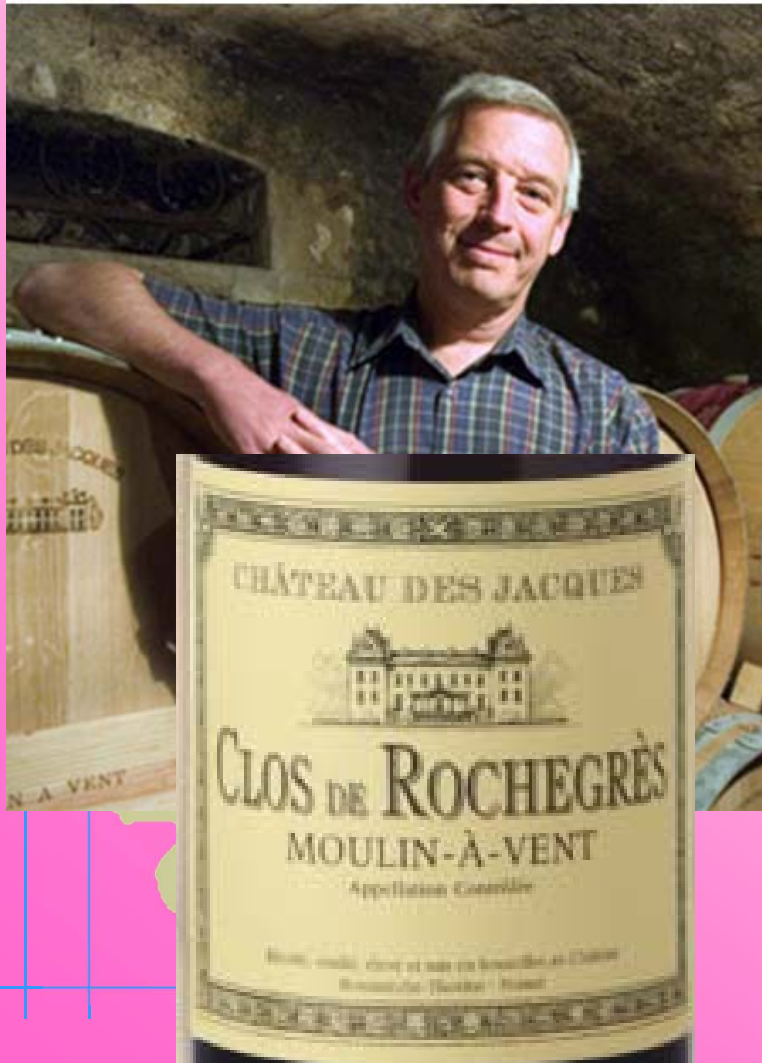
Moulin à Vent

Château des Jacques

Guillaume de Castelnau

Clos de Rochegrès 2010

- *9 ha, hoogste percelen, zandgrond*
- *Handgeplukt, ontritsting*
- *Trage gisting 3 à 4 weken.
Natuurlijk gisten.*
- *Pigeages et remontge réguliers.*
- *Rijping 10 maanden op nieuwe
Franse eik.*
- *Guillaume:*
 - *Wijn is als muziek...*
 - *MàV féminin (Morgon masculin)*





Commanderij Brussel

1.	St. Amour - Dom. Clos du Chapitre 2011	10,60
2.	Julienas - Dom. Michel Tête Clos du Fief 2010 & 2011	13,00
3.	Fleurie - Lucien Lardy - Les Roches 2011	13,50
4.	Chiroubles - Dom. Metrat - En Côte Rotie 2010	13,00
5.	Brouilly - Dom. Bel Air (J-M Lafon) 2010	10,60
6.	Côte de Brouilly - Château Thivin – Cuvée Zaccharie 2009	20,00
7.	Morgon - J-M Burgaud - Côte de Py 2008	15,30
8.	Morgon - Ch. Des Jacques - Côte de Py 2010	20,00
9.	Moulin-à-Vent - Dom. Bel Air (J-M Lafon) 2010	11,65
10.	Moulin-à-Vent - Ch. Des Jacques - Clos de RocheGRES 2010	21,38



Commanderij Brussel

DANK U

