

# *Côte Chalonnaise* (ook gekend als Région de Mercurey)

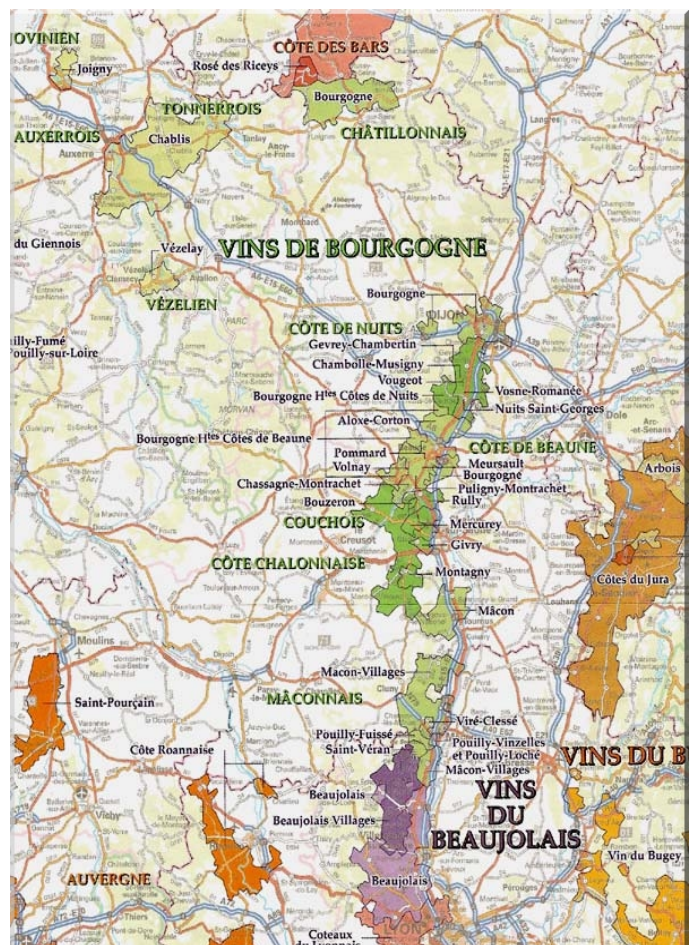
Proefavond 17-01-2015 - LEBEGUE Camille



## 1. Inleiding

### 1.1. Bourgondië

De Côte Chalonnaise is een subdistrict van Bourgondië. Bekijkt men de kaart van dit gebied, dan vindt men er in het noordwesten de streek van Chablis en Yonne (met daarin een 14-tal appellaties) waarvan het zuidelijkste deel rond Vézelay ligt. Ten oosten daarvan vindt men de streek van Châtillon-sur-Seine. Ten zuiden ervan ligt Dijon, waar de meest prestigieuze streek van Bourgondië ligt, met name de Côte d'Or, waarbinnen de cru's van de Côte de Nuits en de Côte de Beaune (omgeven door de zgn. Hautes Côtes de Nuits en Hautes Côtes de Beaune) de prima donna's vormen. Komt men van het zuiden, dan bereikt men eerst de Beaujolais, dan de streek van Mâcon. Tussen de Mâconnais en de Côtes de Beaune vindt men centraal gelegen de kleine Couchois en de wat meer gekende Côte Chalonnaise. (De Côtes du Chouchois wordt soms ook tot de Côte Chalonnaise gerekend, maar ligt meer in het verlengde van de Côte de Beaune).



## 1.2. Côte Chalonnaise

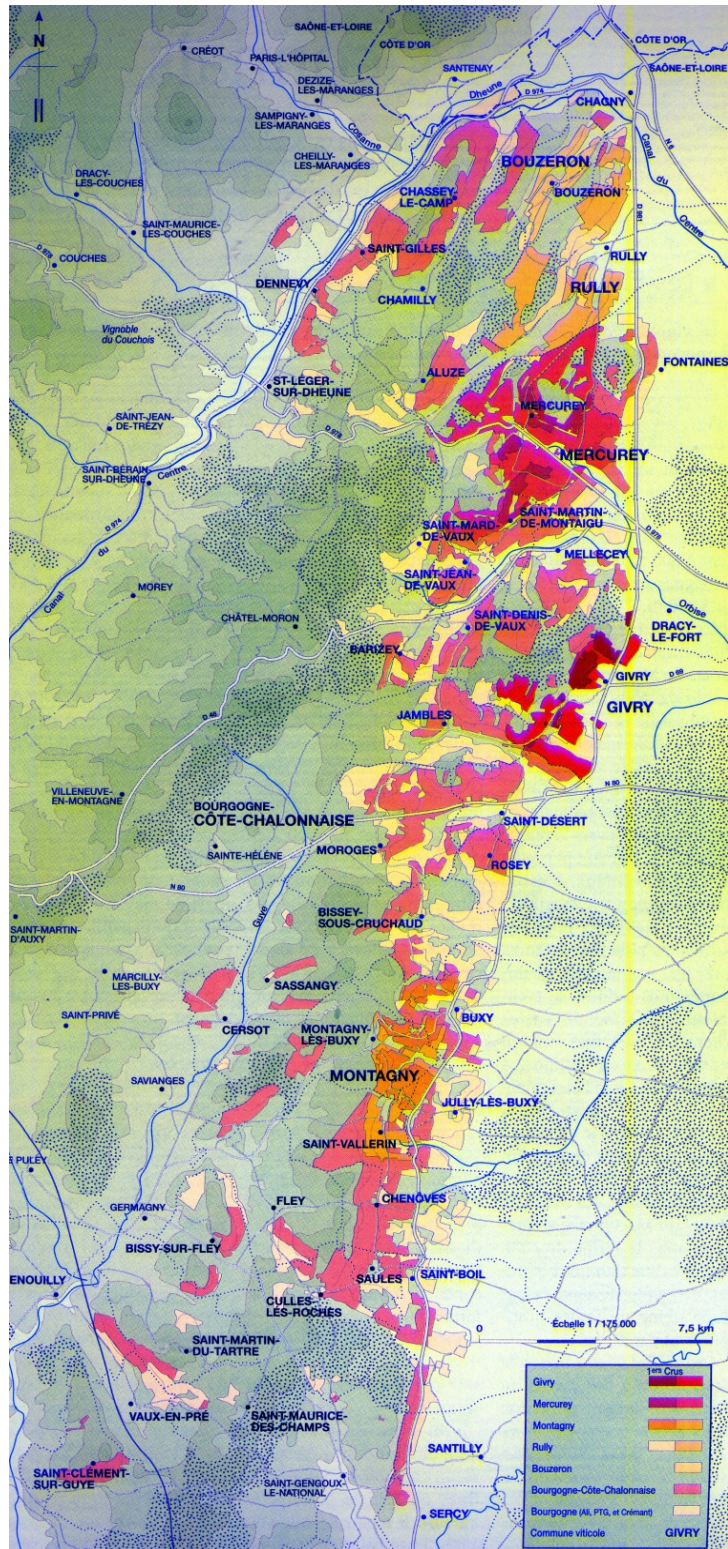
Het is een streek van 35 km op 7 km, dus quasi 250 km<sup>2</sup>. Eigenlijk is het een grote heuvelrug met wat breuken in, begrensd in het noorden en westen door de rivier de Dheune, in het oosten door de vlakte van de Saône en in het zuiden door de bergen van de Mâconnais.

Het gebied telt ± 2400 ha aan wijngaarden, waarvan een groot gedeelte in Bourgogne (Bourgogne-Côte-Chalonnaise, Bourgogne-Côte-Chalonnaise-Clairet, Bourgogne-Côte-Chalonnaise-Rosé).

De streek heeft daarnaast 5 dorpen met een eigen appellatie. Van noord naar zuid zijn dit :

- Bouzeron,
- Rully,
- Mercurey,
- Givry
- Montagny.

Het is een landelijke en rustige streek, niet meteen een land waar wijn koning is.



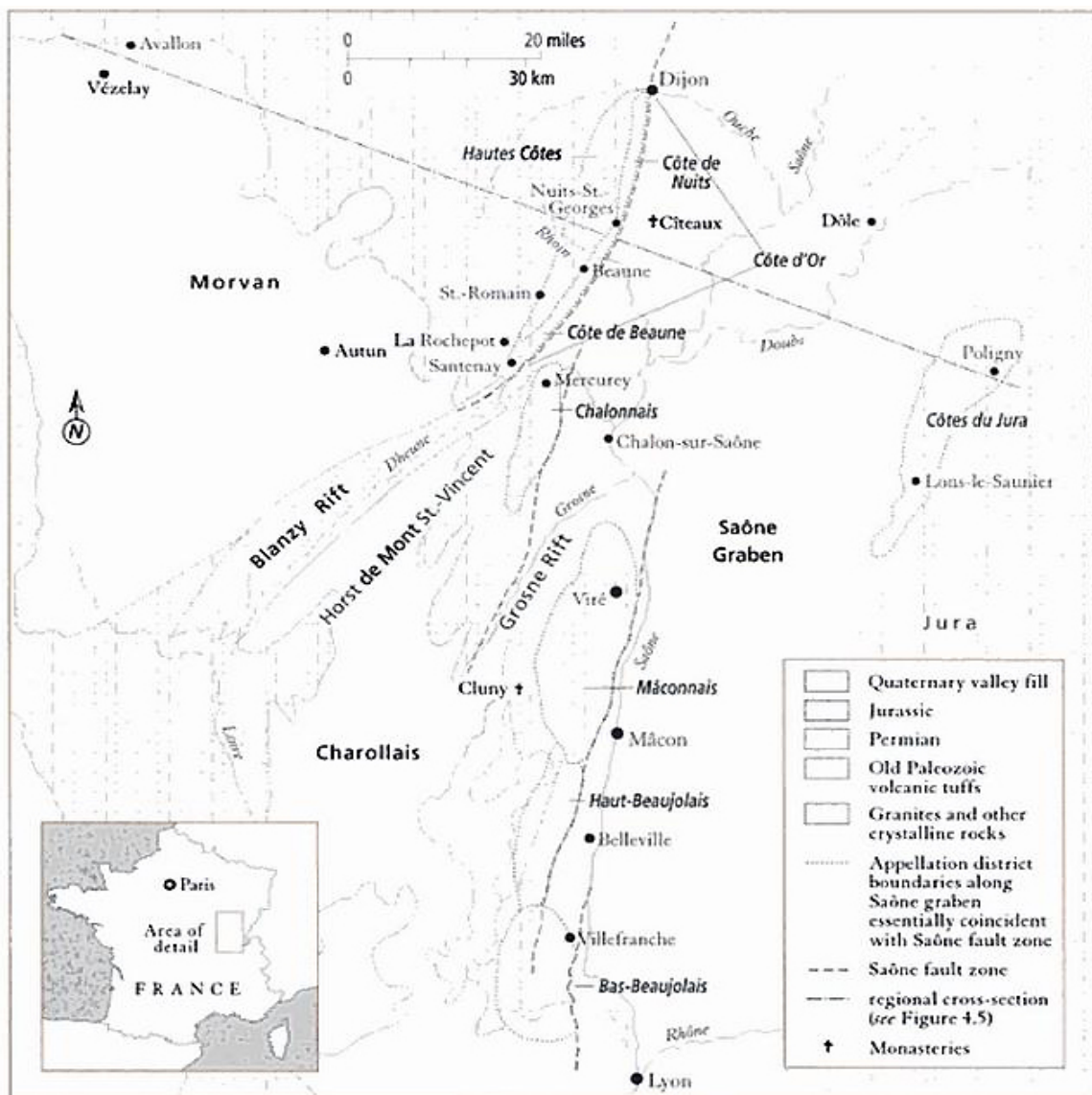
## 2. Een beetje geologie

### 2.1. Overzicht van het gebied

Van de Côte de Nuits tot de Mâconnais is Bourgogne een verhaal van relatief steile rotswanden en blokken met breuken in.

Er bevinden zich wat ongestoorde lagen kalk uit de Jura tijd en wat lagen uit het Trias, en toen is er, met het opkomen van de Alpen een grote breuk ontstaan, waarin zich de Rhône, de Saône, en de Rijn hebben neergevlijd. Door de breuk zakte de bodem aan de Saône (geologisch enorm snel) met 1500 m. Veel zou je er niet van gezien hebben, want het gat

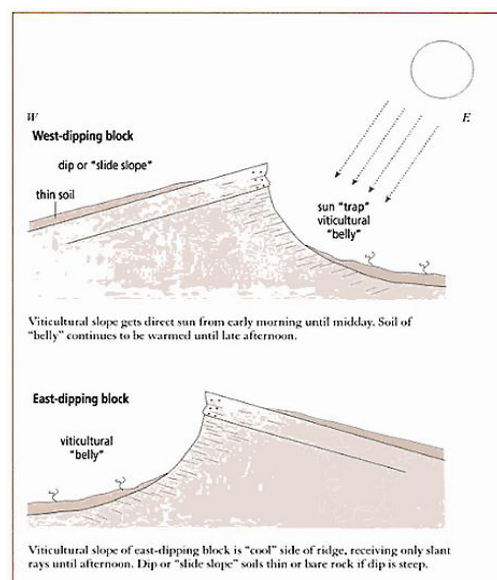
werd meteen met depot gevuld terwijl het zakte. Daarnaast waren er wat oudere breuken die weer actief werden, en die zakten ook. Zo werd de Côte Chalonnaise gescheiden van de Côte d'Or en de Mâconnais. De Mont St-Vincent - het stuk aardkorst dat niet ingezakt is - bepaalt de Côte Chalonnaise.



## 2.2. De zonneval

In de Côte d'Or heeft men door de geologische werking bodemlagen die zachtjes eerder westwaards afzakken. In de Mâconnais zakken ze oostwaarts af.

Daartussen zit er torsie, en die wrong zit in de Chalonnais waardoor je daar een mengeling krijgt. Ten noorden van St-Désert zakken de bodemlagen zachtjes het naar het oosten, ten zuiden ervan naar het westen. Aan de andere kant is de helling steil, want daar zijn de lagen ingezakt. Tijdens de ijstijden, kreeg de streek een facelift, waarbij de steile kant wat met



sedimenten werden opgevuld. Het zijn geen kliffen maar, hellingbuiken. In die sedimenten is er ruimte voor wijngaarden.

Het belang zit in de werking van het zonlicht.

De steile oostwand geeft morgenwarmte en eens het warm is, blijft die warmte daar gevangen. In de late namiddag is het al warm en maakt het niet meer uit of de zon er hard op valt. Een steile westkant is kouder, omdat die pas laat opgewarmd wordt. Dit tekort wordt niet mee ingehaald.

### 2.3. Samenstelling van de ondergrond

Enkele dingen om te onthouden:

- De grondlagen komen uit de geologische periodes Jura en Trias, en men heeft vastgesteld dat Trias grondlagen wat minder rijk zijn;
- Waar de grond meer krijt bevat, liefst uit het midden-Jura, heeft de Pinot Noir het naar zijn zin;
- Waar de grond meer mergelachtig is, is de Chardonnay aan het feest.

Ten noorden van St-Désert, op iets grotere hoogte en scheef hangend naar het oosten, zit men met samenstellingen gelijkaardig aan de Côte de Beaune. Dus wat koeler dan de Côte de Beaune. Ten zuiden zit men met samenstellingen gelijkaardig aan de Mâconnais, maar wel met naar het westen scheef hangende lagen, waardoor de meer noordelijke ligging wordt gecompenseerd.

Daarnaast zit de streek vol met breuklijnen in allerlei richtingen en bijhorende verzakkingen die het wijngeschikt land beïnvloeden (en in het noorden versmallen).

## **3. De vijf dorpen**

### 3.1. Bouzeron (47 ha, 2.450 hl/j)

Het dorp van de aligoté. Men vindt er dezelfde ondergrond als in Corton-Charlemagne, maar het is hoger gelegen en kouder. Wordt wellicht interessant met de opwarming van de aarde.



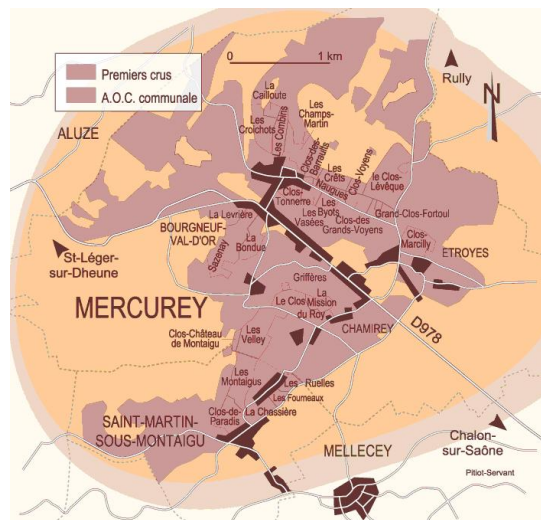
### 3.2. Rully (335 ha, 16.200 hl/j)

Hier verbouwt men hoofdzakelijk witte wijn. Door de diverse breuklijnen en bijhorende verzakkingen komen, door erosie, allerlei grondlagen dicht bij elkaar aan de oppervlakte. Het dorp ligt 50 m hoger dan de Côte de Beaune (wat je vanaf de autostrade niet zou verwachten, want de hellingen in de Côte d'or zijn steiler en vallen meer op).

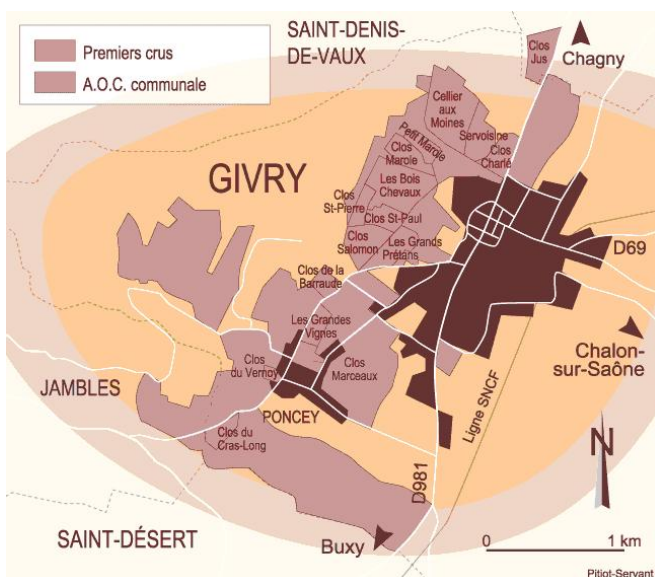


De gemeente heeft een keiïge bodem met harde kalksteen, die goed geschikt zou zijn voor pinot noir. Er wordt dan ook minder dan 10% Chardonnay verbouwd. De wijnen uit Mercurey zouden rijker zijn dan die uit Rully, maar dan weer minder mineraal dan die uit Montagny.

In Mercurey zijn 33 Climats in Premier cru geclasserd. De oudste daarvan zijn de Clos du Roy, de Clos des Montaigus, Clos Voyens, Clos Marcilly en de Clos de Fournaux. Er zijn nog 78 andere climats die niet als premier cru geclasserd zijn en geologisch quasi identiek zijn.



#### 3.4. Givry (270 Ha 12.580 hl/j waarvan 80% rood)

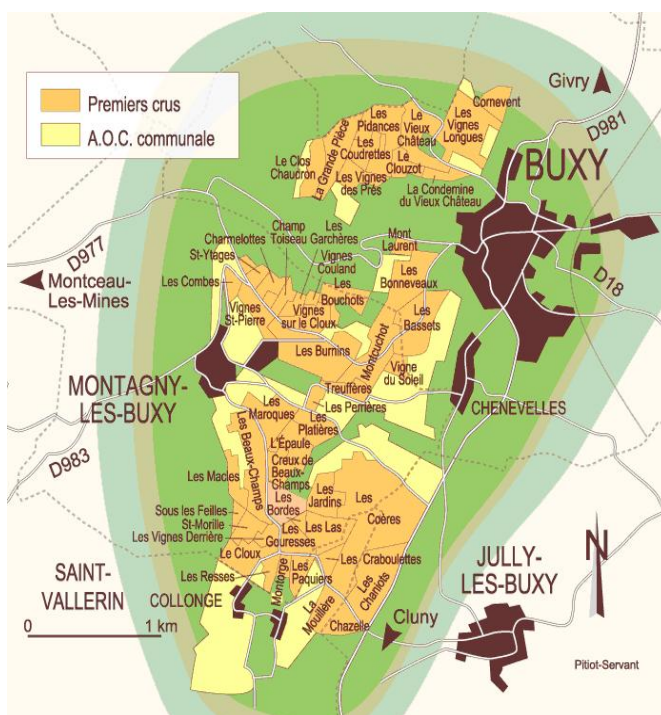


Het dorp ligt de rand van de vlakte, recht tegenover Chalon-sur-Saône. De wijngaarden liggen (uit Chalon gezien) hoofdzakelijk achter het dorp, op gelijkmatige en naar het zuiden en het oosten gerichte hellingen.

De bodem is er keiïg en is samengesteld uit mergel en kalk uit het Oxfordiaan. Waar de helling oostwaarts gericht is treft men rode grond aan, met ijzerdioxide.

Een pinot noir terroir (slechts 33ha Chardonnay). 16 climats zijn als Premier cru erkend.

### 3.5. Montagny (310 ha, 17.000 hl/j)



Hier wordt alleen witte wijn gemaakt. De hellingen zijn op oost en zuid gericht, maar de onderliggende grondlagen hellen naar westen. Dit geeft dickere grondlagen (doordat de lagen in het oosten weggezaakt zijn) met mergel uit de lias periode en klei uit trias.

Er zou verschil te merken zijn tussen de wijnen naar gelang zij van druiven uit het noorden, het zuiden of uit het centrum gemaakt zijn. In het noorden is de wijn mineraal, komende van een ondergrond die vergelijkbaar is met die van Chablis. In het zuiden zit er meer klei in de grond, wat de wijnen meer kracht geeft, maar ook meer strengheid in de jeugd. De wijnen komende van druiven uit het centrale gebied vormen een synthese van beide.

Niet minder dan 52 climats zijn in premier cru geclasseerd, maar een aparte cru vinden is niet vanzelfsprekend. De eigendommen zijn dusdanig versnipperd en klein dat de diverse 1e crus dikwijls samen worden geassembleerd en als Montagny 1e cru worden aangeboden.

## 4. De wijnjaren

### 4.1. 2009

Een goed jaar met weinig zorgen voor de wijnboeren m.b.t. het werk in de wijngaard. Een zonnige lente en zomer zonder buitengewone temperaturen verzekerde een perfecte gezondheidstoestand van de druiven. Een vroege bloei (begin 22 mei) en oogst (8 september).

## 4.2.2010

Dit jaar werd gekenmerkt door een lange koude winter, waarbij een strenge vorst rond kerstdag de rendementen al beperkte. Matige lente, met een moeilijke bloei half juni. Een frisse maand juli beperkte verder het volume. Augustus en september waren evenwel zonnig, waardoor de rijpingsachterstand werd ingehaald en de oogst redelijk vroeg kon plaatsvinden.

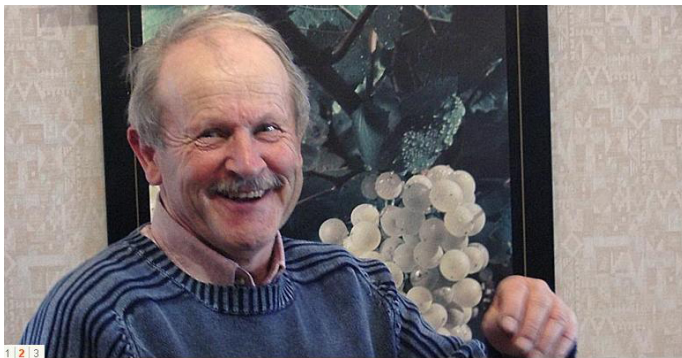
## 4.3.2011

Algemeen gesproken is 2011 een van de meest vroegrijpe jaren sedert 1700. Een warme en droge lente leidde tot een zeer vroege bloei die eindigde rond 25 mei. De zomer was vochtig, en vereiste dus veel aandacht om de wijnstokken gezond te houden. Hagel op 30 juni en 12/13 juli spaarden Givry maar sloegen hard toe in Rully en Mercurey. Bepaalde percelen werden totaal onoogstbaar. Lage rendementen dus in deze dorpen.

## **5. De Wijnen**

### **Domaine Masse Père et Fils - Givry « Le Creuzot » 2011**

Het climat Le Creuzot is geen 1° cru, maar het is wel in alleen bezit van het domein Masse.



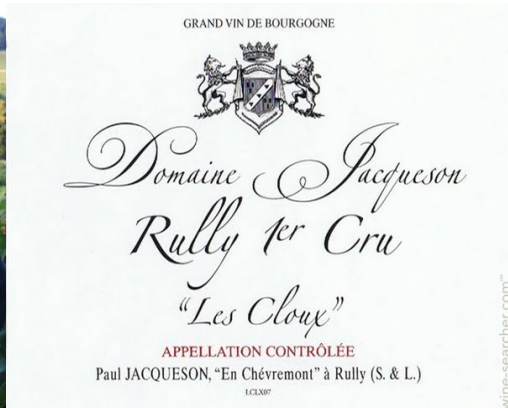
Het is een 19e-eeuws bedrijf van 10,5 ha waar men de wijnbouw op traditionele wijze beoefent. Dit houdt ondermeer in het kort snoeien van de ranken, soms vendanges vertes en oogsten met de hand.

Bij de vinificatie ontritst men eerst de druiven en laat men die daar koel macereren gedurende 5 dagen alvorens de gisting te laten starten. Die alcoholische gisting duurt 15 dagen. Daarbij doet men 2 remontages per dag (dus het oppompen van het sap onder de koek om het boven de koek terug uit te gieten, maar geen pigeage (naar beneden duwen van de koek al dan niet met het steken van gaten). Daarna laat men de wijn 1 jaar rijpen op vaten, waarvan 30% uit nieuwe eiken vaten bestaan.

### **Paul & Marie Jacquesson - Rully 1e Cru « Les Cloux » 2011**

De Jacquessons bezitten 1,25 ha in les Cloux, dat vooral uit kalksteen met een beetje lemige klei bestaat. Ze hebben dat stuk geplant in 1967.

Behandelingen in de wijngaard doen ze zowel ter voorkoming van schade als ter behandeling ervan.



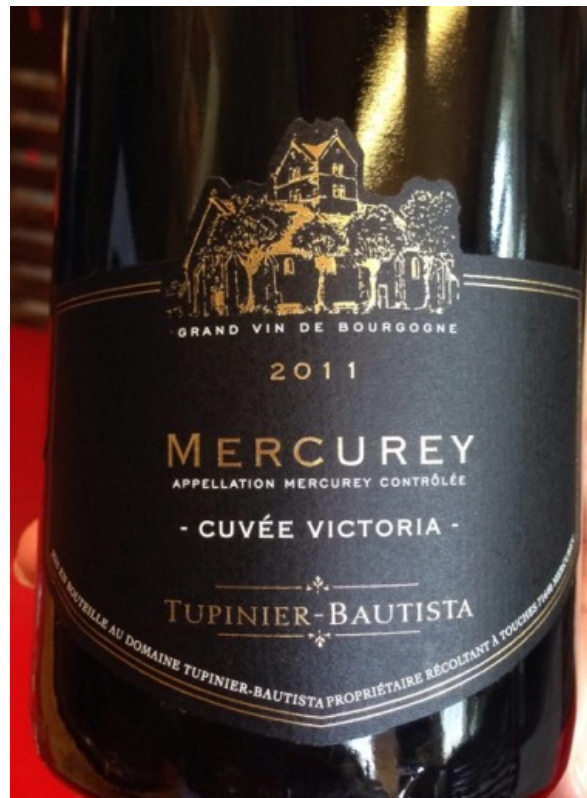
Ter voorkoming doen ze aan onkruidverdelging, deels mechanisch, deels met de hand. Ze snoeien de nieuwe scheuten verregaand weg, teneinde het opstapelen van vocht tegen te gaan en dus schimmelgroei te vermijden. En ze knotten regelmatig af tegen het verschijnen van parasieten.

Ter behandeling gebruiken ze de principes van de 'lutte raisonnée'. De oogst geschiedt manueel met een handmatige selectie.

#### Vinificatie:

Na selectie worden de druiven met blote voeten geplet. De alcoholische gisting duurt 14-18 dagen met 2 maal per dag pigeage. Hun installatie heeft temperatuurcontrole in beide richtingen. Na de gisting krijgen de wijnen 1 jaar lagering op vat (waarvan 25% nieuw). Er gebeurt geen filtering maar vóór de botteling geeft men de wijn wat wel clarificatie met eiwit.

### Domaine Tupinier Bautista - Mercurey « Cuvée Victoria » 2011



De familie produceert wijnen sedert 1770, en beslaat thans 11 ha. Manu Bautista die in 1997 de leiding overnam wil parcellair werken. De “Cuvée Victoria”, genoemd naar de kleindochter komt uit een stuk van 30 are wijngaard, waarbij de druiven ter plaatse worden geselecteerd. Het rendement van de 50 jaar oude wijnstokken bedraagt 35 hl/ha.

Na 15 dagen gisting wordt het gegist sap gesoutireerd en geperst naar 50% nieuwe vaten en 50% vaten van 1 jaar oud.

## **Antonin Rodet - Château de Mercey - 1° cru Mercurey en Sazenay 2009**

Antonin Rodet is het bedrijf dat Mercurey op de kaart zette. Vader François was kruidenier in Chalon en profiteerde van de aankomst van de spoorweg in Chalon om ook in wijn te handelen. Zoon Antoine (Antonin voor de vrienden) huwde met een dochter van een wijnboer in Mercurey, en stichtte daarbij in 1875 het bedrijf. Een handelaar in een wijndorp genaamd naar Mercurius, god van de handelaars, dat kon alleen maar goed gaan. En ja, mede door de négociant-activiteit was kon het bedrijf voldoende volume omzetten om overal bekend te geraken. In 2009 werd het overgekocht door Boisset, ook al een super-négociant-wijnmaker. Het bedrijf bezit 2 kastelen en 80 ha wijngaard. Het Château de Mercey is een van beiden en dat kasteel bezit o.a. 1,75 ha in de 1e Cru “en Sazenay”, gelegen op een hoogte tussen 250 en 280 m in zuid-oostelijke richting, op een klei-kalkhoudende ondergrond. De wijnstokken zijn er ongeveer 50 jaar oud.

Eigen aan het domein zijn de opstelling van de wijnstokken in V-vorm teneinde de lichtinval te verbeteren en de gezondheid van de plant te ondersteunen.



De vinificatie onder leiding van Anne Laure Hernet begint met een selectie op op een trillende selectietafel.

De druiven ondergaan tot 100% ontritsing gevolgd door een premaceratie van 2 tot 4 dagen, bij temperaturen van 12 tot 13° voor kleur en fruitextractie. Bij de alcoholische gisting krijgt het most 3 weken maceratie (wat lang is) in thermogereguleerde betonnen kuipen. Het domein past een lichte pigeage en geregelde remontages toe. De rijping op vat duurt 12 maanden. 25% van de vaten zijn nieuw.



## Château de Chamirey - Mercurey 1<sup>cru</sup> « les 5 » 2009

Dit vroeg 18e-eeuws kasteel was eigendom van de marquis de Jouennes. Nu staat het onder leiding van een schoonzoon van die familie, Bertrand Devillard, die los daarvan ook CEO is van Antonin Rodet.



Het Château de Chamirey beslaat 37 ha, waarvan 15 ha in 1<sup>er</sup> cru. De wijngaarden zijn extreem dicht geplant, met 10.000 stokken/ha. Ze zijn ± 35 jaar oud.

Het domein bezit percelen in 5 climats geklasseerd in 1<sup>er</sup> cru Mercurey. Het bedrijf claimt te wachten tot pitrijsheid alvorens over te gaan tot de handmatige pluk.

- Vervolgens gebeurt er selectie in wijngaard en op tafel met geheel of gedeeltelijke ontristing;
- 4 tot 6 dagen pre-maceratie op 10 graden voor extractie waarna de gisting spontaan start op 24° met tussentijdse pigeages. Op het einde stijgt de temperatuur tot 31° en wordt gevolgd door een na-maceratie
- Vatlagering apart voor vin de goutte en vin de presse

In 2010 werd voor het eerst besloten over te gaan tot een super cuvée, “les Cinq”.



De beste vaten (fûts bourguignons van 228 l) van de 5 rode 1<sup>er</sup> Crus van het domein worden geselecteerd en samen gevoegd tot één cuvée. Ze komen uit Les Ruelles (in Monopolie), En Sazenay, Clos du Roi, Clos l'Evêque en Champs-Martin. Deze cuvée kreeg volledige malolactische gisting en 18 maanden lagering op 100% nieuwe eiken vaten.

## Château de la Saule - Montagny 1<sup>o</sup> cru "Les Burnins" 2010

Het domein, eigendom van Alain Roy beslaat 19 ha, alleen in Premiers crus. Het is een van de weinige domeinen die een specifieke 1<sup>er</sup> cru kan aanbieden.

Het bezit 1ha in les Burnins, een terroir met ondiepe grond van klei en kalk, beplant met 60 jaar oude stokken en die 30 hl opbrengst leveren.

Na vinificatie volgt een rijping op 3 à 4 jaar oude vaten en dit gedurende 7-9 maanden, met wekelijkse batonnage van oktober tot december bij een temperatuur van 8°C.



## Domaine Michel Juillot et fils - Mercurey 1° cru "En Sazenay" 2011



Domein van 32,5 ha, waarvan 8,5 in Premier cru en met ook wat wijngaarden in de Côte de Beaune. Het werd gesticht door vader Michel, een autodidact. Zoon Laurent, gevormd met o.a. stages over de gehele wereld heeft nu de leiding.

De bewerking v/d wijngaard, die geplant is 1985 en een rendement van 44 hl/ha, gebeurt op basis van de luttte raisonnée, met eigen météo stations in de wijngaard. De oogst gebeurt ook hier manueel.

En Sazenay heeft granietige en witte bodem (merk op dat Château de Mercey spreekt van klei-kalk, wat overeenstemt, maar niet van graniet. Dit zal wellicht dieper liggen), is zuid-oost geïoriënteerd en ligt op 260 m hoogte.

Vinificatie.

Débouillage (dit is afscheiden van vaste delen van de druif) gedurende 12 uur. De gisting gebeurt in thermogereguleerde vaten. De rijping op vat neemt 10 maanden in beslag waarvan 20% op nieuwe vaten. Op basis van testen van vader Michel met de Universiteit van Dijon in 1978 gaat voor Mercurey de voorkeur naar hout uit de Vogezes. Na de malolactische wordt de wijn een eerste maal overgeheveld en dit wordt na 6 maand nog eens herhaald. Voor botteling wordt de wijn gefilterd en dan volgt nog een collage met eiwit aan 10/11°.



## Paul & Marie Jacquesson - Rully 1° cru Grésigny 2010

Dit is hetzelfde domein als waarvan we Les Cloux proefden. In het climat Grésigny bezitten ze een wijngaard van 1,2 ha op rotsige kalk, aan geplant in 1950 en dus 60 jaar oud.

De druiven worden pneumatisch geperst en dan na enkele uren gedebourbeerd. Alcoholische gisting op vat (20% nieuw). Geregelde ouillage en battonage. Na 12 maanden lichte filtering en botteling.

