

BEAUJOLAIS

door VAN HECKE Derry & BROCK Patrick

1. Bekendheid omwille van de verkeerde redenen

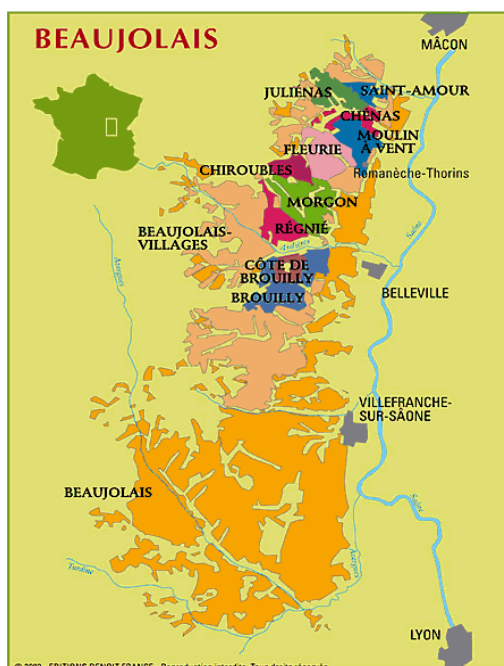
Zij dat het wellicht om de verkeerde wijnen is, toch is Beaujolais wereldwijd misschien wel de best gekende wijnstreek van Frankrijk. Jammer genoeg is deze "faam" vrijwel uitsluitend te danken aan kwalitatief het minst hoogstaande product van de streek: de "Beaujolais nouveau". In het beste geval gaat het hier om een zeer jonge, lichte, fruitige wijn. Meestal echter gaat het in realiteit om een zurig, wrang, branderig (overchaptalisatie) en waterig drankje dat maar heel in de verte enige verwantschap met wijn lijkt te vertonen.

Nadat de initiële vraag naar bijzonder jonge wijnen in het Parijse snobmilieu was ontstaan, zetten de Fransen een commerciële stunt zonder weerga op. Zij slaagden erin een zo danige hype te creëren rond de 3de donderdag van november, tijdstip waarop de Beaujolais primeur op de wereld wordt losgelaten, dat na verloop van tijd wereldwijd reikhalzend naar deze datum werd uitgekeken. Eenmaal op de markt werd de campagne zeer succesvol onderstreept met de kreet:

"Le Beaujolais nouveau est arrivé!"

Dat deze wijnen enkel omwille van de commercie en niet omwille van hun eigenheid worden gefabriceerd wordt weerspiegeld door het feit dat deze wijnen, ondanks dat ze ongeveer 50 % van de totale Beaujolaisproductie vertegenwoordigen, nooit een eigen appellatie hebben kunnen verkrijgen. Een zeer jammer gevolg van dit alles is het feit dat de geïnteresseerde wijnliefhebber al te vlug de Beaujolaisstreek gaat identificeren met deze vaak minderwaardige wijnen en alle wijnen uit deze regio bij voorbaat als dun, ondrinkbaar, enz ... gaat beschouwen.

Deze streek verdient echter duidelijk beter. Al jaren geleden is men zich in de Beaujolais bewust geworden van het feit dat de andere 50% van de productie, geheel ten onrechte, meegesleurd werd in deze kwaliteitskritiek. Vandaar, in een poging te bewijzen dat zij die de Beaujolais aan zich laten voorbijgaan dwalen, onze bewuste keuze om de 10 cru's aan een nader onderzoek te onderwerpen.



2. Ligging:

De Beaujolais ligt precies op de parallel die Noord- en Zuid-Frankrijk van elkaar scheidt. De wijnstreek begint in het Noorden ongeveer 10 km zuidwaarts van Macon en eindigt ten noorden van de hoofdstad van de streek, Villefranche-sur-Saône. In het Oosten wordt de streek begrensd door de rivier de Saône, in het Westen door bergen (de bosrijke Monts du Beaujolais) die het dal van de Saône scheiden van dat van de Loire.

Het wijngedebied zelf is ongeveer 55 km lang en ongeveer 15 km breed. De wijngaarden bevinden zich op de hellingen opstijgend vanuit de Saône-vallei, maar gaan niet verder dan een hoogte van 450 m.

Er wordt in het totaal op ± 23.000 ha wijngaard 1,4 miljoen hl aan wijn geproduceerd.

3. Het klimaat:

De regio kent een gematigd klimaat dat ligt tussen dat van de Haute Bourgogne en dat van het Rhônedal. De hellingen waarop de wijnstokken groeien zijn over het algemeen naar het oosten gericht. Zij kijken op de Saône, die een regulerende werking heeft op de temperatuur en de vochtigheid in de wijngaarden. De heuvels van de Beaujolais vormen een scherm tegen de westelijke koude, natte, en soms onweer brengende winden. De zonnebestraling en de lichtsterkte zijn voor de druiventeelt zeer gunstig.

4. Ondergrond:

In het Zuiden of ook de beneden-Beaujolais, waar vooral AOC Beaujolais en Beaujolais village geproduceerd worden, bestaat de ondergrond vooral uit afzettingsmateriaal en uit mergel en kalkgesteente. De beste gebieden bevinden zich echter in het Noorden, de boven-Beaujolais, waar de grond van hercynische oorsprong is: porfier, schist, dioriet, graniet. Deze uit de oude massieven gevormde bodem is ondiep, goed waterdoorlatend, mager, zuur, geeft mineralen af die een grote invloed hebben op de aromavorming van de wijn en is dus gunstig voor zeer verfijnde wijnen.

Het hoeft ons dan ook niet te verwonderen dat alle 10 crus zich in het noordelijk deel van de Beaujolais bevinden.

5. Enkele misverstanden m.b.t. de link met Bourgogne uit de weg geruimd:

Al te algemeen wordt er wel eens beweerd dat de Beaujolaiswijnen zonder meer het recht zouden hebben zich ook Bourgogne te noemen. Dit is (ten dele) onjuist! Het basisprincipe is dat enkel de wijnen uit de Bourgognestreek zich Bourgogne mogen noemen en enkel wijnen uit de Beaujolais mogen Beaujolais genoemd worden. In dit geval echter een paar uitzonderingen:

- Indien de wijnen gemaakt zijn van de druivensoort gamay (noir à jus blanc) mogen enkel 9 van de 10 crus ook de appellatie "Bourgogne" dragen. Cru die dat niét mag doen is Régnié, zijnde de cru die pas in 1988 officieel erkend werd.
- Geen van de andere gamaywijnen uit de Beaujolaisstreek mag zich Bourgogne noemen.
- De verwarring is o.m. te wijten aan het feit dat er in de Beaujolaisstreek hier en daar ook Pinot noir wordt aangepland. Deze wijnen mogen niét, maar móeten zichzelf Bourgogne noemen.
- Een andere overlapping is de witte Beaujolais die gemaakt wordt van de Chardonnaydruif en die in feite niets anders is dan de meer gekende Bourgogne-appellatie "Saint-Véran" (appellatie die ook mag gebruikt worden voor de chardonnay-wijnen geproduceerd in de meest noordelijk gelegen cru: Saint-Amour).
- De verwarring valt ten slotte ook nog historisch te verklaren nu het wijnrecht over de Beaujolais destijds toekwam aan de heer van Bourgondië. Meer zelfs: in de 14de eeuw had de (hoogrenderende) gamaydruif zelfs de beste gebieden van de Côte d'Or veroverd! Dit was echter niét naar de zin van Filips de Wijze, hertog van Bourgondië die in het jaar 1395 bevel uitvaardigde om in het Noorden (de huidige eigenlijke Bourgognestreek) de gamaydruif te rooien en te vervangen door de pinot noir.

6. Druivensoort en vinificatie:

6.1. Druivensoort

Alle rode Beaujolais wordt gemaakt van de Gamay noir à jus blanc. Dit is een vroeg rijpende en winstgevende soort, dit laatste in de zin van dat de gamay-plant er van nature toe neigt om grote rendementen te geven (men kan gemakkelijk meer dan 100 hl/ha halen).

De wijnboer die kwaliteit zoekt zal het rendement dus aan banden moeten zien te leggen. Dit gebeurt voor het grootste deel op 2 manieren:

- Het verhogen van de plantdichtheid waardoor de druivenstokken met elkaar in concurrentie moeten gaan en moeten "delen" wat de ondergrond te bieden heeft (in Beaujolais gaat het om 9.000 tot 13.000 wijnstokken per hectare!);
- Het rigoureuus insnoeien van de wijnranken (in de cru-gebieden is de voorgeschreven snoeien geleidingswijze de Gobelet, waarbij de vorm van de wijnranken op een bokaal lijkt). De gamay behoort niet tot de rassen die veel natuurlijke suiker produceert (zeker niet als het rendement hoog ligt), wat tot gevolg heeft dat, zelfs al zijn de zomers in de streek vaak heet en droog, chaptalisatie is toegestaan (tot 2 graden). Maar weinig wijnboeren zien af van chaptalisatie.

6.2. Vinificatie

De druiven moeten in de Beaujolais verplicht met de hand worden geoogst. Dit heeft een goede reden: meer nog dan in andere wijngaarden is het van het allergrootste belang om zuivere, niet geschonden bessen in de kelder te krijgen.

Dit is overigens de reden waarom de geoogste druiven zo snel mogelijk naar de kelder worden getransporteerd en waarom de wijnboeren bij het oogsten kisten gebruiken die niet meer dan 80 kg druiven bevatten (om te vermijden dat het druivensap gedeeltelijk uit de druiven zou worden geperst nog voor de bessen in de cuve zijn beland).

Dit alles omdat men in de Beaujolais een bijzondere vinificatietechniek gebruikt, m.n. de koolzuurmaceratie (macération carbonique). Deze techniek kent vele varianten, maar het basisprincipe is steeds hetzelfde:

- de druiven worden ongekneusd in tanks, betonnen citernes of grote houten vaten gestort;
- de op de bodem liggende bessen worden door het gewicht van de bovenliggende geperst en lossen hun sap;
- dat sap begint te gisten (gewone alcoholische gisting), waarbij koolstofdioxide (CO₂) geproduceerd wordt;
- door de CO₂ (die niet weg kan) wordt de atmosfeer verzadigd en bij gebrek aan zuurstof beginnen de bovenliggende bessen in hun geheel intracellulair te gisten waarbij bijzonder veel aroma (i.p.v. kleur en tannine) aan de schillen worden onttrokken en waardoor de zuurtegraad aanzienlijk verminderd;
- na 4 à 10 dagen wordt het sap afgetapt en de bessen geperst (dat geeft de "jus de presse", plaatselijk "le paradis" genoemd) waarna beide soorten "sappen" weer worden samengevoegd;
- hierna doorloopt de wijn verder de gewone alcoholische gisting, vrijwel altijd gevolgd door de malolactische gisting (om het agressieve appelzuur zich te laten omvormen tot het zachtere melkzuur).

Doel van dit alles is een maximum aan fruitigheid te verkrijgen, gecombineerd met frisse zuren en met zachte sappige tannines.

7. Herkomstbenamingen:

7.1. Generieke appellaties

- 3 voor rode wijn: Beaujolais, Beaujolais Supérieur en Beaujolais-Villages. Zij mogen allen hun wijn ook commercialiseren onder de benaming "Beaujolais Primeur".
- 1 voor witte wijn : Beaujolais blanc, zoals al vermeld niets anders dan een Saint-Véran.

AOC Beaujolais

vrijwel uitsluitend afkomstig uit het zuidelijke deel van de Beaujolais, maximum rendement 66 hl/ ha en een alcoholpercentage van minstens 9,5 % hebben.

AOC Beaujolais Supérieur

Idem als voor Beaujolais, met dien verstande dat de wijn minstens 10 % alcohol moet bevatten (in de praktijk vaak gewoon nog meer gechaptaliseerd).

AOC Beaujolais-villages (of Beaujolais + naam van de "village")

Verdeeld over 38 gemeenten, max. rendement van 60 hl/ ha en min. 10 % alcohol.

7.1. De 10 cru-gebieden

REGNIE



Oogst te Regnie

Régnié is het jongste broertje uit de reeks cru's. Op 08-12-1988 werd deze regio als een afzonderlijke appellatie erkend. Régnié ligt nauw ingesloten door Morgon in het noorden en Brouilly in het zuiden. De wijngaarden van deze cru liggen uitsluitend rond de gemeente Régnié-Durette en bevat zowat 480ha wijngaard. Er zijn ± 120 wijnboeren en het maximale rendement bedraagt 53hl/ha. Hier bevinden wij ons op hellingen, waarvan de ondergrond zand en keien zijn, waardoor de wijnen kunnen getypeerd worden als floraal, soepel elegant en vrouwelijk.

Domaine de la Combe au Loup 2002

Domaine de la Côte des Charmes 2002

Het domein Combe au Loup bevat 11ha wijngaard, waarvan 4ha in de appellatie Chiroubles, een aantal ha in Morgon en dus ook Regnie. Verder maken zij nog een Beaujolais Villages cuvée de l'oisillon. Deze wijnfamilie is al aan de 4^{de} generatie toe en met zoon David staat de 5^{de} klaar. Het domein beschikt over de modernste technieken. Méziat is een uitgesproken tegenstander van het gebruik van hout bij de gamaydruif. Hij vindt de Beaujolais op zijn sterkst wanneer er een explosie van fruit uit het glas «stuift». Teneinde een dergelijk resultaat te bereiken vinifieert hij op hogere temperatuur (33° à 35°) gedurende een kortere periode (10 dagen) en gebruikt hij smaakgisten (banaan). Domaine de la Combe au Loup bestaat niet uit één terroir, maar ligt verspreid over verschillende percelen. Het feit dat de wijnbouwer naast zijn cru's ook de percelen afzonderlijk vinifieert wijst op de ernst van dit wijnhuis. Pas na grondig proeven worden de beste cuves gemengd voor de specifieke cru's. <http://www.meziat.com>

CHIROUBLE

Dit is de hoogst gelegen cru van de Beaujolais. De wijngaarden liggen tussen 250 en 450 meter. De arme zanderige rotswanden waarop de gamay wordt geplant, maken deze wijnen elegant, licht, fijn en bijzonder floraal. Door de soms sterk aanwezige tannine doet deze cru vaak denken aan een Morgon. De appellatie Chiroubles bestaat uit 375ha wijngaard en produceert 22.000hl wijn. Er zijn ± 75 wijnbouwers actief en het maximum rendement bedraagt 56 hl/ha. Plaatselijk suggereert men een chiroubles te drinken bij een «plat de charcuterie». Men noemt deze cru soms «les terrasses du Beaujolais» vanwege zijn hoogte

Domaine de la Chapelle des Bois 2002

Domaine de la Combe au Loup 2002

Domaine du Moulin Favre 2002

Domaine Montangeron 2002

FLEURIE

Net als Chirouble kreeg deze appellatie zijn erkenning op 11 september 1936. Proportioneel is het één der grotere wijngemeentes, namelijk 850ha. Het is misschien commercieel de meest bekende cru. Er zijn ongeveer 140 wijnboeren maar de plaatselijke cave coöperative vinifiëert ongeveer 30% van de totale Fleurie-oogst. Het maximale rendement bedraagt 58hl/ha. We stellen ook vast dat de aard van het terroir in deze cru een specifieke rol speelt. Door het INAO worden niet minder dan 13 verschillende climats (een perceelnaam / un lieu-dit) erkent binnen deze appellatie. Zij dragen namen zoals Poncié, les Moriers, la Roilette, la Chapelle des Bois, les Garrants, Montgenas, la Cote, Madone, le Bon cru en Champagne. Fleuries zijn moeilijk algemeen te typeren door de grote verscheidenheid in structuur; sommige zijn fruitig charmant, terwijl anderen krachtig nerveus aandoen. Misschien is de «finesse» iets dat het meest op deze cru slaat. Fleurie is de meest aangewezen begeleider bij de regionale specialiteit: les andouillette Beaujolaise.

Domaine Montangeron 2002

Domaine des deux Fontaines 2002

Domaine de la Maison Fleurie 2001 cuvée Clos de la Dime
cuvée Les Deduits

Domaine de la Chapelle des Bois 2002

Domaine de la Cote de Chevenal 2002

Het is een vrouwenhand, namelijk dat van Martine THEVENET, dat het domein leidt. Zij is rechtstreeks afstammeling van een familie eigenaars en wijnboeren in wat getypeerd wordt als de meest vrouwelijke appellatie, Fleurie. Haar wijngaarden genieten een mooie expositie en alles is er verenigd opdat de kwaliteit van de wijnen ons regelmatig zou verrassen.

BROUILLY

Brouilly is de meest zuidelijke cru en in oppervlak de grootste, ruim 1300ha verspreid over 6 gemeentes. Er zijn ± 400 wijnbouwers actief en aan een rendement van 56hl/ha is zij goed voor een jaarproductie van 75.000hl (9 miljoen flessen). De wijngaarden van Brouilly situeren zich in de vlakke rondom de heuvel Côte de Brouilly. De bodemstructuur wordt gedomineerd door zand en grint wat impliceert dat de Brouillywijnen veel lichter en speelser zijn dan deze van de Côte. Zij zijn aangenaam en verleidelijk waardoor ze een ideale bistro wijn vormen (20% van de totale productie vindt trouwens zijn weg naar de Parijse bistrotts). De appellatie kreeg zijn erkenning op 19 oktober 1938 en kent slechts één climat, namelijk Pisse-Vieille, een 22ha groot en zuidelijk georiënteerd perceel te Cercié.

Domaine du Moulin Favre 2002

Domaine Sanvers et Cotton 2002 - Tradition

COTES DE BROUILLY

Ondanks het feit dat deze twee cru's broederlijk naast en in elkaar verweven zijn, hebben zij qua inhoud weinig met elkaar gemeen. De wijngaarden van de Côte de Brouilly zijn gelokaliseerd op flanken van de Brouilly-heuvel. Zowel de ondergrond (rots en leisteen) als het aantal uren zonlicht maakt deze twee cru's kwalitatief en kwantitatief totaal verschillend. De appellatie Côte de Brouilly is goed voor 310ha wijngaard en een productie van 18000hl/jaar (max. rendement 57hl/ha). Deze wijnen worden gekenmerkt door veel meer materie, evenwicht in alle smaakcomponenten en rijkdom voor de toekomst.



Domaine Sanvers et Cotton 2002 – Les Cornes Vertes

SAINT-AMOUR

Saint-Amour is de eerste cru die je tegenkomt wanneer je vanuit Saint-Verand (Macon) de Beaujolaisstreek binnen rijdt. Deze appellatie kreeg zijn erkenning op 08 februari 1946 en is, met een oppervlakte van 300 ha, samen met Chénas één van de kleinste cru's van de Beaujolais. Niettemin zijn er toch zo'n 12 climats waarvan sommigen, zoals «a la folie» en «en paradis», de naam van de appellatie nog meer tot zijn recht laat komen. De wijngaarden liggen hoofdzakelijk rond de gelijknamige gemeente. De ondergrond is arm en bestaat uit een combinatie van kalk, graniet, leisteen en keien. Enkel de wijnbouw kent hier succes en er zijn dan ook ± 46 wijnboeren actief. Het rendement is beperkt tot 56hl/ha. De wijnen van Saint-Amour maken dankbaar gebruik van hun naam en worden vooral gegeerd rond Valentijn. Ze zijn aanvankelijk wat gesloten, stevig en robuust maar alles zonder overdrijving en ze beschikken over delicate aroma's van fruit. Dit komt hun charme zeker ten goede. Het zijn geschikte wijnen om te bewaren.

Château de Belleverne 2002

Domaine Cheveau Michel 2002

Domaine de la Cave Lamartine 2002

Domaine de la Pirolette 2002

Domaine du Moulin Berger 2002 & 2000

JUILLARD Michel 2002 & 2001 cuvée prestige

Aimé BATAILLARD verwierf het Château de Belleverne in 1969 en in 1974 ging hij zich er definitief vestigen. Sinds 1981 wordt het gerund door zijn Didier, Alain en Sylvie. Het domein kende een uitbreiding van 9 naar 28ha en hun doelstelling is het maken van geconcentreerde wijnen. Buiten Saint-Amour produceren zij nog twee cru's, Chénas en Moulin-a-Vent, alsook Beaujolais (rood, rosé en wit) en Beaujolais Villages.

JULIENAS

Juliéna's kreeg zijn erkenning bij decreet van 11 maart 1938 en dankt zijn naam, naar verluid, aan Julius Caesar. De druiventeelt is er zeer oud. Er werd al wijn verbouwd toen de rest van de Beaujolais nog bedekt was met eikenbossen. De appellatie beslaat ± 600ha en het maximale rendement is beperkt tot 56hl/ha. De bodemstructuur is gelijklopend aan deze van Saint-Amour en er zijn ongeveer 120 wijnboeren actief. Naast de grote plaatselijke coöperatieve (la cave Coopérative du Bois de la Salle) treffen wij er talrijke noemenswaardige wijndomeinen die kwalitatief hoogstaand bezig zijn met hun beroep. De wijnen zijn doorgaans krachtig, wat nerveus, rijk aan kleur en kunnen goed ouderen.

Domaine de la Maison Fleurie 2001

Domaine de la Cote de Chevenal 2002

Domaine de la Cave Lamartine 2002

Domaine de la Pirolette 2002

Domaine du Moulin Berger 2002, 2001 & 2000

JUILLARD Michel 2002



MORGON

Deze AOC was ook bij de eersten om te worden erkend, namelijk op 11 september 1936. Villié-Morgon vormt de centrale gemeente van deze cru en heeft een min of meer stedelijke allure. Met zijn 1140ha vormt het, na Brouilly, de grootste appellatie. 250 wijnboeren produceren er jaarlijks 64000hl (maximum rendement 58hl/ha). Sporen van deze wijn zijn al in de 10^{de} eeuw terug te vinden, meer bepaald een verkoopsakte uit 956. De kenmerkende en zeldzame ondergrond, die een vulkanische geschiedenis heeft en bestaat uit uiteengevallen ijzerhoudende leisteen dat met ijzeroxide is doordrenkt (lokaal «morgon» genoemd), maakt dat deze wijnen anders getypeerd

zijn. Deze wijnen kunnen gerust enkele jaartjes in de kelder bewaren want ze hebben meer diepgang, zijn stevig, edel en hebben complexe aroma's. De wijn is meer Bourgogne dan Beaujolais. Men zegt vaak van een Morgon dat hij het fruit van een Beaujolais en de charme van een Bourgogne in zich draagt. Hem jeugdig drinken is zoiets als "hooi in grasvorm" eten.

Domaine de la Combe au Loup 2002 & 2001

Domaine de la Cote des Charmes 2002 & 2001

Domaine du Moulin Favre 2002

Domaine Montangeron 2002

CHÉNAS

Chénas, erkend op 11 september 1936, vormt met zijn oppervlakte van 280ha de kleinste cru van de Beaujolais. Een deel van het gebied ligt zelfs verweven met dit van Moulin-à-Vent. Vele plaatselijke wijnboeren ± 200 zijn trouwens actief in beide cru's. Jaarlijks produceren zij ongeveer 16.500hl wijn (maximaal rendement 56hl/ha). Bijna 45% van de oogst komt toe aan de plaatselijke Cave Cooperatieve van Château Chénas. Het dorpje zelf is onnoemelijk klein en bestaat amper uit enkele huizen. De naam Chénas komt van het woord chène en slaat op de eikenbossen die de streek aan het begin van de christelijke jaartelling bedekten. Hoewel de wijn minder bekend is dan zijn buur Moulin-à-Vent, heeft hij nagenoeg dezelfde kenmerken. Ze beschikken over veel materie en kracht maar zijn toch delicaat en verfijnd. Door de minerale structuur van de grond (gedomineerd door graniet) en hun weelderige bagage, kunnen chénaswijnen enkele jaren ouderen. Sommige proevers herkennen in de Chénas het aroma van de pioenroos.

Domaine de la Cote Chevenal 2002

Château de Belleverne 2001

Domaine Bel Avenir 2001 & 2000 Vieilles Vignes

Domaine de Chênepierre 2001 & 2001 Vieilles Vignes

MOULIN-A-VENT

Moulin-à-Vent ligt ten zuiden vlak naast Chénas. De naam verwijst naar een uit de 13^{de} eeuw gedateerde oude molen, die majestueus op een helling tussen Chénas en Romanèche-Thorins is gelegen. Al in 1924, ruim 10 jaar voor de officiële erkenning (11-09-1936), werden de geografische grenzen van deze appellatie (670ha) vastgelegd door de rechtbank van Mâcon. De wijnen hadden toen al een reputatie opgebouwd en nu nog noemt men ze de «seigneur des crus du Beaujolais». De ondergrond bestaat uit zalmkleurig mangaanhoudend graniet en is grotendeels verantwoordelijk voor de structuur van de wijnen. Waar men van een Morgon zegt dat hij meer Bourgogne is dan Beaujolais, mag men van Moulin-à-Vent gerust stellen dat hij de «Bourgogne» is van de Beaujolais en dat hij geldt als koning van de cru's. Zijn mededingers betwisten hem dat koninklijke overigens vriend-

schappelijk. De jonge Moulin-à-Vent is fris en fruitig, "esprité" zoals het dialect zegt, en hij ontplooit zich na 4 à 5 jaar – hij kan veel ouder worden – in aroma's van bloemen (iris) en zeer rijpe rode vruchten.



Domaine de la Maison Fleurie 2001 & 2000

Château de Belleverne 2001

Domaine de Chênepierre 2001 & 2001 Fût de Chêne

Domaine Desperrier Père et Fils 2002 – Clos de la Pierre Monopole

Het domein Desperrier, 6ha groot en gelegen te Romanèche-Thorin, wordt geleid door Desperrier Serge. Deze telg uit de 4de generatie van wijnbouwers is zo bezeten van de kwaliteit van zijn wijnen dat hij, om de verschillende facetten van de cru tot zijn recht te laten komen, is overgegaan op het afzonderlijk vinifiëren van diverse percelen. Actueel maakt hij 3 verschillende cuvées.

Besluit:

Op papier bleken de wijnen uit cru-gebieden beduidend beter te zijn. Is dit wel zo? Neen, natuurlijk niet. Zoals uw voorzitter en ikzelf mochten ondervinden zijn er ook binnen deze appellatie wijnboeren die niet hoog oplopen met kwaliteit, terwijl er anderzijds ook schitterende wijnartiesten tussen zitten. Voor het samenstellen van deze degustatie trokken wij in november 2003 naar het wijnsalon van de "Vigneron indépendant" te LILLE. Wij bezochten er niet minder dan 18 wijnboeren en proefden een veelvoud aan wijnen. In onze selectie gingen wij op zoek naar authenticiteit. De wijnen die het haalden werden telkens in het vet weergegeven.

Als afsluiter ter overweging nog dit plaatselijk gezegde :

"Mieux vaut mettre son nez dans un verre de Beaujolais que dans les affaires des autres!"

Nuttige site : <http://www.beaujolais.net/>