



Wie aan bourgogne denkt, denkt in eerste instantie uiteraard aan de wijnen uit de Côte d'Or, met de prestigieuze wijnen uit de Côte de Nuits en de Côte de Beaune, waar de wijngaarden geconcentreerd liggen op de fameuze helling die vanop de autoweg simpelweg met 'la Côte' wordt aangeduid. Wij, van de wijnkring denken uiteraard ook nog aan Chablis, waar we een paar jaar terug een mooie degustatie van konden meemaken.

Maar ten zuiden van de Côte bevinden zich nog wijngaarden die zich op het label Bourgogne kunnen beroepen. Er is de Côte Chalonnaise dat we in een later jaar zullen verkennen. Er is de Beaujolais, dat eigenlijk niets met Bourgogne te maken heeft, maar er zich op beroept wanneer haar populair succes tanende is. Maar tussen de prestigieuze Premiers en Grand Crus van de Côte enerzijds en de terras- en caféwijnjes van de gamaydruif anderzijds, vind je een streek die qua stijl en complexiteit typisch is voor wat men onder Bourgogne mag verwachten. Deze streek - de Mâconnais - neemt in het Bourgondisch wijnwereldje een bijzondere plaats in.

Hoe dat komt is te wijten aan historische, aan geografische en geologische factoren en aan de complexiteit van het verkrijgen van AOC's en de belangen die daarbij spelen.

## **Geschiedenis**

Lang voor Julius Caesar de contreien onveilig maakte vormde de doorgang tussen de Saône en de Loire, die daar dicht in de buurt komt aan de andere kant van de Morvan, de ontmoetingsplaats tussen de Kelten en de noordelijke verkenningspunten van de Griekse mediterrane beschaving. Die Grieken lieten als eerste de bosmannen, zijnde de Kelten, kennis maken met wijngaarden en hun producten. Kelten waren geen bakkers van amforen, maar kuipers.

Macôn krijgt, via de Rhône/Saône-as heel vroeg te maken met de Griekse invloeden en met de *Vitis vinifera caucasica* die vanaf de 5<sup>de</sup> eeuw VC wordt geïntroduceerd. Uiteraard is de ontwikkeling er pas echt gekomen met de Romeinen, toen blijkbaar met druivensoorten als césar en syrah die nu slechts anekdotisch aanwezig zouden zijn. Macôn lag op de Romeinse Via N°1 van het zuiden over Lugundum naar Augusta Treverorum (Trier) en Colonia Augusta (Keulen). Dit is haar economische ontwikkeling, en dus ook haar wijnontwikkeling, sterk ten goede gekomen. Toentertijd was de wijnhandel zuiders gericht en de scheepvaarders op de Saône (de saunonauten), waaronder Caius Sentius Regulus en Caius Apronius Raptor waren wijnhandelaars die met amforen, lokaal geproduceerd met klei uit de streek, hun producten afzetten op de Lyonese markt.

Na de invallen is het de kerk, meer bepaald de kloosterorden, die voor de ontwikkeling van de wijngaarden zorgen. Te Mâconnais is het de beroemde abdij van Cluny die het voortouw

neemt. Blijkbaar zou in de 10<sup>de</sup> eeuw, op het moment dat Cluny aan zijn opkomst begint, de productie gemiddeld 380 Muids bedragen, hetzij wellicht zo'n 7.000 Hl.

Ook de politiek speelt een rol. Door het leenstelsel wordt het gebied versnipperd met de Mâconnais, gelegen tussen de vallei van Cluny en van de Saône, als onderscheiden gebied. Het landschap bevorderde dit en van in de 10de, en zeker het begin van de 11de eeuw, waren er here-wijnboeren in de streek.

Maar grote verdelingen spelen ook een rol : zoals bij ons Rijks- en Koningsvlaanderen door het Maaltepark loopt, loopt na Verdun de grens van Frankrijk en het Duitse rijk langs de Saône. Politiek is de Bresse het buitenland. De wijngaard ligt puur in Frankrijk, ten westen van de Saône. Ook in het zuiden tekent zich een grens af wanneer het graafschap Macôn van de markiezen van Auvergne overstapt naar dit van de hertogen van Bourgondië.

Macôn, als onderdeel van Bourgogne, ondergaat de invloed. In 1395 beveelt Filips de Stoute om de *“très mauvais et très déloyaux plant nommé gamay”* die een *“horrificque et puant”* wijn oplevert uit te rukken, en zich zeker qua wit op kwaliteitssoorten te richten. Telkens als de Mâconnais zich moest differentiëren van de grote plas Beaujolais, gericht op volumes en Gamay, zullen de handelaars van de Mâconnais deze kwaliteitsbenadering beklemtonen. In een proces begonnen in 1616 door de schepenen van Mâcon tegen deze van Villefranche-sur-Saône, wordt met klem aangevoerd dat deze laatsten *“de gamay.. gebruikten. qui est une espèce de raisin l'usage duquel est interdit en tout plain d'endroitz, mais spécialement au comté de Bourgogne, pour estre de sa nature grandement corrosif”*.

De zuidgrens in de Beaujolais leidde tot zware accijnzen, geheven aan de haven van Villefranche Sur Saône, waarmee zij hun afzetgebied Lyon afschermden. Vandaar dat de Mâconnais wijnen (in pièces van 215 i.p.v. 228 voor de feuillette bourguignone, en met flessen van 80 cc) zich op Parijs richten, waar ze tot aan Nemours geen douanerechten hadden. Het is deze noodzaak van een noordelijk afzetgebied, die de wijn verplichtte te reizen, gepaard aan de invloed van centraal bourgogne, die de Mâconnais ertoe aanzette te zoeken naar producten met een betere kwaliteit en houdbaarheid dan dit van hun zuidelijke burens, waar de wijn als het ware naast het drinkgelag geproduceerd werd. Omgekeerd maakten ze de reis van Beaujolais noordwaarts fiscaal onmogelijk. Ze zijn bij hun zoektocht naar kwaliteit geholpen door de keuze van de cépage, de Chardonnay (overigens een dorp van de streek), al zullen ze ook wel op hun zuidelijkste kristallijnen bodems gamay (gamay fin) verbouwen. Maar waar de rode wijnen hun inspiratie halen uit vergelijkbare Beaujolais aanpak, worden de witte wijnen niet op deze kristallijnen bodem verbouwd maar eerder op kalk-leem en kalkgronden die enige gelijkenis vertonen met deze van de Côte d'Or . De verstrengeling van de kristallijnen sokkel en de sedimenten uit het secundair tijdperk in een gebied vol met breuklijnen is specifiek aan de Mâconnais

## **De Natuurlijke basis van de wijnbouw in de Mâconnais**

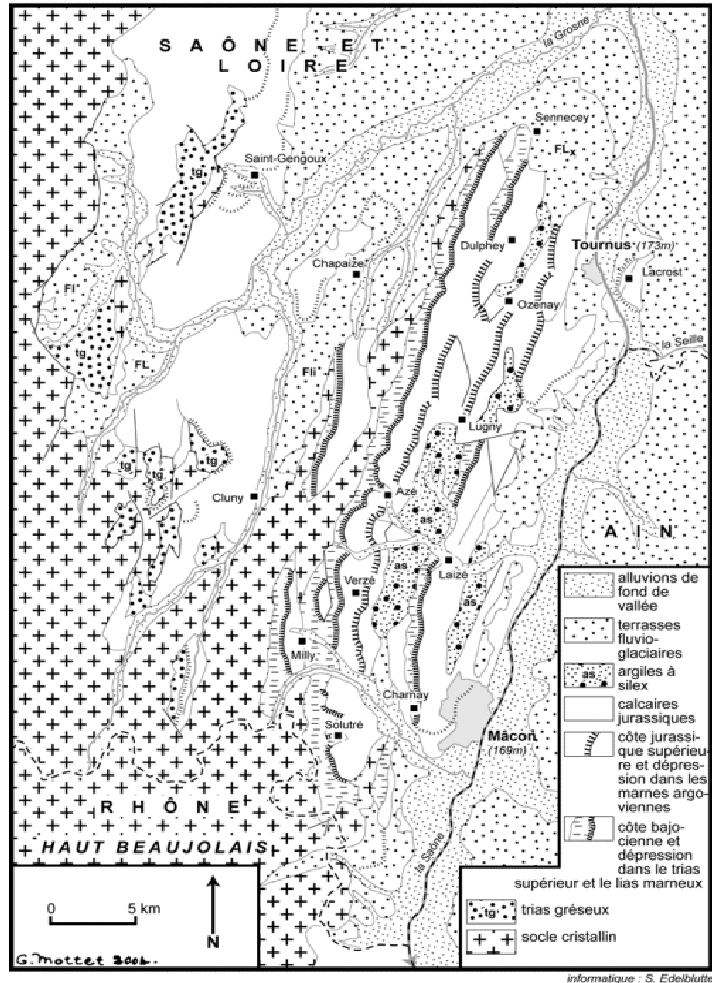
### **A) ALGEMEEN**

Als men een klein stukje kalkbodem ten oosten van de Saône bij Tournus buiten beschouwing laat, ligt de gehele wijngaard van de Mâconnais op de rechteroever van de Saône, tot de valleien van de Grosne en de Gye die zich via breuklijnen invreten in de kristallijnen ondergrond van het Centraal massief. Mits een reeks stevige schuine lagen zakt deze ondergrond met bedekking van het centraal massief af naar de put van de Bresse (fig. 1). Dit is opvallend : ten westen van de Saône heeft men de hoge heuvels van de Mâconnais, ten oosten de vlakte van de Bresse.

Figure 1 : Lithologie du Mâconnais.

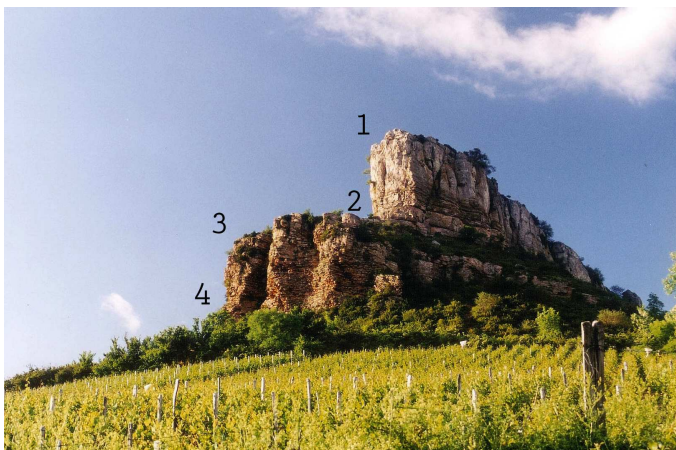
Met een stevige helling naar het oosten vormen gespleten panelen een lange ketting van granieten of kalksteen toppen. Bij kalksteen heeft de erosie zijn werk gedaan in functie van de hardheid van het gesteente en zijn er klippen ontstaan. Waar een klif van harde kalksteen westwaarts wijst, zullen de structurele panelen naar het oosten afzakken, naar de breuklijn met het volgende paneel, ofwel naar het inmiddels weer aangeslibde dal, en tenslotte de bodem van de vlakke van de Bresse.

Zo verkrijgt men op een afstand van minder dan 30 km valleien, met steile wanden van harde kalksteen, gevolgd door minder steile afzinking van de helling, dan weer een granieten bergrug, een zachtere helling, een nieuw front van kalkplaten met spleten, en met telkens daartussen lange smalle gangen.



Deze heftige en korte tektonische vorm is typisch voor de Mâconnais. Een symbool daarvan is de “*roche de Solutré*”. Men vindt er wijngaarden aan de voet, en eventjes verder ook op de rug ervan. Maar de wijngaard bevindt zich ook op soortgelijke reliëfs in Vergisson in het Noorden, in Pouilly, in Fuissé, en in Vinzelles in het zuiden ervan.

Foto 1 : De rots van Solutré, symbool van de Mâconnais.



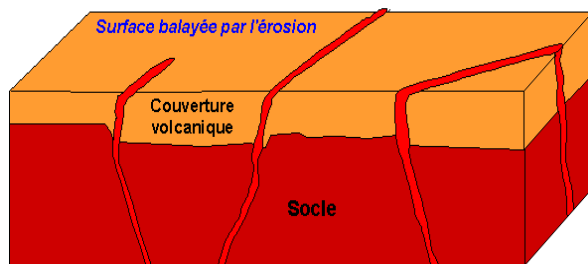
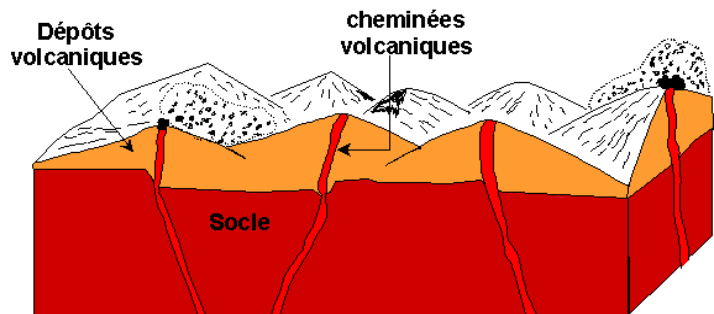
1. Rotskam van koraalkrijt, massif en stevig, daterend uit “Midden Bajociaan”
2. Tussentrap in kalk met mergel uit het “vroeg Bajociaan”
3. Tweede rotskam
4. Beboste steenslag uit de ijstijd en eronder de appellation wijngaard Mâcon-Solutré-Pouilly.

Deze verschillende lange gangen zijn door dwarsgangen verbonden. De voornaamste ervan is de “Kleine Grosne” die uitmondt in de Saône ten zuiden van Macôn . Door deze vallei bereikt men de “val lamartinien” (Milly Lamartine, Pierreclous) en verder Cluny. Van deze val-

lei maken ook de wegen en de TGV gebruik. Door deze complexe structuur, geconcentreerd op een kleine oppervlakte, krijgt men een grote verscheidenheid aan bodems. Over de eera's heen is dit versterkt door klimaatsverschillen en verschillen in sedimentatie, van zeeën, van moerassen en van alluviale aard, naar gelang de plaats waar men zich bevindt.

## B) ONTSTAAN

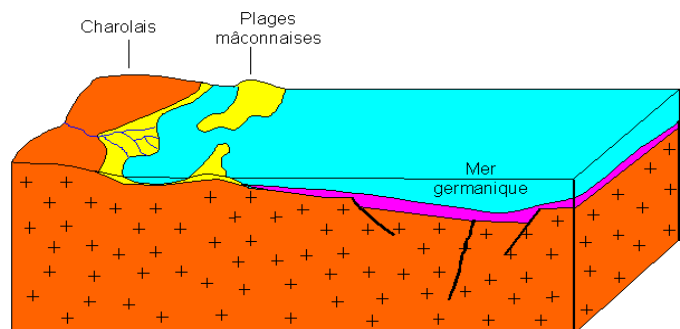
Tussen -360 en 330 miljoen jaar geleden was de streek vulkanisch zeer actief. Zeer explosieve vulkanen domineerden de regio met als gevolg vulkanische toplagen van verschillende honderden meters dikte.



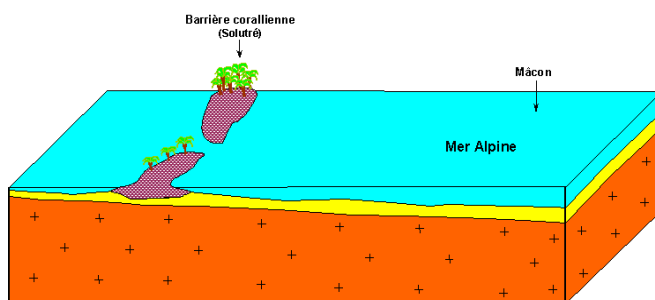
De volgende negentig miljoen jaren (tot -240 miljoen) is er een continentaal klimaat die de oppervlakte langzaam erodeert en leidt tot een grote vlakte.

Lava komt naar boven langs lange spleten en, tussen de tufsteen van de ontploffingen, vindt men verticale vulkanisch roze micrograniet. In de sokkel ontbindt de vulkanische steen zich langzamerhand en vormt blokken tussen kleiachtige materie en zand van veldspaat

240 Miljoen jaar geleden begint de periode die men Trias noemt, en het gehele continent zakt in, waardoor een ondiepe zee vanuit het oosten binnendringt. De Mâconnais vormt een lage kust met weidse zandbanken en lagunes van klei.



Men vindt er een reeks regelmatige zandlagen die telkens het gevolg zijn van een afzonderlijke neerslagperiode. Als men daar lang genoeg druk op uitoefent vormen deze depots een platte laag harde zandsteen. Het was warm op die stranden, waardoor er snel uitdroging optrad en een fijne kleilaag achterbleef, waar de toenmalige bewoners hun sporen achterlieten. Door de opeenvolging van overstromingen ligt er tussen elke zandsteenlaag een fijn laagje klei.



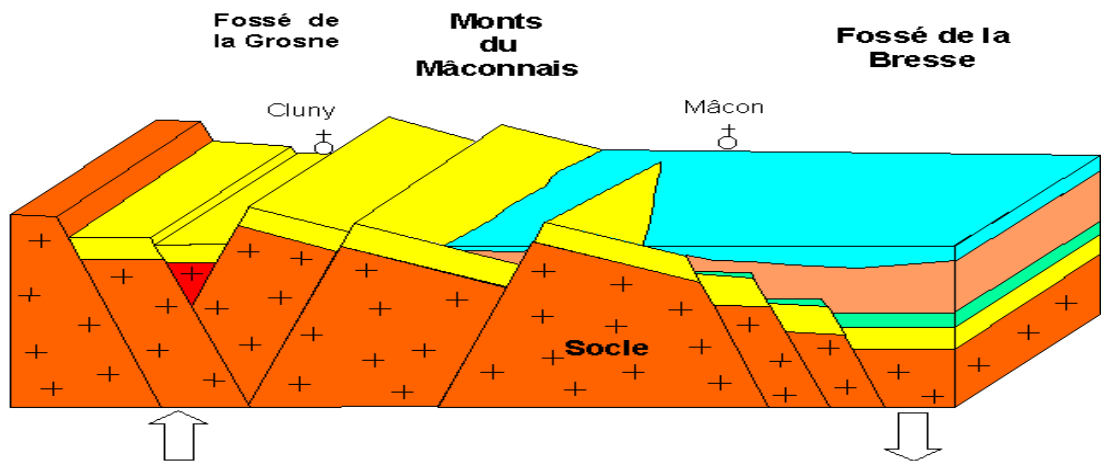
220 miljoen jaar geleden scheidt Europa zich van Afrika en komt de oceaan tot aan Mâcon.

De Mâconnais zelf is bedekt door een warme ondiepe zee die een kalklaag achterlaat van meer dan 600 m dikte.

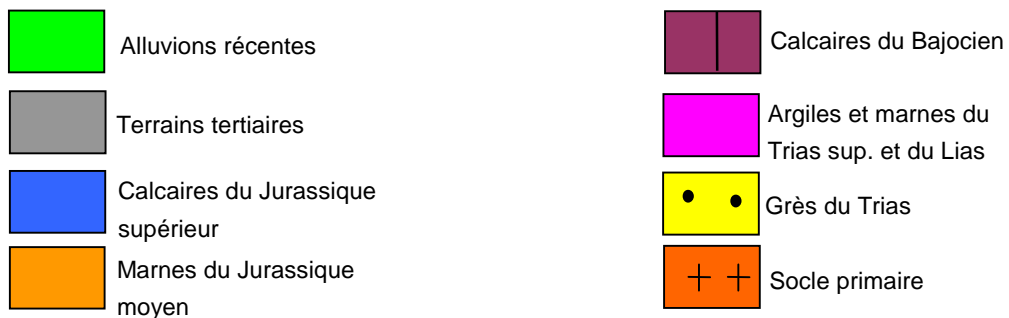
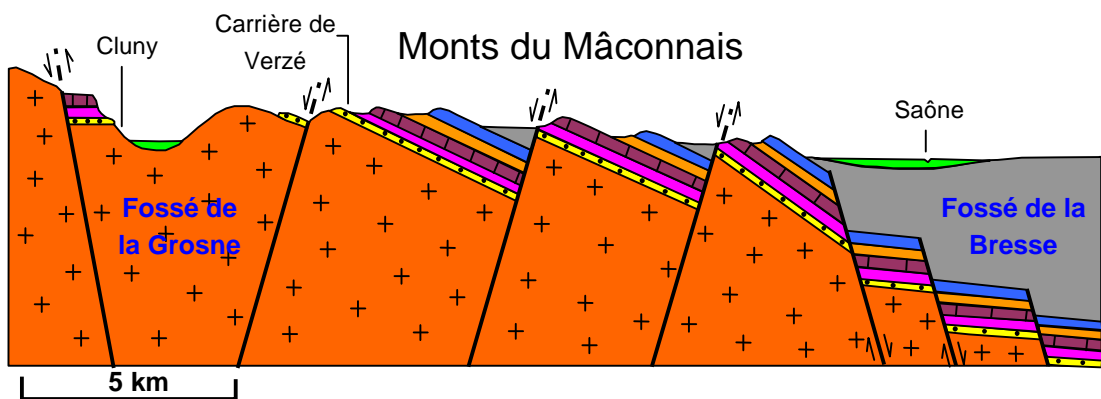
180 miljoen jaar geleden, in een periode die met het Bajociaan noemt, krijgt men koraalriffen in de streek. De rots van Solutré is er de resultante van (denk aan de stille Zuidzee en haar eilanden).

De volgende periode heet het Krijt en begint 145 miljoen jaar geleden. De continentale platen veranderen van richting en Afrika nadert Europa, waardoor de zee langzaam verdwijnt. 95 Miljoen jaar geleden is de streek helemaal boven water met wilde vochtige tropische begroeiing.

En 40 miljoen jaar geleden leidt de plaatbotsing tot het ontstaan van de Alpen. Dit duwt tegen de regio en er ontstaan plooien. Het Centraal Massief in het westen gaat omhoog, de Bresse omlaag. En de Mâconnais wordt scheefgetrokken. Op twee plaatsen zakt de bodem, enerzijds waar nu de Grosne ligt, en anderzijds in de Bresse, dat een meer vormde die sedimenten naliet in de Mâconnais.



In het Kwartair tenslotte erodeert de bodem verder om haar het huidige uitzicht te geven.



## **C) GEVOLGEN**

Zeer veralgemenend gesproken volgt hieruit een gradatie in geschiktheid voor wijnbouw, met van boven naar onder :

- De beste gronden, waar de Chardonnay zich goed voelt, zijn zoals in de Côte gronden met veel keien van kalk gevormd op platen van kalk uit de midden Jura (Bathonien) en van kalk in platen gemengd met lagen mergel van de opper Jura (Kimméridgien). De afbouw van dicht gewalste platen bevordert de stenigheid van de bodems, en wijnranken hebben dat graag.
- Deze stenigheid vindt men ook terug op lagen van leem en kalkleem, wanneer in meer recente tijden er beweging in de bodem is gekomen. Denk aan ijstijd erosie, zodat stenige elementen van rotsachtige flanken naar andere plaatsen zijn verschoven (men heeft het dan over mergel uit verschillende perioden van het tertiair).
- Bruikbaar maar wat minder zijn conglomeraten van makkelijk te bewerken en om te spitten kalksteenelementen gelegen aan de oppervlakte.
- Ook leemgronden (uit het plioceen), dun en goed gelegen (zoals in Lugny), zijn beplant.
- Kalkkeien aan de oppervlakte, op de terrassen ten westen van de Saône, kunnen afhankelijk van de aard van de keien en de PH ook beplant worden (ten noorden en ten zuiden van Mâcon).
- De gronden op de sokkel (oude schisten, erg aangetaste vulkanische sedimenten, en rose, zeer aangetaste micrograniet) die je meestal op grotere hoogte terugvindt en aan de Beaujolais of de Hoge Charolais grenst, kunnen enkel in Gamay beplant worden. Het is daar dat je de Macôn rouge vindt, soms ook op tufsteen.
- Tenslotte heb je er lage alluviale en vochtige gronden in de valleien van de Grosne en de Guye, die enkel geschikt zijn als weide en oeverbossen, en hoger gelegen klei formaties met silex waar enkel bossen te vinden zijn.

## **Klimaat**

Al die gronden hebben natuurlijk niet dezelfde expositie, en derhalve zal de ene grond een beter potentieel hebben dan de andere, op basis van de ligging, terwijl de bodem dezelfde is of kunnen de effecten van bodemverschillen verstrekt of gecompenseerd worden door een andere ligging.

De Mâconnais mag dan in Bourgogne liggen, het is het zuiden van Bourgogne met een ander klimaat. De daken zien er anders uit.

In het zuiden van de Mâconnais, waar de Kleine Grosne een brede vallei vormt naar de Saône wordt volop genoten van de opwarming die langs de Rhône en de Vlakte van de Bresse naar het noorden gaat. In de rest van de Mâconnais, met zijn hoger gelegen smalle valleien is dit veel minder het geval. En helemaal in het noordwesten is de Atlantische invloed duidelijk merkbaar.

De INAO heeft daarom 4 klimaattypes onderscheiden.

### **1.1 DE HOGE-MACONNAIS**

Met een hoogte 600 et 758 m ongeschikt voor wijnbouw.

## **1.2 DE CENTRALE MACONNAIS**

Dit zijn de lange valleien tussen kalkruggen waar er lange parallelle lijnen wijngaarden zijn: bv. Verzé, Igé, Azé, de lijn van Lugny-Ozenay, of deze van Péronne-Burgy-Chardonnay.

Hier kan het in de winter koud zijn, en afhankelijk van de zonzijde heeft men meer of minder risico op vorst. In dit gebied vindt men de AOC's van Mâcon, de diverse Mâcon villages en de super Mâcon village die Viré-Clessé is.

## **1.3 DE SAÔNISCHE MACONNAIS**

Langs de Saône, een 30-tal meter erboven, heeft men een reeks terrassen. Minder verwarming in de zomer, minder koud in de winter door de Saône, maar meer mist. Goed beschermd door de bergen van de Mâconnais en dus minder regen. Goed gelegen ware het niet van de mist en de daardoor veroorzaakte ziekten. In dit gebied vindt men hoofdzakelijk Mâcon wijnen zonder dorpsvermelding

## **1.4 DE ZUIDELIJKE MACONNAIS**

Dit is de kleine regio ten ZZO van Macôn waar het reliëf breder, maar ook complexer is, waar de doorgang naar de Val Lamartinien ligt, het licht het ruimste is, en waar de zacht afdalende panelen van Vergisson, Solutré, Davailé, Pouilly, Fuissé, Vinzelles, Chaintré en (ten noorden van de TGV) de panelen rond La Roche-Vineuse, Prissé, en Berzé-la-Ville liggen.

Daar ligt het beste klimaat van de Mâconnais, en dus de beste gemeentelijke appellations. De mediterrane invloeden zijn er het duidelijkst, met een gemiddelde temperatuur in juli tussen 20 en 25 graden. Het is de Midi van de Mâconnais, misschien minder warm dan de Beaujolais, maar wel op kalkbodems. De historisch kern van de betere Mâconnais bevindt zich daar in Solutré, Pouilly, Fuissé, Vinzelles, waar klimaat, grond en druif het best tot hun recht kunnen komen. Op zijn zuiders, met zacht hellende daken en kelders in de kalksteen.

## **Kleine fysische onderdelen van de Mâconnais**

Als je de klimatologische verdeling combineert met de onderliggende bodemstructuur enerzijds, en met het reliëf anderzijds, komt men noodzakelijk uit op kleine eenheden met een individuele eigenheid. Dit, gecombineerd met de eigenheid van de bevolking mag men niet verwonderd zijn van de diversiteit van de gemeentelijke en regionale appellaties.

### **1.1 DE HOGE CRISTALLIJNE MÂCONNAIS**

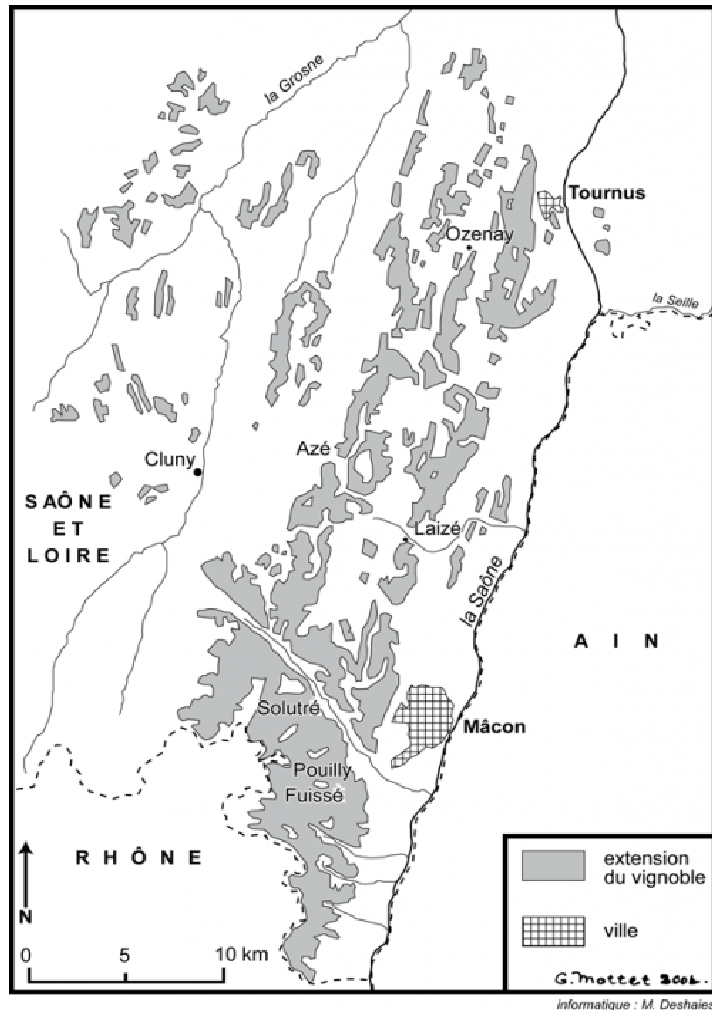
Dennenbossen en hier en daar veeteelt. Wijngaarden vindt men slechts in de paar hoge valleien (tussen 500-600 m). De appellaties die men daar vindt zijn Mâcon en bepaalde Mâcon Villages als Mâcon Pierreclos, maar dan wel in rood.

### **1.2 IN DE MARGE VAN DE BEAUJOLAIS**

Ligt in de aanzet van een vallei, tussen de granietsokkel van de Beaujolais en de naar het noorden afhanginge kalkpanelen. Deze streek volgt de vallei van de Arlois en erodeert de stevige kristallijne sokkel alvorens de zachtere lemen van Trias en Lais, in lange kiezelige hellingen, aan te tasten. Hier vindt men aan beide zijden wijngaarden, terwijl weiden slechts te vinden zijn op de valleibodem en echt slecht gelegen gronden.

### 1.3 DE HOGE VAL LAMARTINIEN

Geplakt tegen bergen van graniet, maar open naar het oosten door de loop van de kleine Grosne en van de Fil, is de wijngaard van de hoge Val Lamartinien verdeeld tussen de zuurtegraad van het graniet, het gewicht van het leem en de hardheid van het kalk. Niet alleen is het er warm overdag en fris 's nachts, de hellingen zijn er stijl, hetgeen te proeven is. Zij zijn een bron van inspiratie voor lokale dichters. Wijntechnisch is het een gebied van Mâcon Villages



### 1.4 DE HELLINGEN VAN CLUNY

Deze zachte kalk en leemhellingen zijn gericht op veeteelt, al is dit vroeger anders geweest. Als er al wijn is dan is dit van appellation Mâcon.

### 1.5 DE HELLINGEN VAN DE VALLEI VAN DE GROSNE

Op wat kleine kalkgronden die op zuid of oost gerichte hellingen zitten vindt men wat wijngaarden. Appellation Mâcon.

### 1.6 DE HELLINGEN VAN HET ZUIDEN VAN DE CÔTE CHALONNAISE

Er zijn Jura gronden hier en daar in kalk, waar de wijngaard aanwezig blijft. Maar de rest, en zeker de westelijke hellingen zijn beperkt tot bos- en veeteelt. Als er al wijn is dan is dit van de appellation Mâcon.

### 1.7 HET OOSTELIJKE TERRAS NET VOOR DE SAÔNE

Men vindt, weze het marginaal, wijngaarden op dit lager gelegen gebied, beschermd door de bergen van de Mâconnais, maar hoofdzakelijk aangewend tot veeteelt. Appellation Mâcon.

### 1.8 DE CENTRALE MACONNAIS

Dit is een reeks van voren van NNO naar ZZW die veel breuken heeft en via enkele cluses (rotskloven) verbonden is met de Saône.

De wijngaard ligt er gegroepeerd op de beste liggingen, op krijt en mergelgronden van de midden Jura, en ook hier en daar op graniet en leem van Lias en Trias, indien westelijk geo-



riënteerd. Het onderste derde van de kalkhellingen is, wanneer beplant met wijngaarden, dikwijls vol van keien die er in het quartenair naartoe vervoerd zijn.

Dit stuk van de Mâconnais heeft een heel groot verschil in ondergrond en een zeer gevarieerd reliëf, met dito effect op de wijnen en de aldaar gedane teelten. De centrale Mâconnais is een van policultuur met een recente evolutie naar specialisatie.

Dit is het gebied van appellatie Mâcon Villages zoals Mâcon Lugny en ook van Viré Clessé. Rood als hij op graniet wordt geteeld.

## 1.9 DE ZUID MÂCONNAIS

Deze streek is open naar het oosten en kent de hoogste temperaturen en de minste neerslag. Een rotsachtige bodem met beekjes die oost en zuidwaarts gaan. Wijngaarden overal, met enkel weiden en bossen waar het reliëf te steil is, de bodem te dun of te nat, of de helling te noordelijk. Hier vind je Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Pouilly-Loché. Door de bijzondere fragmentering van de gronden is moeilijk in te schatten waarom nu de ene of de andere appellatie toegekend werd. Pouilly was lang geleden een catch all appellatie maar is later beperkt geworden tot enkele gemeenten. Vinzelles en Loché voelden zich uitgesloten en hebben dan geijverd om een eigen appellatie te bekomen. Zeker in het geval van Pouilly-Loché lijkt de verdienste eerder aan handel en politiek te liggen dan aan terroir. Rond de gemeenten Chaintré, Fuissé, Vergisson en Solutré, ligt een ring van gemeenten die een vergelijkbare weze het iets lichtere wijn produceren. De St Véran.

Klimaat heeft dus duidelijk een invloed.

## Gebruiken structuren en Aoc 's van de Mâconnais

- Wanneer men teruggaat naar de individuele exploitaties stelt men dus vast dat de 2 laatste streken, door de gunstige expositie, de kalkbodem en het microklimaat, het meest wijnminnend zijn. In de centrale Mâconnais vormt dit 10 to 50% van de exploitatie, in de Zuid-Mâconnais ruim meer dan de helft.

Elders is ze meer verspreid en heeft de teelt van de Charolais en de geit voorrang. Policultuur is er belangrijk in het licht van allerlei ziektes en twijfels omtrent de volksgezondheid.

De wijnen van de Mâconnais worden veelal lokaal verbruikt, in de ruime streek, waar ze de voorkeur krijgen op Beaujolais en Rhône, en prijsgedwongen op deze van de Côte d'Or. Dit zou eigen zijn aan de Sône en Loire die steeds, niet alleen qua voeding (wijn, vlees, kaas en gevogelte) of industrie (oud en nieuw) steeds zelfbedruipend is willen zijn.

- Het is een witte wijnstreek 3.441 ha beplant in AOC Mâcon, 70 % chardonnay (of pinot blanc), 20 % gamay en 10 % pinot noir.
- Productie ± 300.000 hl/jaar, 77 % wit en 23 % rood, waarvan 80% in AOC Mâcon en 20 % in AOC's Bourgogne générique, dit laatste vanwege instabiliteit van zowel aangeboden volumes als van de vraag.
- In de hele Mâconnais is de wijngaard geleid, maar de snoei en concentratie van de aanplant kan verschillen (8000 à 10000 /ha en Guyot in het noorden, 8000/ha in het zuiden "taillée en arcures", met een lange kromming, en wordt in de regel mechanisch geogst.

- Coöperatieven zijn belangrijk. 13 Coöperatieven, meer dan 1500 wijnbouwers, hetzij meer dan 50% van de productie.
- De vinificatie is er zeer traditioneel : een zachte pressurage, of helemaal geen pressurage , korte maceraties, jong te drinken. Houtlagering komt weinig voor behalve voor de meest verzorgde cuvées van de zuidelijke Mâconnais. Het feit dat de burgers van Macôn nogal gehecht zijn aan hun stukje wijngaard die ze verhuren is hier niet vreemd aan.

## Conclusie

In dit wijngedebiet met geschiedenis is niets eenvoudig, zeker als je dat vergelijkt met de grote buur uit de Côte, de bergvoet aan het centraal massief die de Beaujolais vormt of nog, met de beschutte hellingen van de Elzas.

Als er een eenheid is, is het dat van de Chardonnay op kalk (en een beetje rode Gamay fin op kristallijnen rots). De coöperaties vormen daarin een stijlbepalend element, zij het dat deze stijl niet noodzakelijk beantwoordt aan de karakteristieken die men uit bodem en microklimaat zou verwachten.

Als de Mâconnais als wijnstreek verder wil groeien is het nodig dat zij zich geografisch verder profileert, wars van administratieve, coöperatieve, departementale invloeden, maar puur op ondergrond, micro klimaat en ligging een onderverdeling maakt.

Voor een streek die zeer afhankelijk is van wijn en die zich wil profileren in de betere kwaliteit, zal dit toelaten aan de meer doorslaggevende factoren in de productie van wijn (zijnde in omgekeerde volgorde van belangrijkheid: millésime en wijnboer) omverschillen te maken die de hele appellation omhoog kunnen tillen. Of dit, gezien de belangen die daar spelen, mogelijk is valt af te wachten, maar als BHV opgelost kan worden, waarom de Mâconnais niet.



## Millésimes

We hebben het uitgebreid gehad over de redenen waarom de Mâconnais geworden is wat het nu is, en waarin de mogelijkheden van de wijngaard gelegen zijn. Deze potentie moet er nog uitkomen en een factor die daarbij een groot belang heeft en, per saldo, meer invloed heeft dan de ondergrond in het uiteindelijke resultaat is het wijnjaar.

De drie millésimes die hier geproefd worden zijn zeer verschillend.

### 2005

Door de pers de hemel ingeblazen als een uitzonderlijk jaar. Dat gebeurt wel meer, maar voor een keer hebben ze gelijk. De weersomstandigheden waren ideaal voor de rijping van de Chardonnay. Juni en juli bracht veel zon, terwijl augustus relatief fris en bewolkt was, maar zeer droog. De druiven hebben niet geleden onder de warmte, en de grondwaterreserves hebben het mogelijk gemaakt aan de wijnstokken om de droogte goed te doorstaan. Half september tegen de oogst waren de bessen prachtig, goudgeel en kerngezond. De 2005's werden daardoor rijk evenwichtig en vooral goed gestructureerd.

### 2006

Veel sneeuw in de Mâconnais, waardoor de bodem einde maart perfect lag omdat de koude haar werk had gedaan. Een zeer mooie maand juli, met veel zon, gevolgd door een nogal vochtige maand augustus. Een redelijk groot risico van rot waardoor een constante aandacht in de wijngaard vereist was. En dan in september een zeer plotse overgang van onrijp naar overrijp tot zelfs verrot. Om het met een boutade te zeggen, voor 16 september was het te vroeg, en de 19<sup>de</sup> september was het te laat. Gevolg een wijnjaar, sterk afhankelijk van de wijnmaker, op fruit, en met veel souplesse, minder zuren en dus sneller te drinken..

### 2007

Het jaar 2007 is begonnen met een uitzonderlijke warmte op het einde van de winter en in de lente. Maart en april waren nog nooit zo warm geweest sedert het Bajociaan, en ook uitzonderlijk zonnig.

Nog nooit had het ontkiemen zo vroeg plaats gevonden, met 20 dagen voorsprong op de normale datum. Het was het jaar dat de zomer in april viel, met temperaturen boven de 30 graden, waardoor de groeivoorsprong van de wijngaard en de bloei nog versterkt werd. Maar de bloei was, hoewel vroeg, ook zeer heterogeen. Tijdens de bloei sloeg het weerbeeld om naar kouder en vochtig weer. Gevolg was dat de bloei gespreid werd over een langere periode, hetgeen dan weer belangrijke verschillen in rijpheid meebracht naar gelang het perceel (dat is niet zo erg) maar ook binnen de percelen zelf, en dat heeft wezenlijke gevolgen voor de oogst. Juni en juli waren nogal fris, wat de schimmelvorming beperkt heeft gehouden, maar ook zeer nat, waardoor de ontwikkeling van de druiven toch weer in belangrijke mate vertraagd werd. Pas in september zijn er weer hogere temperaturen en zonnige dagen op het appel verschenen.

De oogst gebeurde ongeveer 120 dagen na de bloei, hetgeen bijzonder laat is (100 is normaal en in 2003, waar het eerst naar toe leek te gaan, werd 80 dagen na de bloei geoogst). Het gevolg is dat de 2007 een klein millésime is, met een uitgesproken zuurtegraad en, bij de betere wijnboeren, een redelijke rijkdom gestoeld op mineraliteit.

## Bezochte domeinen – degustatie

De belangrijkste factor in kwaliteitswijnen in Bourgogne is echter noch de terroir, noch het klimaat noch zelfs het millésime. Deze elementen bepalen alleen wat mogelijk is. Het is het talent en het vakmanschap van de wijnboer die bepalend is voor de uiteindelijke kwaliteit. Zo zal een wijnboer met groter vakmanschap geregeld een wijn maken van hogere kwaliteit uit een kleine appellation in een zwak jaar, dan een mindere wijnboer in een groot jaar uit een grotere appellation kan.

Het belangrijkste in Bourgogne is dus het vinden van de goede producenten. Dat gaat dan weer gepaard met mythevorming rond deze of gene producent en dito prijsevolutie. Niettemin blijft de producent toch de meest kwaliteitsbepalende factor voor het uiteindelijk product.

### **Domaine de la denante – Saint-Véran** **Domaine de la denante – Pouilly-Fuissé**

De heer Martin leidt het Domein de La Denante, gelegen te Davayé, een dorp uit het gebied Saint-Véran. Zijn St-Véran wordt er geteeld op een drietal percelen met wijnstokken gaande van 35 tot 55 jaar oud. De stijl is er een van rijpe chardonnay met een stevige houttoets.



### **Dom. de la Tour Vayon – Pouilly-Fuissé “Terroir de Vergisson”**

Het Domaine de la Tour Vayon bestaat niet meer. JM Pideault was dit bedrijf opgestart in de bijgebouwen van het Château de Pierreclos, dat eigendom is van zijn ouders. Recentelijk heeft hij het wijndomein overgenomen en is derhalve het Domaine de la Tour Vayon in dat van het Château de Pierreclos opgegaan. Hij vinifieert en voedt de wijn op in de traditionele pièce bourguignonne (fût de chêne de 228 litres)



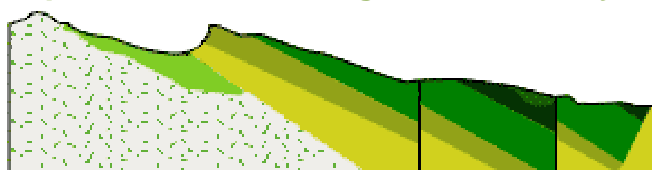
## Maison Verget "Terroirs de Davayé" - Saint-Véran

Verget is een handelshuis gesticht in 1990 door Jean-Marie met als ambitie om de beste wijn te maken met de beste druif. Doel van Verget is volgens eigen zeggen het karakter van de appellatie tot zijn recht te laten komen door de terroir op het voorplan te brengen. Dat doen ze in Chablis en de Côte d'Or. Maar het is in de Mâconnais, waar historisch (via de coöperatieven) het meest generische wijnen worden geproduceerd, dat deze aanpak tot zijn recht komt. Het is daar dat Verget het meest verschillende wijnen produceert voor elke appellatie. Door die aanpak is Verget een terroir laboratorium geworden en een maker van klimaten.

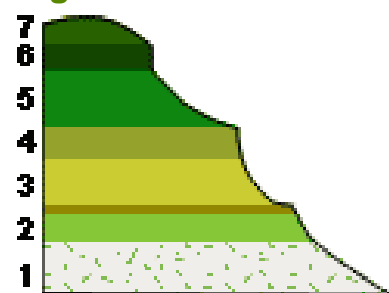
Verget koopt druiven in, bij geselecteerde wijnbouwers, en na verloop worden zij partners en bepaalt hij met hen het beheer van de wijngaard en het rendement. De maturatie wordt geregeld opgevolgd, en de oogstdatum bepaald op basis van strenge analyses. De pluk wordt manueel gedaan, meestal door eigen plukploegen. De druiven worden in kistjes van 40 kg geladen en naar de chais van Verget gebracht, waar ze zo nodig getriëerd worden. De persing wordt analytisch en zorgvuldig gevolgd, en elk perceel wordt apart gevinifieerd. De wijn wordt opgevoed op lies en geregeld gebattonneerd. Dit kan in vat, op foeders, op cement of in inox gebeuren, of nog een mengeling ervan naar gelang de kenmerken van elke oogst. Dit laat toe om enerzijds het beste uit de druif te halen zonder te forceren, en anderzijds het karakter van de terroir tot zijn recht te laten komen.

"*Terroirs de Davayé*" is een assemblage van drie percelen op de gemeente Davayé (Les Combes, Les Clos, Les Grandes Bruyères), die tot de beste van het dorp zouden behoren. Een wijn met grote mineraliteit en goede lengte en breedte op het einde.

### Coupe passant par la roche de Vergisson et Davayé



### Légende :



- 1: socle granitique et volcanique du Primaire,
- 2: grès et argiles du Trias coiffés par la petite corniche des calcaires du Lias inférieur,
- 3: argiles et marnes du Lias,
- 4: calcaires à entroques du Jurassique moyen,
- 5: calcaires marneux du Jurassique moyen et supérieur,
- 6: calcaires tendres du Jurassique supérieur,
- 7: sédiments tertiaires et quaternaires.

## Domaine Auvigue

De familie Auvigue werkt sedert verschillende generaties op traditionele wijze. De wijnen komen van het eigen domein, dan wel mits aangekochte druiven uit de appellatie Pouilly-Fuissé, St-Véran en Mâcon. Naar mijn smaak is het kwaliteitsverschil tussen de wijn van aangekochte druiven en deze van de eigen wijngaard, die biologisch of quasi biologisch wordt gemaakt, spectaculair.



Teneinde de authenticiteit van elk perceel te bewaren passen Jean-Pierre en Michel Auvigue de vinificatie aan in functie van de climats. Zo kunnen “La Frérie”, “Les Chailloux” en “Les Crays”, climats in Pouilly-Fuissé, het best tot hun recht komen.

Auvigue nam met zijn Pouilly Fuissé 2006 (assemblage van La Frérie en les Crays) deel aan de International Wine Challenge wedstrijd. Deze wijn werd verkozen tot:

- beste chardonnay van Frankrijk, en dan
- beste droge witte wijn uit Frankrijk en dan
- beste chardonnay wereldwijd en dan
- beste droge witte wijn wereldwijd.

Toen ik bij Auvigue was heb ik hem geproefd, maar niet gekocht. Michel Auvigue heeft overigens met geen woord gerept over deze erkenning. Ik heb het maar vernomen op het banket van de confrérie St-Vincent Macon, waar een wijnhandelaar uit de beaujolais er in zeer lovende bewoordingen over sprak met Belgische invoerders. Ik heb de juistheid van zijn bewoordingen later op internet nagecheckt. Alle wijnen krijgen tijdens de vinificatie een houtlagering op franse eik. Uit bijgaande foto blijkt dat deze vinificatie daarom niet betekent dat ook de alcoholische gisting steeds op vat plaatsvindt. De wijn wordt slechts lichtjes gefilterd om alzo de terroir kenmerken behouden. Wij proeven :

### "Les Chailloux" - Pouilly Fuissé

Bij Auvigue is de oogst 2007 geëindigd op 1 oktober, ondanks de extreem vroege start van de wijngaard. September was mooi en Auvigue heeft van dit weer gebruik gemaakt om maximaal te blijven wachten waardoor zij beloond werden met een goede kwaliteit van druiven. Dit wijnjaar heeft bij hen toch veel aandacht vereist in de kelder, met geregelde battonages, meer dan er anders nodig zijn en met veel aandacht voor de malolactische gisting. De zuren zijn in 2007 zeer present en de malolactische, die de aard van de zuren verzacht, werd hier voor 100% uitgevoerd. Voor dit millésime levert dit wijnen die bij de betere horen qua finesse en mineraliteit, zei het dat het bepalende van deze wijn in zijn ietwat afwijkende terroir ligt. Wij proeven ook een 2006, de assemblagewijn genaamd:

### "Reserve Colbert" - Pouilly Fuissé

Zoals hoger aangegeven heb ik de prijswijn van Auvigue niet gekocht. De reden was dat ik deze nog iets lekkerder vond. De négociant waarvan ik het verhaal van de prijs had afgeluisterd was niet gestopt bij de vermelding. Hij voegde eraan toe, en ik citeer: ***“eigenlijk is dat niet eens zijn beste wijn. Zijn reserve Colbert is nog iets beter, want het hout is daar bijzonder fijn. Maar ik begrijp dat hij die wijn niet heeft voorgedragen: de deelname kost zo’n 175 pond per wijn, en hij heeft er maar een paar vaten van. Als hij dan wint is hij zo uitverkocht.”*** Na het banket ben ik als de bliksem naar mijn wagen gelopen en heb gekeken wat ik gekocht had. Het bleek de réserve Colbert te zijn.

De eigenheid van deze wijn is het hout, uit de Nièvre, en meer bepaald dat deel van het woud van Bertanges dat men de “Réserves Colbert” noemt. Ten tijde van Lodewijk de 14e heeft Colbert, ‘le Grand Colbert’ dit stuk van het bos in reserve gezet om grote eiken te bekomen

om tegen Engeland te kunnen inzetten. Vandaag hebben vele van die bomen meer dan 400 jaar ouderdom.

Deze zeer oude eiken hebben een zeer grote densiteit en worden mondjesmaat gesnoeid. Hun hout krijgt twee bestemmingen, enerzijds het herstel van meubels en houtwerk in nationaal patrimonium en paleizen, en anderzijds ook een beetje voor barriques van zeer hoge kwaliteit. Blijkbaar levert de buitengewone aard van de eik aan deze Pouilly-Fuissé extra aromatische complexiteit, met bloemige en kruidige toetsen, een grotere rondheid in de mond, en een finale in fijn hout die de wijn het hele eind begeleidt en verzacht zonder te overheersen.



## **Domaine Guffens Heynen - "Tri des Hauts de Chavigne" - Mâcon-Pierreclos**

In 1976 verlaten Maine en Jean-Marie Guffens-Heynen Vlaanderen om zich in Bourgogne te vestigen. Eerst nemen ze een jaar om de taal te leren. Maar meteen gaat Jean-Marie lessen volgen aan de lycée agricole van Davayé en Maine gaat werken bij lokale wijnboeren. Na een periode als régisseurs van een klein domein, waar ze leren de wijngaard te bewerken en wijn te maken, kopen ze in 1979 enkele percelen wijngaard in de hoogtes rond Pierreclos. Puis ils deviennent régisseurs d'un petit domaine dans le Mâconnais, waar ze wijn maken op enthousiasme en instinct. Dit is het passieverhaal van mensen die een vorming hebben in schone kunsten (Maine) en toneel en architectuur (Jean Marie).

Het Domein Guffens-Heynen is 5,3 hectaren groot en gelegen op hellingen in Pierreclos, Vergisson en Davayé. 1 Ha in Pouilly-Fuissé op 3 terroirs: la Roche, les Croux en les Crays. De appellatie Mâcon-Pierreclos bestaat uit een stuk van  $\pm 3,3$  hectares, met wijnstokken van alle leeftijden tussen 10 en 80 jaar: Chavigne. Het is Z-O georiënteerd en heeft een hellingsgraad van bijna 40%, waardoor de mechanische bewerking tot het strikte minimum wordt beperkt. Onlangs is er 1 ha bijgekomen in drie percelen Saint-Véran.

De wijnen van het domein worden op eenvoudige en natuurlijke wijze geëxploiteerd. Geen chemische behandeling. Mesttoevoeging en beploeging 2 maal per jaar. Manuele oogst als de druiven rijp zijn. Te beoordelen op smaak, want pas als de druif goed is, kan de wijn ook goed zijn. Meestal leidt dit tot oogsten in verschillende tris.



Na manuele pluk, en zo nodig triëring, ondergaan de wijnen een zachte persing in een verticale pers, teneinde snel het sap ter verkrijgen. Dit is een precies en delicaat werkje. De vinificatie gebeurt zo eenvoudig mogelijk. Geen toevoeging van gisten, elevage op lies en geregeld batonnage. Geen filtering. Deze wens tot eenvoud en authenticiteit is de handtekening van het Domein Guffens-Heynen. Hun wijnen worden beschouwd als meesterswerken van precisie, zuiverheid, mineraliteit en rijkdom. De Mâcon-Pierreclos wijnen van het Domaine Guffens-Heynen blijken een goede concurrentie te vormen voor deze van de grote namen in de Côte de Beaune.

In elk millésime worden 2 tot 3 cuvées gemaakt. Deze cuvées kunnen gemaakt zijn uit de eerste persing, geselecteerde druiven of een subtiele assemblage van verschillende percelen. Bij elke cuvée poogt men zo dicht mogelijk het karakter van de oogst te vertegenwoordigen.

Voor de "Tris des Hauts de Chavigne 2007" waren, vanwege de moeilijke en gespreide rijping, verschillende passages nodig. Door de vochtige zomer vond Guffens het nodig de druiven van de bovenkant van de helling, die het steil is en dus het best afwatert, afzonderlijk te houden.

### **Bret Brothers / Domaine la Soufrandière – Pouilly-Vinzelles**

Na 8 jaar vorming (School in Davayé en in Avize, respectievelijk Dijon) en stages in de wijnwereld (o.a La Gardine, Verget, De Loach, Ridge, Far Niente en Lafon ) nemen Jean-Guillaume en Jean-Philippe Bret begin 2000 La Soufrandière over. La Soufrandière, te Vinzelles, werd in 1947 gesticht door A.J. BRET, Professor Geneeskunde. Hij start met 1 ha wijngaard, AOC Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" en vergroot beetje bij beetje met aanpalende stukken die hij in bruikleen neemt (métayage). De wijn gaat via de Cave Coopérative van Vinzelles.



**Jean-Guillaume (34 ans)    Jean-Philippe (36 ans)**

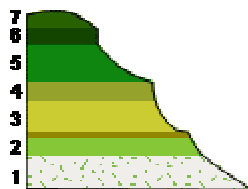
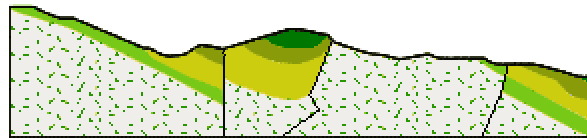


Een der zoons, Jean-Paul BRET, neemt het over 1969 en het domein groeit naar 4,55 ha, waarvan 4 ha Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" et 0,55 ha Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays".

In 1998, verlaat La Soufrandière de Coopérative en bereid de komst van de nieuwe generatie voor. Vanaf 2000 vinifieert en eleveert La Soufrandière zelf, en vanaf 2001 gaat de commercialisering via Bret Brothers.

De stokken zijn minstens 23 jaar oud, sommige zijn ruim boven 70 jaar, en gelegen op hellingen van mergel en kalk. Er wordt niet geïrrigeerd (mag niet) en de rendementen worden beperkt tot 45 hl/ha i.p.v. 58 hl/ha. Sinds 1999 wordt de grond beploegd en maakt men geen gebruik meer van herbicide. Vanaf 2000 enkel Bio. In 2006 bekomen zij het ECOCERT attest SAS F32600 en het Biodynamisch attest DEMETER. Alles gebeurt met de hand om de grond niet te pletten. Men gebruikt biodynamische preparaten en elke behandeling geschiedt per pulverisatie met ultralichte apparatuur. Slecht kleine hoeveelheden natuurlijke compost worden aangewend en men past massale selectie toe. Vanaf 2009 ploegt men met paard.

### Coupe passant par Chasselas et Vinzelles



- 1: socle granitique et volcanique du Primaire,
- 2: grès et argiles du Trias coiffés par la petite corniche des calcaires du Lias inférieur,
- 3: argiles et marnes du Lias,
- 4: calcaires à entroques du Jurassique moyen,
- 5: calcaires marneux du Jurassique moyen et supérieur,
- 6: calcaires tendres du Jurassique supérieur,
- 7: sédiments tertiaires et quaternaires.

De appellation Pouilly-Vinzelles, telt 50 ha (750 ha Pouilly-Fuissé). De jonge wijnenstokken (23 à 48 jaar) uit "Les Quarts" liggen aan de basis voor deze wijn. De wijngaard op klei en kalk, met veel ijzeroxide op Bajociaan, ligt op een hoogte van 250 m. Na manuele oogst en persing in hele trossen, gaat 70% op inox en 30% in pièces.



### Bronnen

- Gérard Mottet, « Le vignoble du Mâconnais, entre Côte d'Or et Beaujolais, approche géographique », *Revue Géographique de l'Est* [En ligne], vol. 44 / 1-2 | 2004, mis en ligne le 10 juin 2009, consulté le 05 juin 2010. URL : <http://rge.revues.org/1003>
- <http://www.pouilly-fuisse.net/>
- <http://www.saint-veran-bourgogne.com/fr/index.html>
- Géologie de Verzé par Pierre Reynard Academie de Dijon, Science de la Vie et de la Terre