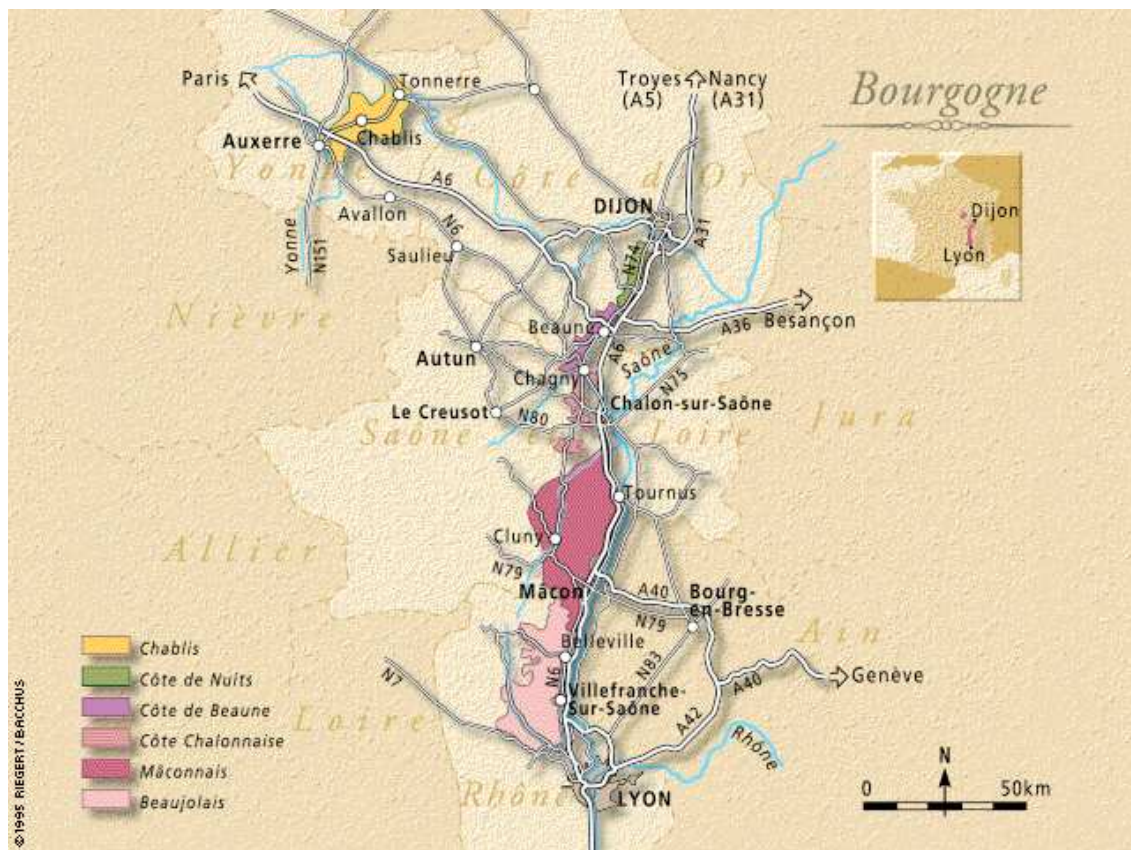


Chablis Grand Cru of ook "The Magnificent Seven"

16-11-2013 : gepresenteerd door Daniel Van De Voorde

Toen we een aantal jaren geleden met het bestuur beslisten om Chablis, en meer bepaald de Grand Cru's, in het programma voor ons 30-jarig bestaan op te nemen, wisten we dat we bij onze wijn soulmate Daniel moesten zijn. Op zijn jaarlijkse kruistocht naar la Côte de Beaune en Côte de Nuits brengt hij steevast ook een bezoek aan dit mekka van de Chardonnay.

Hoewel gemaakt van dezelfde druif, lijken Chabliswijnen geenszins op de andere witte Bourgognes. Chablis hoort immers, samen met de 4 kleine wijngebieden van de "Grand Auxerrois" (Jovinien, Tonnerrois, Auxerrois en Vézélien), bij de meest noordelijk gelegen wijngebieden van de Bourgogne. Geografisch ligt het volledig in het departement Yonne, op ruim 100 km van de rest van Bourgogne.



Het verschil zit hem in het terroir. Een semi-continentaal klimaat met, in de zomer, groenachtig licht eerder dan de warme okerkleuren is geen zegen voor de wijnbouw. De wijnboeren vrezen vooral de voorjaarsvorst in april en mei, op het ogenblik dat de blaadjes uitlopen en de wijnstok bloeit. Waar voor Chablis en Petit-Chablis de bodem vooral uit een kalksteenlaag (Portland) en mergel bestaat, treffen wij bij de Premier en Grand Cru's vooral kalkhoudende klei aan, die wordt afgewisseld met kalksteen. Dit wordt Kimmeridge genoemd, naar het gelijknamige dorpje in Dorset (Engeland).

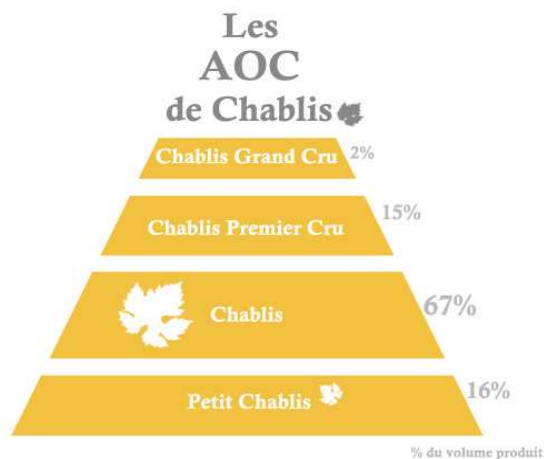
De Chablis wijngaard ligt op naar het zuiden gerichte hellingen van de vallei van de Serein. Deze hellingen vormen de zuidelijke rand van een geologische formatie, het Parijse bekken genoemd, zijnde een groot komvormig gebied dat zich uitstrekt van Noord-Frankrijk tot in Zuid-Engeland. Dit afzettingsgebied, dat dateert uit de Jura, was ooit een ondiepe zee en bevat enorm veel fossiele resten van de schaal van een kleine oester “*Exogyra virgula*” die, ondanks het hoge klei gehalte, bijdraagt tot een goede drainage.

Appellation

De AOC (AOP)-omschrijving van Chablis voorziet een capaciteit van max. 6.843 ha wijngaarden. Vóór de phylloxera plaag bedroeg de aanplant 40.000 ha. Als gevolg van een late vorstperiode in 1957 en 1961 daalde de oppervlakte van de wijngaard zelfs tot een absoluut laagtepunt van minder dan 600 ha. In 1977 was deze oppervlakte opnieuw aangegroeid tot circa 2.000 ha en verder tot 2.225 ha in 1990, 3.500 ha in 1992, 4.500 ha in 2007 en op huidig ogenblik bedraagt deze \pm 5.400 ha.

Met zijn 40 miljoen flessen/jaar maakt Chablis 20% van de productie in Bourgogne uit. Er zijn zo'n 300 domeinen of wijnbouwers actief en 65% van de wijnen gaat naar export. Er is een coöperatieve “La Chablisienne” en die is verantwoordelijk voor $\frac{1}{4}$ van de totale productie aan Chablis wijnen.

In Chablis zijn er 4 appellations en de Grand Cru maakt slechts 2% van het geheel.



Reglementering

Slecht één cépage mag worden gebruikt zijnde Chardonnay. De plantdichtheid bedraagt 5.500 stokken/ha en de rijen moeten 1,20 m van elkaar staan, tenzij het hellingpercentage groter of gelijk aan 40% bedraagt. Dan mogen zij 1,60 m uit elkaar staan. Er moet gesnoeid worden op maximum 14 ogen (of 10 ogen /m²) en het maximum gemiddeld rendement mag 9.500 kg/ha bedragen. Uitgedrukt in hl mag het rendement niet groter zijn dan 54 hl/ha (butoir 64 hl/ha).

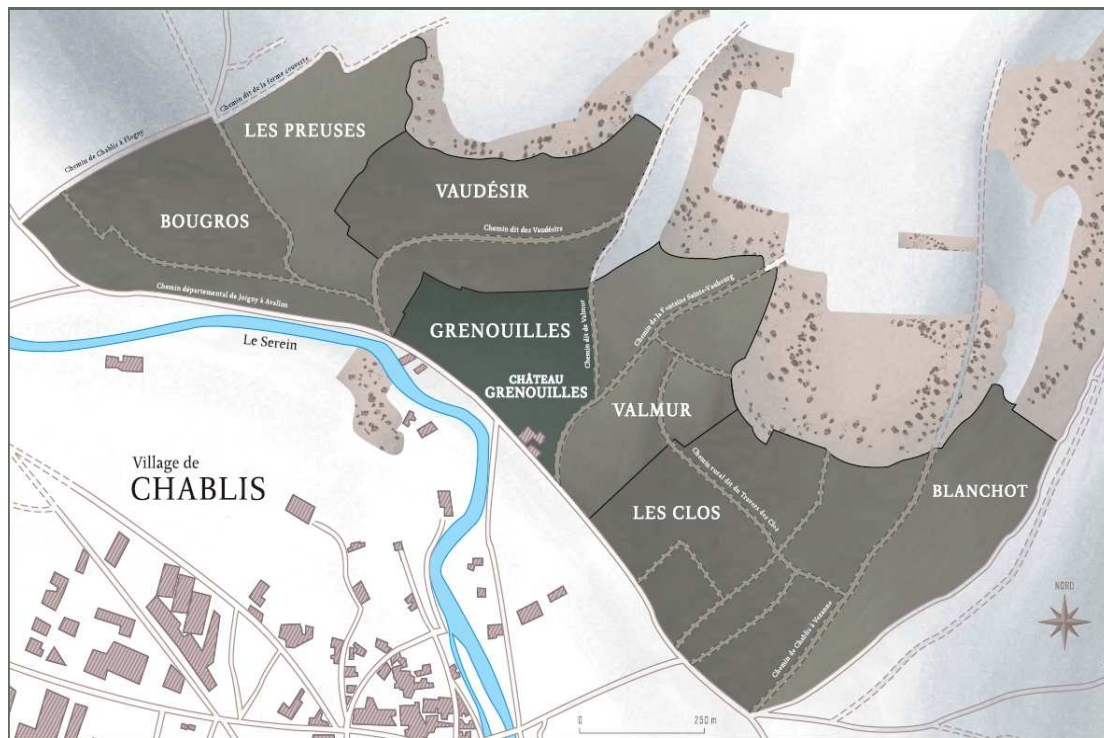
The Magnificent Seven

Net zoals de 3 Musketers eigenlijk met 4 waren, zo ook zijn de Grand Cru's niet met 7 maar met 8. En zelfs die benaming is een beetje misleidend, want in feite is er slechts één appellatie Chablis Grand Cru maar die bestaat uit 7 “climats” en één door het INAO erkende enclave. Samen zijn ze goed voor ongeveer 103 ha wijngaard, perfect gelegen op een steile, naar het zuiden tot zuidwesten gerichte helling vlakbij het stadje Chablis, op de rechteroever van Le Serein, een bijrivier van de Yonne.

Van een echt homogene Grand Cru wijn is moeilijk sprake. Door hoogteverschillen (van 130 tot 215 m), oriëntatie, samenstelling van de Kimmeridge bodem en de door de wijnbouwer aangewende vinificatiemethode, zijn er onderlinge verschillen tussen de climats. Hoewel, van Daniel leerden wij dat deze onderlinge verschillen vroeger veel groter waren dan heden ten dage. Immers door het jarenlange gebruik van kunstmatige meststoffen trad verzuring van de bodem op en zijn deze verschillen wat afgevlakt. Bewust van dit probleem, is men jaren geleden dan ook meer en meer overgeschakeld op biologische of biodynamische wijnbouw en zouden de diverse karakteristieken in de toekomst terug duidelijker moeten worden. Algemeen kunnen we stellen dat percelen met een diepe mergellaag toch voller en steviger wijnen voortbrengen die reeds in hun jeugd zeer aangenaam zijn. De wijnen van de 100 m hoger gelegen kalksteenbodems zijn doorgaans strakker, mineraler en hebben nood aan enkele jaren flesrust.

De Climats

Van zuid naar noord zijn dit: Blanchots, Les Clos, Valmur, Grenouilles, Vaudésir, Les Preuses en Bougros. De meeste gelegen op het grondgebied van Chablis en verder een klein beetje op het grondgebied van de dorpjes Fyé en Poinchy.



Wij proefden wijnen uit 2009

Domaine Roy

Dit familiale domein werd opgericht in 1930 en inmiddels is het de 4de generatie die zich met wijnbouw bezig houdt. Het is gevestigd te Fontenay-près-Chablis en men beschikt over 20 ha wijngaard. Van dit domein proeven wij twee wijnen.

Bougros

Boquereau (bouque-eau) betekent versmalde passage aan de waterkant. Bouguerots, in de spelling van de 19^{de} eeuw en dat uiteindelijk Bougros wordt, vormt de noordwestelijke grens van de Grand Cru heuvel. Het driehoekige perceel van ongeveer 15,6 ha groot bestaat uit twee zachte hellingen, met een diepe bodem van mergel met weinig stenen, en leunt aan tegen de rivier. Door de lage ligging is dit klimaat zeer vorstgevoelig en is het ook zeer lang braak blijven liggen. De wijnen zijn doorgaans pittig, levendig en mineralig en lijken ook ietwat op deze van Blanchots waardoor ze een zekere rustieke kwaliteit vertonen.

Les Preuses

Is, afhankelijk van de lectuur, een wijngaard van 10,8 à 11,4 ha groot dat als een amfitheater, op de eerder zachte hellingen van een heuvel boven Bougros en Vaudésir ligt. De druiven groeien er in een ondergrond die bestaat uit een harde kalsteenlaag met daarboven een compacte kleilaag en aan de oppervlakte een in dikte variërende laag lichte aarde. De wijnen van Les Preuses worden beschouwd als eleganter en vrouwelijker dan deze van Les Clos. Ze zijn rond met een lange minerale afdronk en bieden een groot bewaarpotentieel.

Domaine Jean Claude Bessin

Dit domein, opgericht in 1880, wordt sinds 1992 geleid door Jean-Claude Bessin (4^{de} generatie). Samen met zijn echtgenote beheren zij 12 ha wijngaard waarvan 5 ha Chablis, 3 ha 1er cru La Fotrêt, 2 ha 1er cru Fourchaume - waarin ook het oude perceel van de Comte de Maligny ligt - en tenslotte 2 ha Grand Cru Valmur. De wijnstokken zijn er tussen de 35 en 60 jaar oud en er wordt slechts een zeer klein gedeelte hout gebruikt. Jean-Claude wordt momenteel als één van de top wijnmakers in Chablis beschouwd.



Valmur

De naam verwijst volgens de historicus Jean-Paul Droin naar “la vallée aux meures”, waarbij meures de oud Franse benaming voor braambessen is, of naar “la vallée des meurs ou meurgers”, waarbij meurs in dit geval slaat op de muurtjes die zijn aangelegd met stenen, gerecupereerd wanneer wijnstokken werden aangeplant. Dit klimaat ligt in het centrum van de Grand Cru heuvel, is ongeveer 13,2 ha groot, en heeft de vorm van een kleine vallei, waardoor een deel recht op de zon is gericht en een ander deel eerder naar het westen. De bodem, de minst homogene van allen, bestaat uit een laag bruine kalkhoudende aarde op mergel. Hier komen bewaarwijnen vandaan die van de wijnliefhebber wat geduld vragen. In de neus zijn ze niet de meest subtielste maar met hun vol en vlezig karakter kunnen deze wijnen stevige gerechten aan.



Jean-Claude Bessins Valmur is gemaakt van druiven van 50 jaar oude stokken, afkomstig van een perceel van 2,08 ha groot. Hij past “La lutte raisonnée” toe waardoor minder intensief moet behandeld worden. De vinificatie en élevage geschiedt deels op hout en deels in temperatuur gecontroleerde stalen cuves. De wijn krijgt zijn definitieve assemblage na 18 maanden.

Domaine Gerard Tremblay

Het is de liefde voor de Chablis die al 5 generaties lang het levensritme van de familie Tremblay bepaalt. Sinds 1973 staan Gérard en echtgenote Hélène aan het hoofd en onder hun leiding werd de wijngaard uitgebouwd van de oorspronkelijke 12 ha tot 33 ha vandaag, waarvan 10 ha in premiers Cru. Omdat de druiven, naar aanleiding van de oogst, niet zouden lijden werken zij via zwaartekracht. Daarom ook dat zij bij binnenkomst op de losplaats niet via een continue schroef maar rechtstreeks in de pneumatische pers worden gelost.

Vaudésir

Vaudésir is met zijn 16,8 ha de tweede grootste climat en wordt door het weggetje “des vaudésirs” in twee gesneden. Het noordelijk (beste) deel ligt pal op het zuiden terwijl het zuidelijk deel eerder zuidwest gericht is. De helling is zeer steil en bedekt met een lichte humuslaag. De bodem lijkt er eerder kleiachtig dan kalkhoudend, maar het is een zeer lichte klei. Deze bodemstructuur verleent de wijnen een iets hogere zuurtegraad. Afhankelijk van waar de druiven werden geoogst kunnen zij eerder te-

rughoudend, fris en levendig (noord) dan wel warm en rond (zuid) zijn en zij worden tot de meest complete bewaarwijnen van Chablis gerekend.



De druiven van Gerard Tremblay zijn afkomstig van een 0,60 ha groot perceel. De wijnstokken hebben een leeftijd van 25 jaar. Na de manuele pluk en passage via de pneumatische pers vindt de alcoholische gisting plaats in roestvrijstalen temperatuur gecontroleerde tanks. Eens de malolactische gisting achter de rug, rijpt 30% van de wijn op eiken vaten. Het totale vinificatieproces neemt 12 tot 14 maanden in beslag.

La Chablisienne

Deze coöperatieve, onder leiding van pater Balitrand opgericht in 1923 om de economische moeilijkheden van die tijd te trotseren, is dankzij de medewerking van 300 aangesloten wijnbouwers, die in totaal meer dan 1.000 ha wijngaarden bewerken, verantwoordelijk voor 25 à 30% van de totale Chablis productie.

La Chablisienne is vertegenwoordigd in alle 4 de appellations (11,2 % Chablis Grand Cru, 12,6 % Chablis Premier Cru, 23,5 % Chablis en 32,3 % Petit Chablis).

Slechts 25% van hun producten wordt verkocht onder eigen etiket. Het overgrote deel van de productie wordt verkocht aan de groothandelaars van Bourgogne die de verschillende herkomsten verkopen onder hun naam en etiket (Bichot, Chartron & Trébuchet, Bouchard, La Reine Pédauque).

In 2003 gaat de coöperatieve over tot aankoop van het "Domaine de Château Grenouilles".

Van La Chablisienne proeven wij 3 wijnen.



Blanchot

De Grand Cru helling loopt in het zuidoosten uit op het climat Blanchot, een koud terroir dat zijn ware mineraliteit pas toont bij perfecte rijpheid. Het dankt zijn naam aan de bijna witte, zeer krijtachtige bodem. Daaronder bevindt zich een zeldzame laag blauwachtige klei/kalk. De 12,7 ha steile helling verwijdt zich vanaf Les Clos diagonaal naar het noorden, in de richting van het dorpje Fyé. De helling draait hier zuidoost weg, een zijvallei in, wat maakt dat de druiven vooral van de ochtendzon genieten. Dit maakt hen minder suikerrijk en vertaalt zich in minder krachtige, maar meer op finesse gerichte wijnen met soms bijtende zuren en een grote mineraliteit. De grootsheid van Blanchot meten we in de mond. Het is een wijn die het verdient te wachten. Zijn fruit moet immers gepolijst worden en gaat perfect samen met het hout van het vat.



Voor de Blanchot van La Chablisienne komen de druiven van een zuivere Kimmeridgien bodem met afwisselend kalksteen en mergel. Het perceel heeft een zuidoostelijke expositie. De 5 à 6.500 wijnstokken/ha hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. Tijdens de vinificatie past men eerst een koude débouillage toe alvorens men de gisting laat starten. Zowel de alcoholische als malolactische gisting geschiedt op kleine eiken vaten. De wijn krijgt een opvoeding van 20 maanden op zijn fijne gistcellen, dit zowel op cuve als in eiken vaten.

Les Clos

Met zijn 27,7 ha steile helling en vals plat is dit het grootste van de 7 climats. Het strekt zich uit op een ronde heuvel met een oriëntatie die varieert van zuidoost naar zuidwest. Hier zou de wieg van de Chabliswijn hebben gestaan. De naam verwijst immers naar een ooit ommuurde wijngaard, de eerste die door de monniken werd aangeplant. De grote wijnhuizen en historische domeinen hebben bijna allen wel een perceel binnen dit grote climat. Onderaan de heuvel vinden we vooral een diepe kleirijke bodem terwijl meer naar boven toe, waar het steiler is, de ondergrond meer kalksteen en een laag compacte mergel vol oesterfossielen bevat. Uit dit hoogst gelegen stuk (tot 215 m) komen ook de meest krachtige wijnen met een frisse mineraliteit.



Voor Les Clos van La Chablisienne hadden de druiven een zuidwestelijke expositie. Voor het overige zijn de technische specificaties identiek als voor de Blanchot : nl. 5 à 6.500 wijnstokken/ha met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar, een koude débourage alvorens men de gisting laat starten en zowel de alcoholische als malolactische gisting geschiedt op kleine eiken vaten. De wijn krijgt een opvoeding van 20 maanden op zijn fijne gistcellen, dit zowel op cuve als in eiken vaten.

Les Grenouilles

Met zijn 9,6 ha het kleinste van de 7 climats. Het bevindt zich in het midden van de Grand Cru heuvel en grenst aan de weg die de oever van de Serein volgt. Dit laag gelegen stuk is gevoelig aan vorst en ooit krioelde het van de kikkers, waaraan het zijn naam te danken heeft. Lange tijd slechts als premier cru aanzien, dient dit terroir, met zijn vele mergel, te worden afgeremd om geen te productieve of zware wijnen voort te brengen. De wijngaarden zijn gezamenlijk eigendom van Louis Michel, Jean-Paul Droin en de coöperatie La Chablisienne, dat met Château Grenouille over een aaneengesloten wijngaard van meer dan 7 ha beschikt. Zij maken er compacte, mollige wijnen met florale en fruitige aroma's.



Net zoals Les Clos ook hier een zuidwestelijke expositie en op een klein detail na, de wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar, een identieke bereidingswijze als voor Les Clos en Blanchot, althans dit is wat de website van La Chablisienne ons wil doen geloven.

Domaine Long Depaquit

De geschiedenis van dit domein gaat terug tot het ontstaan van de Chablis en de Cisterciënzermonniken van Pontigny. Reeds in 1128 had de abdij zijn eigen wijngaarden en kelders. Nadat de kleine wijnmakerij in 1528 door toedoen van Hugenoten afbrandde, werd deze in 1629 herbouwd. Tijdens de Franse revolutie was Jean Depaquit abt van Pontigny en zijn broer Simon advocaat. In 1790 verlaten zij beide de orde en tijdens een uitverkoop van staatseigendommen op 31-03-1791 kopen zij de beroemde wijngaard (8 ha) La Moutonne. In 1793 laat Simon een statig Bourgeois herenhuis bouwen aan de rand van de stad en later wordt hij burgemeester van Chablis (1795 tot 1798). Eén van zijn zonen, Benjamin, werkt van 1824 tot 1869 als wijnmakelaar te Bercy. Wanneer Benjamin, die zelf kinderloos is, François Auguste Long adopteert laat hij meteen ook de naam van het domein veranderen naar Long-Depaquit.

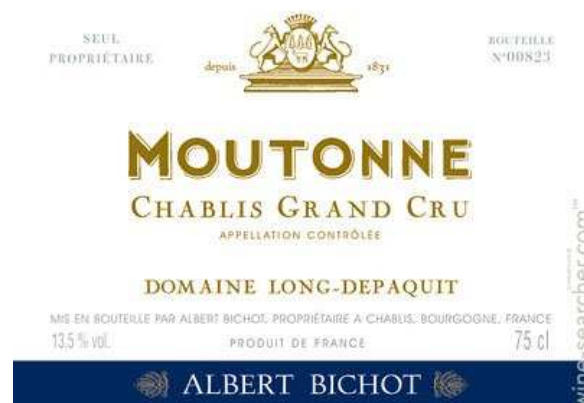


François Augusts zoon Louis verzorgde het domein van 1910 tot 1967. Hij was een huisarts maar verloor op 25-jarige leeftijd zijn zicht ingevolge een verkeersongeval. Hij wijdde zijn leven aan de wijngaarden, de wijnen en vooral aan hun bekendmaking in de beste Parijse restaurants. In 1927 verkoopt Louis Long-Depaquit het bourgeois herenhuis van zijn grootvader en koopt het Château, dat dateert uit de 18^{de} eeuw, samen met de terreinen en wijnmakerij. In 1967, wanneer Louis op 77 jarige leeftijd komt te overlijden, laat hij een domein van ruim 10 ha en één van de beste Chablis wijngaarden na. In 1968 wordt dit door een neef, Albert Long-Depaquit, verkocht aan het huis Bichot uit Beaune. Twintig jaar van geleidelijke ontwikkeling hebben het huis Bichot gebracht tot zijn huidige bezit van 65 ha, waarin zowat een tiende van alle Grand Crus uit de Bourgogne zijn vervat.

La Moutonne

Voorafgaand aan de Franse Revolutie genoot La Moutonne erkenning als een benoemde wijngaard, die deel uitmaakte van de monnikenabdij van Pontigny. Door Dr. Guyot werd het in 1868 genoemd als één van de beste wijnen van Chablis. In 1904 classificeerden Rousseaux en Chappaz het vóór Vaudésirs, Les Clos en Grenouilles.

La Moutonne heeft een oppervlakte van 2,35 hectare en ligt voor het grootste deel in het hart van de halve maanvormige helling van de Vaudésirs (2,24 ha) en een klein stukje op Les Preuses (0,11 ha). Zijn sterke helling (tot 40%) vormt een natuurlijk amfitheater met zuid tot zuidoostelijke expositie en biedt alzo een uitstekende en, tegen de noordenwind, beschermde ligging. Hoewel het eeuwenlang de status van Grand Cru genoot, werd dit niet vermeld in het decreet van 1938, maar het INAO heeft zijn statuut wel erkend. De wijngaard La Moutonne is volledig in handen van het Domaine Long-Depaquit, dat op zijn beurt deel uitmaakt van het huis Bichot, en is daarom een monopole.



De bodem bestaat vooral uit mergel en kalksteen. Er wordt op een milieubewuste wijze geteeld en de pluk geschiedt handmatig. In de kelder ondergaan de druiven een zachte persing, gevolgd door een débourage van 18 à 24 uur. De koele gisting verloopt langzaam (soms meer dan 40 dagen) op oudere eiken vaten. Nieuw hout wordt vermeden. Na 15 dagen gisting start men met battonage en dit houdt men aan tot aanvang van de malolactische gisting. Daarna geniet

de wijn, op diezelfde oude vaten, een lange rijping die kan variëren van 10 tot 14 maanden, afhankelijk van het jaar. Vervolgens gaat de wijn nog 6 maanden op cuve alvorens hij in de fles verdwijnt.

Bronnen : La Revue de Vin de France, Wijnroutes Bourgognes (Colruyt)
sites van de respectievelijke domeinen

Verslag : Patrick Brock