

NUITS-SAINT-GEORGES vs VOSNE-ROMANÉE

Algemeen



Nuits-Saint-Georges is een gemeente in het Franse departement Côte d'Or (regio Bourgondië) en telt 5.335 inwoners (2004). De plaats maakt deel uit van het arrondissement Beaune.

De oppervlakte van Nuits-Saint-Georges bedraagt 20,5 km², de bevolkingsdichtheid is 260,2 inwoners per km².

Na Beaune is dit stadje het 2^{de} wijncentrum van Bourgondië, waar zich vele négociants hebben gevestigd. De wijngaarden worden in tweeën verdeeld door een kleine waterloop. Hier is geen enkele 'grand cru', maar zijn er wel een veertigtal 'premiers crus'. De wijngaarden van de appellation strekken zich over ongeveer 7 km uit langs de Côte, waarvan de meest noordelijke naast Vosne-Romanée gelegen zijn. De premiers crus-wijngaarden lopen ten zuiden van de stad tot voorbij het dorp Premeaux. Hier zijn de wijngaarden lager gelegen, is de grond zwaarder en de wijn vol van smaak, robuust en aards.

De productie bedroeg in 2006 6.725 hl voor 'village rouge', 133 hl voor 'village blanc'. Voor de 'premiers crus rouges' was dit 5.526 hl en 84 hl voor 'premiers crus blancs'.

Vosne-Romanée is in dezelfde streek gelegen, maar de oppervlakte bedraagt slechts 3,7 km² en de bevolkingsdichtheid is 121,9 inwoners per km².

De appellation Vosne-Romanée heeft hoogte- en dieptepunten gekend: sommige wijnboeren hebben in het verleden misbruik gemaakt van het naamprestige om middelmatige wijnen tegen hoge prijzen te slijten, maar deze toestand is verbeterd en de wijnen van de jaren 1980 en 1990 zijn betrouwbaarder geworden. In 2006 omvatte de appellatie 218 ha met een productie van 3.975 hl voor 'village' en 2.185 hl voor 'premier cru'.

Enkele wijnhuizen

Domaine Daniël Bocquenot



Daniël Bocquenet produceert slechts 3 wijnen: " Aux Saint-Julien " in Nuits-Saint-Georges, in Vosne-Romanée " La Croix Blanche " en " Echezeaux Grand Cru ".

De druiven voor deze wijnen zijn afkomstig van zeer oude stokken. De opbrengst wordt steeds zeer laag gehouden. De wijnen rijpen op 100 % nieuwe vaten en worden niet gefilterd.

De Bocquenet-wijngaard in Nuits-Saint-Georges is gelegen boven de ruïnes van een klooster en kapel, toegewijd aan " Saint-Julien d' Auvergne ". Dit klooster brandde echter in de 16^{de} eeuw volledig af. De legende wil dat de skeletten van de monniken zich nog steeds onder deze wijngaard bevinden en nog een enorme verzorgende kracht hebben.

Deze wijn heeft wel een groot verouderingspotentieel, is zacht en complex vanwege zijn terroir.



" La Croix Blanche " in Vosne-Romanée wordt gekenmerkt door exotische kruiden en sandelhout en wordt dikwijls als beter beschouwd dan vele andere premiers crus.

De " Echezeaux Grand Cru "-wijngaard is gelegen op het hoogste deel van de helling " Les Rouges du Bas ", welke velen als beste 'climat' in Echezeaux beschouwen.

Domaine Jean Grivot

Historiek



De familie Grivot is afkomstig van de Jura, maar wijnbouwers met deze naam vestigden zich reeds op het einde van de 18^{de} eeuw in Bourgondië. Joseph Grivot vestigde zich in Vosne-Romanée. Het is nochtans zijn zoon Gaston, vader van Jean en grootvader van Etienne, die het pad effende voor het nageslacht. In 1919 verwierf Gaston immers een groot perceel op Clos de Vougeot. Hij was ook één van de eerste gediplomeerde oenologen in de jaren '20 aan de universiteit van Dijon. Zijn zoon Jean ging dezelfde weg op. Hij bezorgde Domaine Grivot internationale bekendheid en in 1984 verwierf hij een perceel ' grand cru ', en niet een van de minste, namelijk 31 a Richebourg. In 1987 volgde Etienne definitief vader Jean op. Etienne kreeg zijn opleiding aan het wijnlyceum te Beaune, in Californië en bij andere

Etienne Grivot

Franse wijnbouwers. Om kwaliteitsvolle wijnen te bekommen, besteedt

hij veel aandacht aan het snoeien, het biologisch evenwicht van de bodem, het ideale ogenblik van plukken, de maceratie, gistingstemperatuur, rijping op houten vaten...

Wijngaard

De wijngaard Vosne-Romanée " Les Bossières " is 68 a 10 ca groot, deze van Nuits-Saint-Georges Premier Cru " Les Boudots " 84 a 96 ca. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en meer.

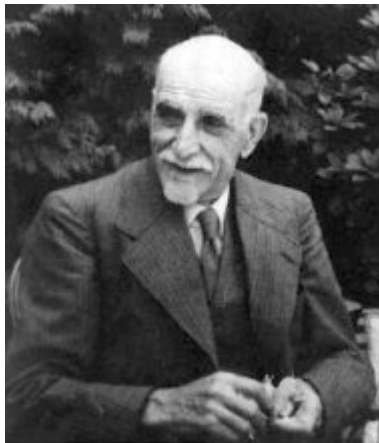
Vinificatie

De eerste triëring van druiven gebeurt reeds door de plukkers op de wijngaard. Enkel de perfect rijpe druiven mogen in de emmers. Bij aankomst in de cuverie worden de druiven voor 95 % ontrist. De maceratie duurt ongeveer 4 dagen, waarbij de natuurlijke gisten zich ontwikkelen. De temperatuurgecontroleerde gisting in cuves duurt gemiddeld tussen de 14 à 16 dagen met dagelijks ' remontage ' (intensief beluchten van de gistende most, door rondpompen bijvoorbeeld) en ' pigeage '(onderdompeling van de schillenhoed om aroma en kleur aan de schil te onttrekken). Rijping op eiken vaten (waarvan 1/3 nieuw uit Allier, Nièvre en de Vogezes) duurt tussen de 18 à 20 maand. Botteling gebeurt zonder klaring en filtering.

Domaine Méo-Camuzet

Historiek

De geschiedenis van het domein gaat terug tot het begin van vorige eeuw toen Etienne Camuzet, wijnbouwer te Vosne-Romanée en afgevaardigde van de Côte-d'Or van 1902 tot 1932, zijn domein begon te vergroten met interessante percelen, o.a. in Clos de Vougeot. Zijn dochter, Maria Noirot, erft de wijngaarden. Zij heeft geen kinderen en bij haar dood laat zij het domein na aan Jean Méo, haar meest nabije familielid, die toen op het kabinet van Generaal De Gaulle werkte. De uitbating van het domein wordt daarom uitbesteed aan pachters, die in ruil hiervoor de helft van de opbrengst ontvangen. Vanaf 1985 verkoopt het domein terug onder eigen naam en na 1988 herneemt Jean Méo progressief terug de exploitatie. (enkel nog 2,5 ha is verhuurd)



Etienne Camuzet

Van begin 1989 neemt Jean-Nicolas Méo, zoon van Jean Méo, de exploitatie op zich. Hij wordt hierbij, voor het wijn verbouwen zelf, bijgestaan door Christian Faurois, zelf een oud-pachter.



Jean-Nicolas Méo

Vinificatie

De pluk op domaine Méo-Camuzet gebeurt handmatig en wel om verschillende redenen:

- Bij mechanische pluk is geen triëren van druiven mogelijk.



Vooraleer de druiven in de cuves terecht komen, triëert Jean-Nicolas Méo, samen met een team van 4 tot 8 man, de druiven op een tafel. Afhankelijk van de millésimés of van de appellaties,, wordt er zo van 5 % tot 20 % uit de cuves weerhouden.

- Een ander voordeel van plukken met de hand is dat de druiven zo min mogelijk gekwetst worden. Daarom worden ze geplukt in kratten met 15 à 20 kg druiven. Het vervoer gebeurt niet met een tractor met aanhangwagen, want hierbij worden de druiven teveel geschud, maar met een lichte vrachtwagen. De kratten zijn voorzien van openingen zodat het eventuele sap toch kan weglopen en niet kan beginnen oxideren tijdens het transport.

Daarna volgt een koude maceratie gedurende 3 à 5 dagen bij ongeveer 15 °C.

De gisting gebeurt in betonnen cuves en duurt ongeveer 2 à 3 weken, waarbij de temperatuur langzaam oploopt en met controle dat deze de kritische temperatuur van 34 à 35 °C niet overschrijdt. ' Pigeage ' gebeurt enkel op het einde van het gistingsproces.



Rijping op houten vaten laat toe dat zuurstof wordt opgenomen in de wijn en dat de aroma's van het vat vermengd worden met deze van de wijn, zonder dat deze te dominant mogen worden.

Eiken vaten van het huis François Frères (met hout uit het woud van Bertranges) beantwoorden het best aan deze verwachtingen. Gemiddeld liggen de wijnen 17 maand op vat. Daarna worden ze geassembleerd, blijven ze nog 2 à 3 weken op cuves en worden dan zonder filtering gebotteld.