



# Beaujolais voorruit

Beaujolais debuteert op Megavino. Hoog tijd, vinden we. De Franse regio kan uitpakken met zijn tien cru's in de voortreffelijke jaargangen 2009 en 2010.

◆ Tekst: Luc Meyermans

Op de derde donderdag van november wordt nog elk jaar de 'beaujolais nouveau' op de markt gegooid, een event waarvoor alleen nog Japanners warmlopen. De rest van de wereld begint te begrijpen dat dergelijke opgefokte nieuwe wijn eigenlijk geen kwaliteiten heeft. De wijnboeren in de Beaujolais die nooit aan deze marketingshow hebben deelgenomen, halen stilaan opgelucht adem. Geholpen door twee uitmuntende *millésimes*, 2009 en 2010, zien ze een mooie kans om het negatieve imago eindelijk van zich af te schudden.

## SMALLE STROOK

Beaujolais ligt in het zuiden van Bourgogne, tussen Mâcon en Lyon, op een strook van 90 kilo-



Zichtglooiende wijngaarden kenmerken het noordelijk deel van de Beaujolais, zoals Morgon. Foto InterBeaujolais/KOS

meter lang en amper 15 kilometer breed. De gamay, een blauwe druif met wit sap, voelt er zich opperbest en is het enige toegelaten ras. De bodem bestaat vooral uit graniet met een dunne top laag zand. Dat geeft frisse, florale en lichtfruitige wijnen met voldoende body, gemaakt om jong te drinken, van één tot vijf jaar na de oogst. Meer beperkte opbrengsten hebben geholpen om de soms door zuren gedomineerde

wijnen een eleganter en meer geconcentreerd karakter te geven. De streek valt uiteen in drie categorieën: generieke Beaujolais (meestal uit het zuidelijke deel naast de snelweg A6 afkomstig); Beaujolais Villages; en de tien cru's die de dorpsnaam op het etiket dragen. De cru's liggen in het noordelijke deel van de *appellation*. Ze variëren van 250 ha voor Chénas tot 1.300 ha voor Brouilly. Bij de cru's die

niet in de degustatie voorkomen, horen voorts nog Julienas, Chiroubles en Régnié. Aan tafel werken beaujolaiswijnen het best met redelijk eenvoudige gerechten. Kip is een typisch voorbeeld; pasta, stampot en kalfsblanquette kunnen ook. Straffere cru's als Morgon en Moulin à Vent kunnen perfect een gegrilde biefstuk aan. Tot slot: schenk je beaujolais op maximum 16° Celsius.

### Saint-Amour 2009



Rond Valentijn schieten de verkoopcijfers van wijn uit Saint-Amour (de noordelijkste van alle cru's) de hoogte in. Gelukkig zullen de verliefden meestal niet teleurgesteld zijn door de inhoud van hun fles, ook niet bij deze eigen botteling door Delhaize. Op 16° Celsius geschonken, levert hij zachte aroma's van rood fruit, smaken van aalbessen, kersen en bosaardbeien. Aangenaam maar een tikje voorspelbaar. Niettemin goed

voor zijn prijs.  
Prijs: 6,59 euro.

★★★

Delhaize.

### Domaine Manoir du Carra - Beaujolais Villages 2010



De familie Sambardier staat al generaties aan het roer van het domein (gesticht 1850) en bewerkt nu ruim 34 hectare. De Beaujolais Villages is hun 'instapwijn', maar wat voor een! Van stokken tussen 70 en 100 jaar oud, zelfs voor Beaujolais uitzonderlijk. Levendige wijn die het helemaal van subtiele toetsen moet hebben: beetje rood fruit, tikje bloemen. Mondvullend, goed fruit, kruidige toets, zachte tannines. Laat een zeer zuivere indruk na (nochtans niet-gefilterd). Gezien de prijs, een topscore waard.

Prijs: 7,50 euro.

★★★★★

Duist Wijnen & Likeuren, Blanden,  
016/40.10.28

### Domaine Louis Claude Desvignes - Morgon La Voûte Saint-Vincent 2009



Broer en zus Louis en Claude doen kleine wonderen met zestig jaar oude gamaystokken in het hart van Morgon, die geldt als stevige cru. De wijn rijpt tien maanden in cementtanks. Opening op verleidelijke aroma's van bos- en braambessen, specerijen en aardse tonen. Harmonieus evenwicht tussen fruit en zuren. De tannines vertonen nog hoekige kantjes, maar niks wat de tijd niet kan verzachten. Finale op rood fruit.

Prijs: 9,85 euro.

★★★★★

Kwaliteitswijnen Boutelegier, Assebroek,  
050/35.65.01.