

# Côte Chalonnaise

een onderzoek naar het minder bekende gebied in de Bourgogne



Yvonne Bakker – van der Spek  
mei 2023

## Inhoud

Inleiding en onderzoeksvraag .....	3
Hoofdstuk 1: Bourgogne .....	4
1.1. Een introductie.....	4
1.2. Bourgogne in cijfers .....	6
1.3. Het ontstaan van de Bourgogne - Geologisch .....	6
1.4. Het ontstaan van de Bourgogne - Geschiedenis.....	7
1.5. Terroir en Climats.....	8
Hoofdstuk 2: Côte Chalonnaise.....	9
2.1. Ligging in de Bourgogne.....	9
2.2. Appellations .....	10
2.3. Côte Chalonnaise – de bodem .....	11
2.4. Côte Chalonnaise – Geschiedenis .....	13
2.5. Cijfers .....	15
Hoofdstuk 3: Invloed van de Cave Coopérative.....	16
3.1. Wat is een Cave Coopérative .....	16
3.2. Ontstaan van de Cave Coopérative.....	16
3.3. Alleen maar voordelen?.....	17
Hoofdstuk 4: Een interview met een wijnmaker .....	18
Conclusie .....	22
Bronnenlijst.....	24
Woordentelling .....	25
Bijlages .....	26
Begrippenlijst .....	26
Bijlage 1 – De vijf wijngebieden in Bourgogne.....	27
Bijlage 2 – Bourgogne Wijnen – Kerngetallen.....	28

## Inleiding en onderzoeksvraag

Bij toeval heb ik enkele jaren geleden kennis gemaakt met de Pinot Noir uit de Côte Chalonnaise. Mijn man en ik vierden vakantie op een camping aan de oevers van de rivier Saône in de Bourgogne, en arriveerden laat op de dag. Ik kocht nog even snel een fles rode wijn in de campingwinkel om die avond bij de BBQ te kunnen nuttigen, me voorbereidend op het feit dat ik niet te veel moest verwachten van deze relatief goedkope “campingwijn”. Maar na de eerste slok van de wijn keken mijn man en ik elkaar direct aan; “wauw wat een prachtige Pinot Noir!”. De wijn bleek uit de Mercurey te komen, een dorp in de voor ons dan nog onbekende streek Côte Chalonnaise. Sinds het proeven van die mooie betaalbare rode wijn uit de Côte Chalonnaise, was onze interesse gewekt voor de wijnen uit deze regio.

De Bourgogneliefhebbers uit mijn omgeving blijken altijd een voorliefde voor wijnen uit de kostbare Côte d’Or te hebben (Beaune, Nuits-Saint-Georges, Pommard, Volnay, Chambertin) en de wijnen uit een ander gebied in de Bourgogne te willen negeren en meestal is het wijng gebied Côte Chalonnaise bij de meesten onbekend.

Een bevriende wijnimporteur lieten wij enkele van onze meegenomen flessen uit de Mercurey proeven, en hij was blij verrast qua smaak en prijs en vertelde dit niet te verwachten voor “een wijn uit de Mercurey welke immers bekend stond als kwalitatief matige wijnen te produceren”. Anderen wijnliefhebbers willen de kwaliteit niet geloven, want al bestaan er goede wijnen uit de streek, het vooringenomen beeld is dat van matige zure of dunne kwaliteit wijn of reacties als “dat kan niet goed zijn voor die prijs”. Ik hoorde dus heel veel vooroordelen, en had deze zelf initieel ook.

De wijnen uit de Côte Chalonnaise lijken dus te worden ondergewaardeerd, en mijn aanname wordt hierin versterkt doordat in boeken als de Sommerlier's Atlas of Taste de Côte Chalonnaise niet eens voorkomt.

De vraag is dan ook, hebben wij dan toentertijd een toevalstreffer getroffen met deze ene wijn uit de Côte Chalonnaise of kunnen er ook andere prachtige betaalbare wijnen uit dit gebied komen? Kan een Pinot Noir uit de Côte Chalonnaise inderdaad niet op tegen een Pinot Noir uit de Côte d’Or of is er een andere reden dat de wijnen uit de Côte d’Or populairder zijn dan uit de rest van de Bourgogne? Is de hoge prijs voor een Pinot Noir uit de Côte d’Or gerechtvaardigd of kan je een net zo’n mooie wijn vinden voor minder geld?

**Waarom is de Côte Chalonnaise “achter” gebleven bij de Côte d’Or, terwijl er zoveel overeenkomsten zijn?**

# Hoofdstuk 1: Bourgogne

## 1.1. Een introductie

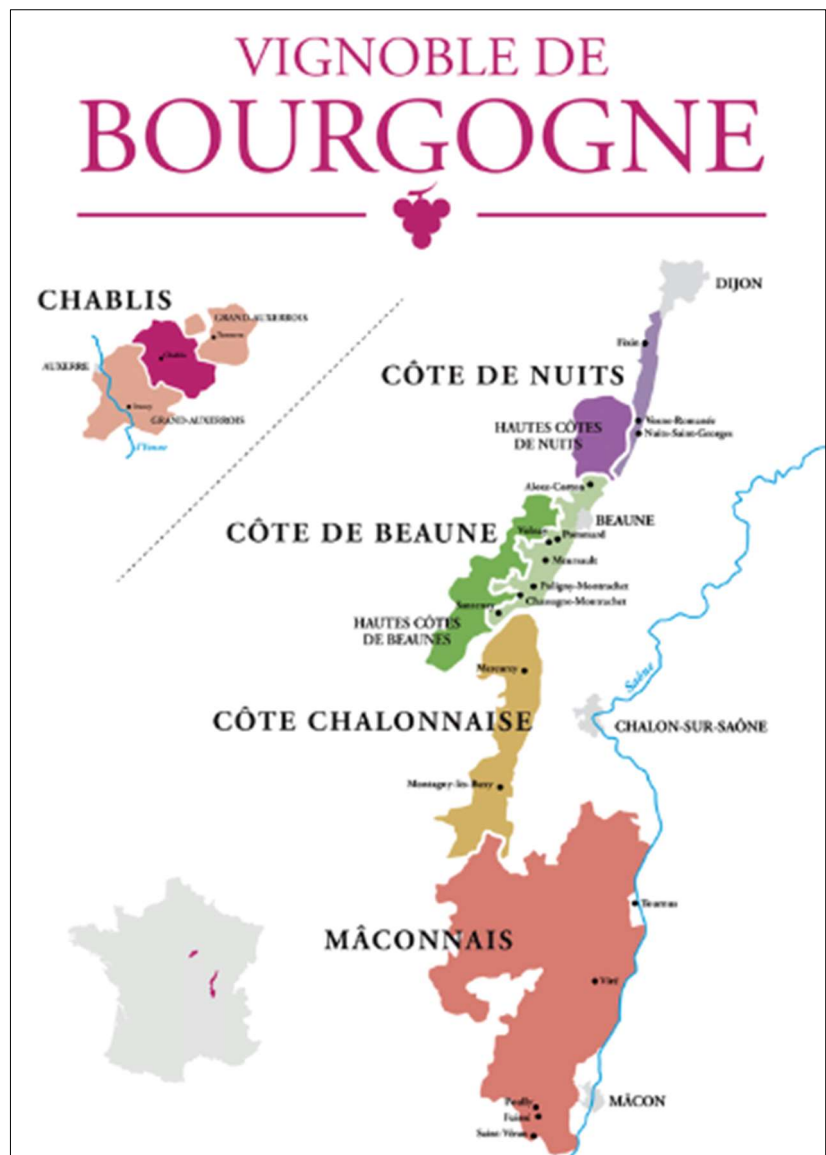
We kunnen niet starten met de Côte Chalonnaise zonder eerst naar de Bourgogne als geheel te kijken.

Bourgogne is gelegen in Frankrijk op 47° Noorderbreedte, met als hoofdstad Dijon, en is naast de Bordeaux de meest beroemde wijnregio uit Frankrijk. De streek rekt zich uit over een gebied van ongeveer 230 kilometer van Chablis in het noorden tot aan Mâconnais helemaal in het zuiden, met in het hart van de Bourgogne de Côte d'Or.

De Bourgogne is op te delen in een vijftal gebieden (van Noord naar Zuid):

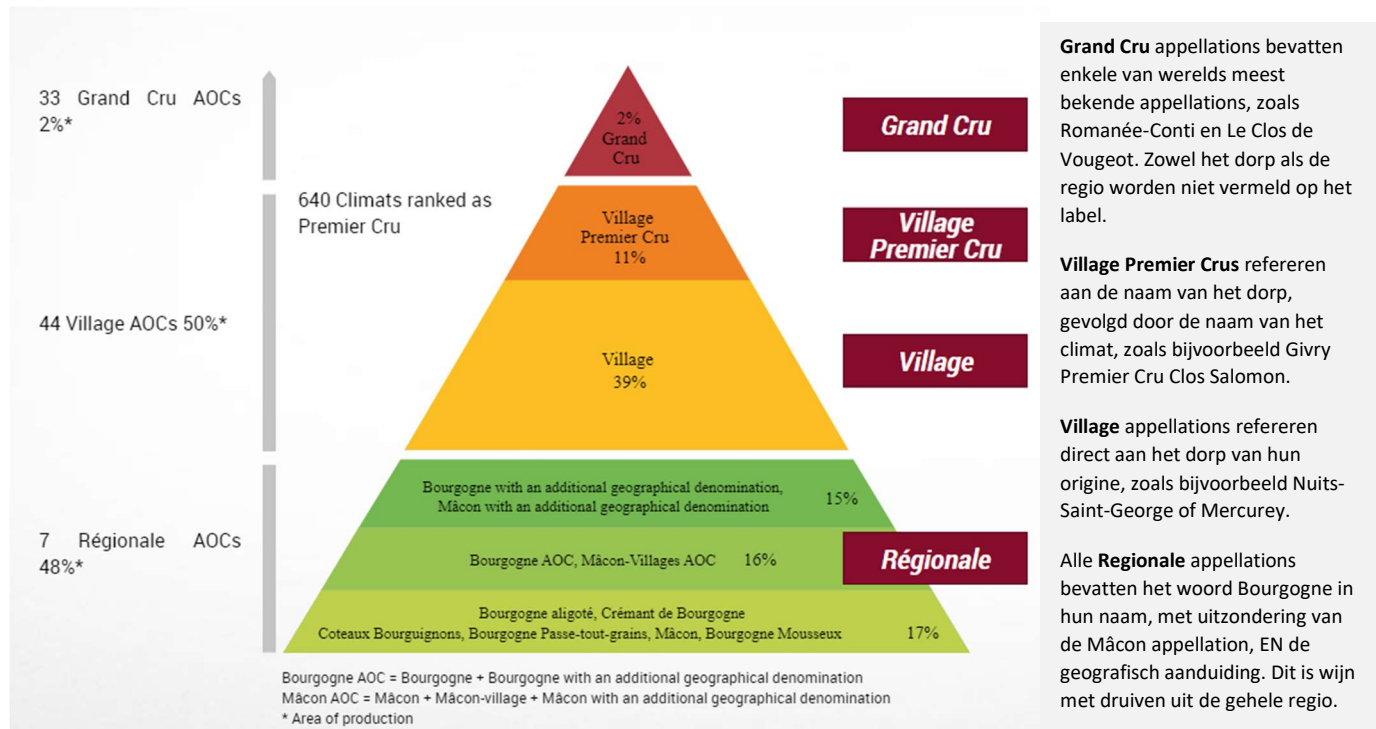
- Chablis
- Côte d'Or, bestaande uit:
  - Côte de Nuits
  - Côte de Beaune
  - Côte Chalonnaise
  - Mâconnais

In veel literatuur wordt de Beaujolais ook tot de Bourgogne regio gerekend. Echter met haar Gamay productie laat ik deze voor dit onderzoek buiten beschouwing.



Bourgogne was een van de eerste Franse gebieden in 1936 die een eigen Appellation Contrôlée ontwikkelde en heeft van alle Franse wijngebieden de meest nauwkeurige herkomstindeling. In deze regionale wijnwetgeving ligt naast de herkomstindeling ook zaken vastgelegd als snoeimethodes, druivenrassen en de maximale rendementen per hectare.

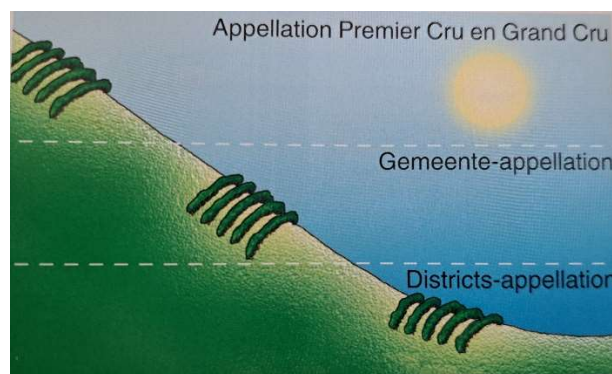
Met uitzondering van de Chablis (deze heeft zijn eigen kwaliteitsaanduiding), onderkent de Bourgogne de onderstaande kwaliteitsaanduidingen:



Bron: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

De basis voor de wijnwetgeving in de Bourgogne is de bodemsamenstelling. Doordat het gebied op een breuklijn ligt (zie §1.3. Het ontstaan van de Bourgogne), zijn er veel verschillende bodemsoorten en aardlagen aan de oppervlakte gekomen. De beste wijngaarden liggen halfhoog op de hellingen van de heuvels van de Bourgogne en hebben een oostelijke ligging om optimaal van de zon te profiteren. Daarnaast is de bodem er redelijk arm.

Als je zou kijken naar de ligging van de wijngaarden en haar link naar de appellations, zou je als volgt de appellations kunnen indelen:






Bron: *Aan de slag met wijn* – Peter Klosse

## 1.2. Bourgogne in cijfers

De Bourgogne omvat 30,815 hectare aan wijngaarden, wat ongeveer 4% van het totale wijnareaal in Frankrijk betreft, en wat goed is voor 3% van de totale commerciële wijnproductie in Frankrijk.

Gemiddeld produceert de Bourgogne 1,43 miljoen hectoliter wijn per jaar, waarvan:

-  60% witte wijn
-  29% rode wijn en rosé wijn, en
-  11% Crémant de Bourgogne.

Ongeveer 47% van de geproduceerde wijn zijn Village en Premier Cru wijnen, 1% Grand Cru wijnen en het restant van 52% zijn regionale appellation wijnen.

## 1.3. Het ontstaan van de Bourgogne - Geologisch

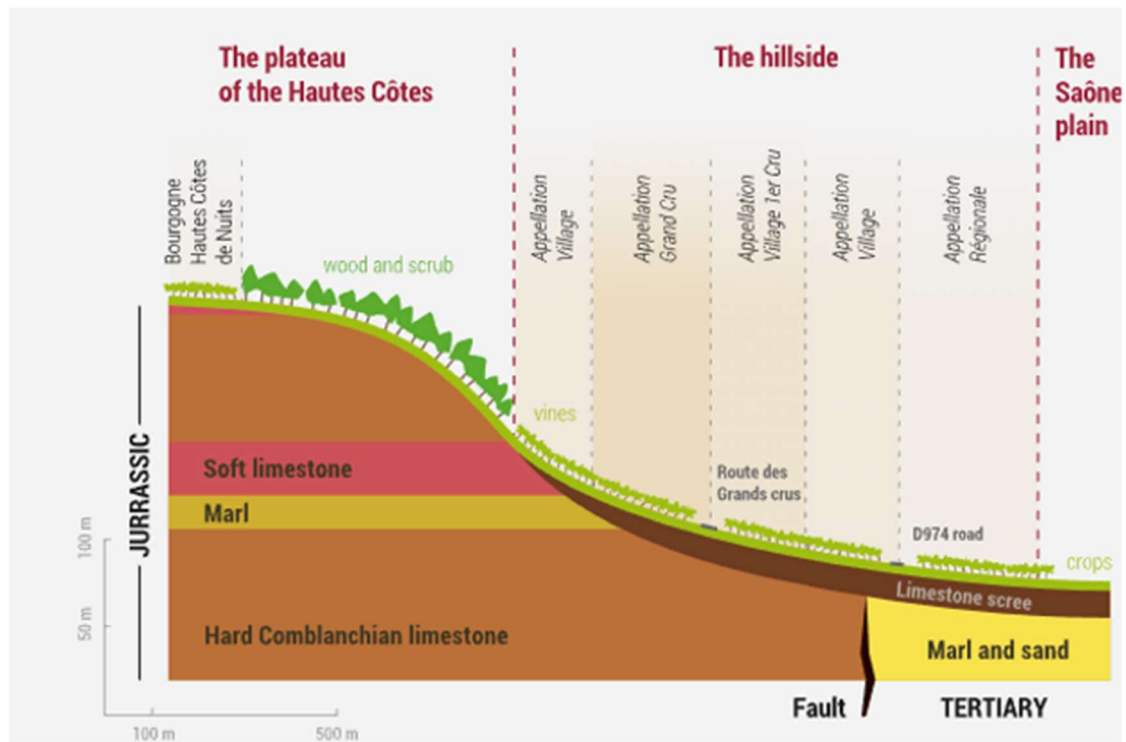
Zo'n 250 miljoen jaar geleden lag de Bourgogne nog onder een warme tropische zee. Om deze reden bevat de grond van de Bourgogne tegenwoordig veel kalksteen en mergel van restanten van koralen, zee- en schelpdieren, welke je nog steeds kan terugvinden in de wijngaarden. De wortels van de wijnstokken dringen diep door in deze unieke geologische grond.



Bron: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

Slechts 30 miljoen jaar geleden werden de Alpen en het Centrale Massief gevormd, toen de Afrikaanse tektonische plaat onder de Euraziatische tektonische plaat bewoog. Dit ging met zo veel kracht en geweld dat het de granieten bodem omhoog geduwd werd en daarmee de Alpen ontstonden. De vorming van de Alpen veroorzaakte een schokgolf, de Bressan kloof, een belangrijke waterbekken tussen de Jura en het Centraal Massief, stortte hierbij in, kleinere opwaartse bewegingen werden veroorzaakt, heuvels, valleien en breuklijnen ontstonden van noord naar zuid. Dit vormde het uiteindelijke landschap tussen Dijon en de heuvels van Mâcon, en het reliëf van de Côte en de Hautes Côtes zoals we ze vandaag de dag kennen.

Tegenwoordig zie je de dat beste wijngaarden van de Bourgogne zijn aangeplant op deze heuvels en gebergtes die oostelijk of zuidoostelijk georiënteerd zijn. Hun helling zorgt voor de natuurlijke afwatering die zo belangrijk is voor de ontwikkeling van de wijnstok. Door de oostelijke of zuidoostelijke oriëntatie, kunnen ze profiteren van de ochtendzon, die langer en zachter is tijdens de lange wintermaanden, en schadde door vorst kan voorkomen, maar ook zorgt voor een goede rijping van de druif tijdens de zomer. De hogere ligging zorgt voor verkoeling in de nacht.



AN EXAMPLE OF A GEOLOGICAL CROSS-SECTION IN THE BOURGOGNE REGION

Bron: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

#### 1.4. Het ontstaan van de Bourgogne - Geschiedenis

Bourgogne kent een rijke geschiedenis. Wijnbouw in de Bourgogne ontstond voor het eerst in de eerste 2 eeuwen n. Chr. onder de Romeinen tijdens hun kolonisering van Frankrijk. Zij brachten als eerste wijnranken naar Frankrijk en zo ook naar het gebied dat wij nu kennen als Bourgogne. In het jaar 312 zijn de eerste teksten gevonden welke het bestaan van deze wijnranken in de Bourgogne bevestigen ("het edict van keizer Titus Flavius Domitianus").

Echter waren het de monniken van Cluny, en later ook die van Cîteaux, die gedurende de middeleeuwen (11<sup>e</sup> eeuw n. Chr.) de wijnbouw in de Bourgogne tot een goede kwaliteit hebben ontwikkeld. Zij beseften de verschillen in het landschap en de bodemsoorten. Door te vergelijken en te experimenteren ontdekten de monniken dat deze verschillen invloed hadden op de smaak van de wijn. Zij waren het dus die het belang van terroir al inzagen. Wijn was in die tijd een belangrijke bron van inkomsten en de monniken wisten een hoogwaardige wijn te produceren in die tijd. Dit resulteerde voor het eerst in de 13<sup>e</sup> eeuw dat de wijn ook buiten de eigen regio werd genuttigd. De pausen van Avignon konden de wijn uit de Bourgogne zeer waarderen.

Maar het waren de Hertogen van Bourgogne die in de 15<sup>e</sup> eeuw de reputatie van Bourgogne wijnen groot maakten in heel Europa, dankzij hun goede verkooptechnieken en netwerk.

Na de Franse revolutie in de 18<sup>e</sup> eeuw (1789 – 1799) veranderde de eigendom van de wijngaarden, waarbij niet langer de Nobelen en de Leiders het eigendom hadden van de wijngaarden, maar het eigendom, tijdens voornamelijk openbare veilingen, overging op de Franse bourgeoisie (de burgers). Zij legden meer de nadruk bij oenologie en hiermee kwam ook de nieuwe classificatie en begrenzing van de wijngaarden tot leven.

Echter duurde het tot de 20<sup>e</sup> eeuw dat de Bourgogne als wijnregio werd geïdentificeerd met de opzet van het National Institute of Appellations d'Origine (INAO) en daarmee de geboorte van de eerste Appellation d'Origine Contrôlée in 1936. Het INAO maakte toen al gebruik van de grenzen van wijngelieden zoals in het verleden gesteld door de eigenaren van de wijngaarden.

Sinds 4 juli 2015 zijn de “Climats du vignoble de Bourgogne” (zie onderstaand) geregistreerd als Wereld Erfgoed bij het UNESCO.

### 1.5. Terroir en Climats

Het is niet mogelijk om over wijnbouw in Bourgogne te spreken zonder stil te staan bij de begrippen terroir en Climats.

Nergens in de wereld speelt het concept terroir een zo belangrijke rol als in Bourgogne en is het onlosmakelijk verbonden met de wijnbouw en wijncultuur. In de Bourgogne wordt terroir omschreven als de unieke interactie tussen druivenras, de natuurlijke condities (incl. klimaat, geologie, bodemsamenstelling en kenmerken van de wijngaard) en het werk in de wijngaard. “Terroir betekent letterlijk bodem [...] de combinatie van natuurlijke invloeden op de agrarische productie [...] oftewel een combinatie van het meso- en microklimaat, de mens en de bodemsamenstelling.”<sup>1</sup>

Climats is een uniek begrip alleen gebruikt in de Bourgogne. De Climats in de Bourgogne zorgen voor het wel bekende lappendeken aan kleine wijngaarden, die het landschap van de Bourgogne zo uniek maakt.



“Climats are the ultimate expression of the notion of terroir. The Bourgogne Climat refers to a naturally delimited area benefiting from specific and identified natural conditions. Thanks to their specificities, the 600 Climats in the Bourgogne region transmit a unique and remarkable personality to each appellation. The Climats are the DNA of the Bourgogne winegrowing region. Each one is a precisely delineated plot of land that enjoys specific geological and climatic conditions which, when combined with human effort and translated through the two great Bourgogne varieties of Pinot Noir for reds and Chardonnay for whites, give rise to an exceptional range of wines that are classified according to quality and enjoy international renown. To mark out the best Climats, winegrowers often close in their vineyards with stone walls; ‘clos’.”<sup>2</sup>

Het zijn de Climats die een Grand Cru of Premier (“1er”) cru status verkrijgen in de Bourgogne.

<sup>1</sup> Aan de slag met wijn – SVH Leermiddelen – Peter Klosse

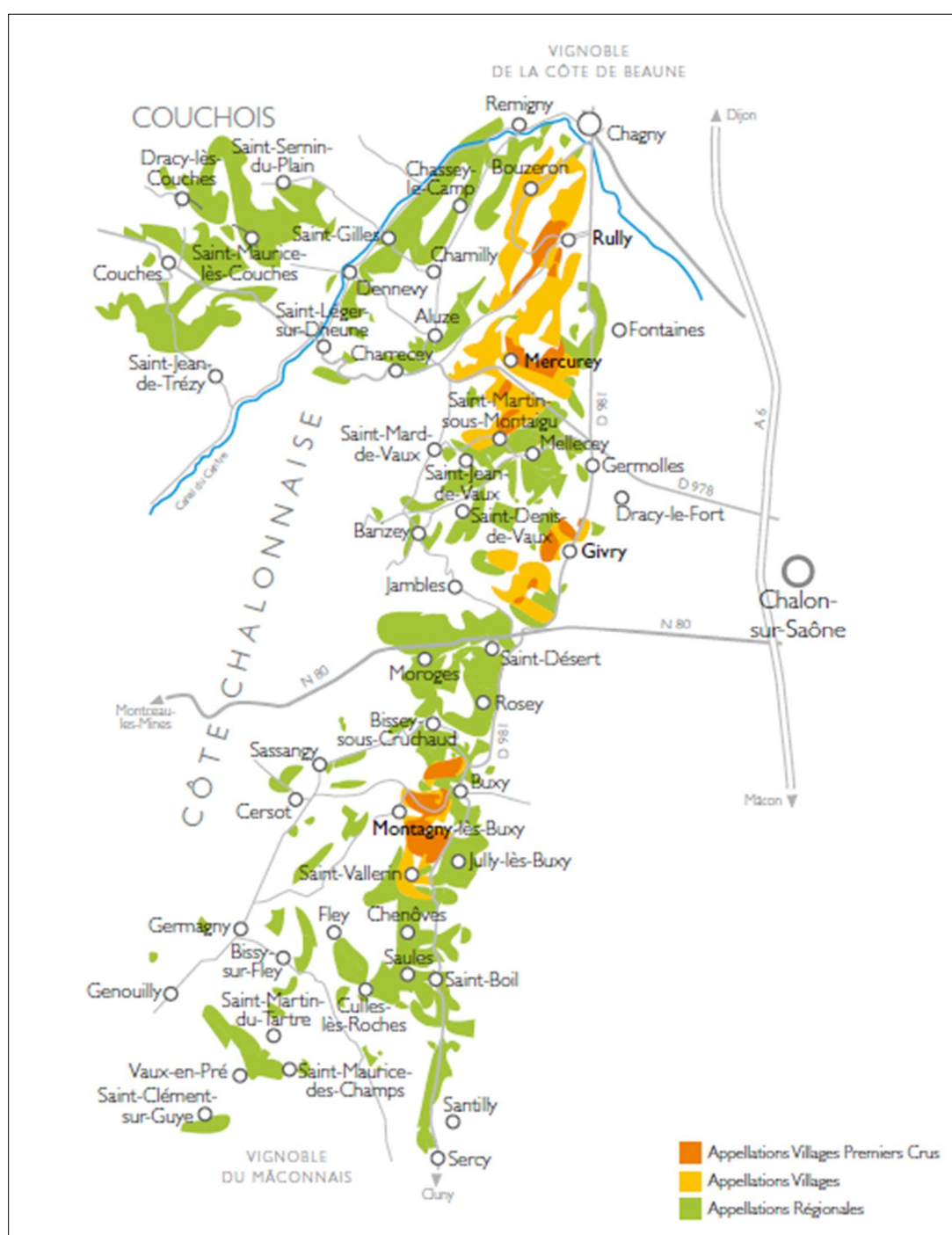
<sup>2</sup> [www.bourgogne-wines.com](http://www.bourgogne-wines.com)

## Hoofdstuk 2: Côte Chalonnaise

### 2.1. Ligging in de Bourgogne

De Côte Chalonnaise is één van de vijf wijnregio's uit Bourgogne en begint direct ten zuiden van Côte de Beaune en rekt zich uit over ongeveer 35 kilometer tussen de plaatsen Chagny in het noorden en Sercy in het zuiden, eindigend net boven de bergen van de Mâconnais, en is gemiddeld 7 km breed.

De Côte Chalonnaise dankt haar naam aan de stad Chalon-sur-Saône, welke ten oosten van en net buiten de streek ligt. De stad zelf heeft geen wijngaarden (meer), maar in vroegere tijden was de stad een belangrijke binnenhaven voor het transport van wijn via de revier Saône en derhalve dankt deze streek haar naam aan deze stad.



Bron: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

## 2.2. Appellations

De Côte Chalonnaise kent een vijftal appellations:

- Bouzeron
- Rully
- Mercurey
- Givry
- Montagny

Daarnaast bestaat er sinds 2000 ook de regionale appellation Bourgogne Côte du Couchois, gelegen in het noordwesten van de Côte Chalonnaise. Echter voor dit onderzoek laat deze appellation buiten beschouwing.

Van de vijf appellations, produceren met name Mercurey en Givry rode wijnen, in Bouzeron en Montagny is 100% van de productie witte wijnen en voor Rully is 65% wit.

De regio kent geen grand cru wijnen, wel zijn er diverse Climats die de Premier Cru status hebben ontvangen. Deze Climats liggen in de appellations Rully, Mercurey, Givry en Montagny. Wijngaarden die buiten deze gebieden liggen, hebben dus geen recht op een eigen appellation en mogen op de markt komen onder de regionale appellation "Bourgogne Côte Chalonnaise", mits de jaarlijkse keuringscommissie van de Côte Chalonnaise dit toestaat. Deze keuringscommissie is in het leven geroepen om de kwaliteit van de regionale wijnen te waarborgen. Niet goedgekeurde wijnen mogen slechts Bourgogne Pinot Noir of Bourgogne Chardonnay genoemd worden, mits zij voor 100% van deze druiven zijn gemaakt.

### 2.3. Côte Chalonnaise – de bodem

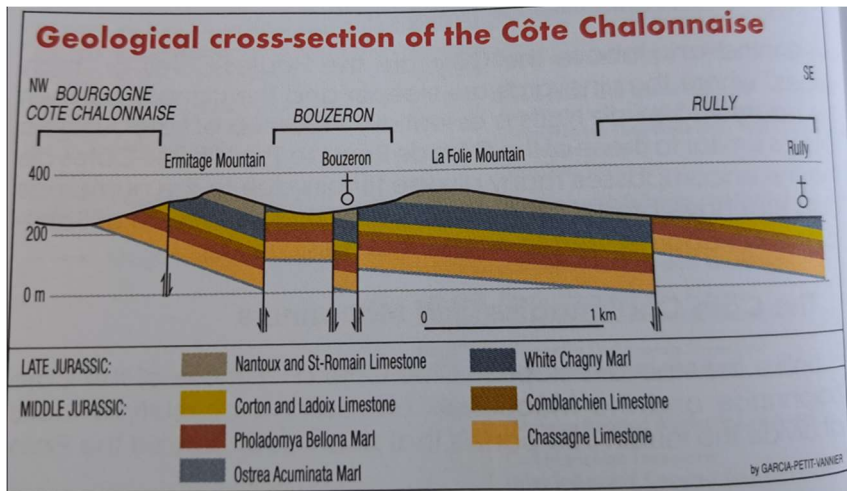
Het noorden van de streek is een uitloop van de Côte de Beaune, en de bodem bestaat hier dan ook vooral uit (los) kalksteen. Deze grond vindt je met name in Bouzeron, Rully en Mercurey. Verder naar het zuiden, tegen de Mâconnais aan, bevat de grond meer klei en mergel. Deze grond vindt je terug in Givry en Montagny. Deze verschillen zie je dan ook terug in de wijnen, waar de wijnen van de kalkgronden de neiging hebben fijner en soepeler te zijn en die van de klei en mergel gronden meer gesloten zijn. Hard steen, zoals graniet, vindt je wel terug in de Côte de Nuits en Chassagne-Montrachet, maar ontbreekt in Côte Chalonnaise.

De Côte Chalonnaise heeft grote verschillen in haar bodem en daardoor is het terroir niet overal geschikt voor wijnbouw, en hierdoor zie je een divers landschap van wijngaarden afgewisseld met bossen, akkers en weilanden. De meeste wijngaarden zijn aangeplant op hellingen met veelal een ligging op het zuidoosten en op een hoogte tussen de 250 meter en 370 meter. Deze streek is dus niet zoals in de Côte d'Or een aaneengeregen wijnlandschap.

Omdat het landschap en haar grond zo verschillend is in de Côte Chalonnaise, grillig zelfs, en de wijngaarden op zuidoostelijke hellingen liggen, zijn deze omstandigheden minder ideaal vergeleken met die van de Côte d'Or, waar het landschap een aaneenrijging van wijngaarden is die op perfecte oostelijke hellingen liggen.

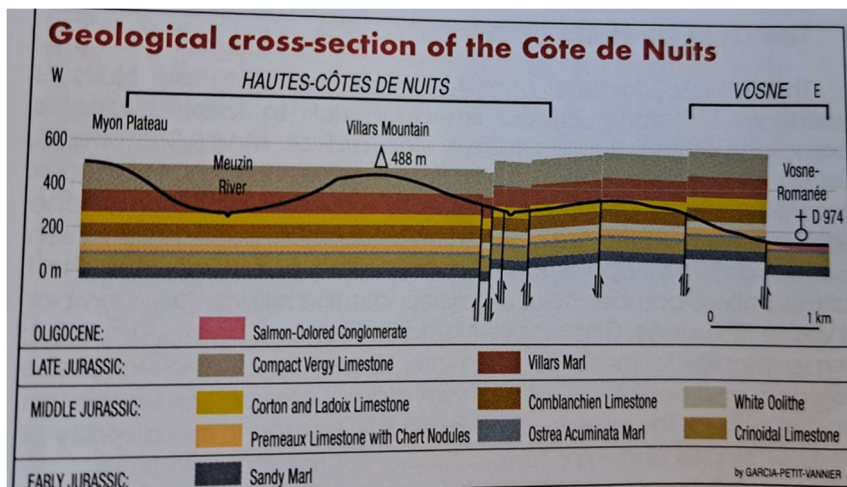
Het klimaat in de Côte Chalonnaise is gemiddeld iets warmer dan in de Côte d'Or, mede dankzij de warme lucht vanuit het Rhône-dal. Over het algemeen geniet de streek warme zomers en een droge herfst. Dit iets warmere klimaat zorgt ervoor dat de druiven beter rijpen en hierom door de jaren heen, de kwaliteit van de wijn uit de Côte Chalonnaise erg stabiel is. Het risico met de warme luchtaanvoer vanuit het Rhône-dal brengt wel het risico op heftige regens- en onweersbuien met zich mee, vooral tijdens het oogstseizoen.

Het is interessant om de geologische dwarsdoorsnede van de Côte Chalonnaise te vergelijken met die van de Côte de Beaune en de Côte de Nuits. Waar de Côte Chalonnaise een vallei heeft tussen heuvels, heeft de Côte d'Or slechts aan één zijde een bergkam en loopt deze uiteindelijk vlak uit. De bodemsoort ("Late Jurassic" en "Middle Jurassic") daarentegen van de Côte Chalonnaise en de Côte de Beaune zijn grotendeels gelijk evenals de diepte waarop deze bodem zit. Ook zijn er bodemovereenkomsten te vinden met de Côte de Nuits. Zie volgende pagina

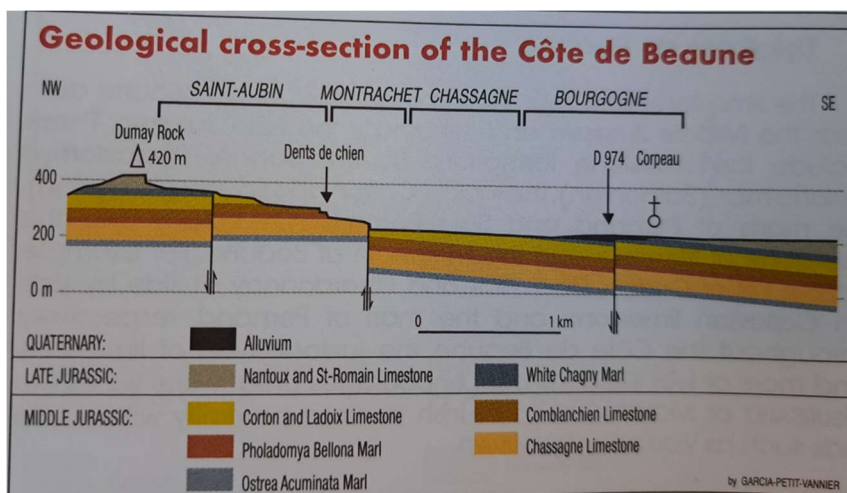


“Anders dan de wijngaardhellingen van de Côte d’Or, worden die van de **Côte Chalonnaise** [...] bepaald door meerdere breuken in het gesteente die het terrein verdelen in panelen die aflopen in de richting van de vlakte van Bresse. [...] Ook hier brengen breuken terreinen en grondsoort samen die variëren in bodemsoort (klei, kalksteen, mergel, zandsteen) en leeftijd (Trias, Jura, Krijt, Tertiair), en die plaats bieden aan zowel rode druiven [...] als wit [...]”.

De Midden-Jura samenstelling van de **Côte de Nuits** is in wezen kalksteen: [...] kalksteen rijk aan fossiele fragmenten [...], kalksteen met kiezelachtige knobbeltjes, en korrelige witte kalksteen [...]. De helling van de Côte de Nuits wordt onderbroken door korte valleien die "combes" worden genoemd en diep in de helling worden gesneden (de combes van Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, enz.); loodrecht op deze kammen staan grote kuilen die zijn samengesteld uit rotsblokken en kasseien die het resultaat zijn van gletsjerijds erosie tijdens de laatste ijstijd. De aanwezigheid van deze kammen verhoogt de diversiteit van de bodems, hellingen en blootstelling aan de zon van de Côte de Nuits.



De kalksteen en mergel die de **Côte de Beaune** voeden, dateren uit de Midden-Jura en vooral de Late Jura. Deze omvatten de kalksteenformaties van Chassagne, [...], mergel [...], de rotsen van Corton [...] en de kalksteen van Nantoux en de berg van Beaune. [...] Overall in de Côte de Beaune zorgt de nevenschikking van kalksteen en min of meer kiezelhoudende mergel ervoor dat grote witte wijnen zoals Meursault of Montrachet tot bloei komen in de nabijheid van subtiele rode wijnen zoals Volnay en Pommard.”<sup>3</sup>



Bron: The Wines of Burgundy – Laurent Gotti & Sylvain Pitiot

<sup>3</sup> The Wines of Burgundy – 14<sup>th</sup> edition – Laurent Gotti & Sylvain Pitiot

## 2.4. Côte Chalonnaise – Geschiedenis

Côte Chalonnaise heette lang geen Côte Chalonnaise maar Région de Mercurey, vernoemd naar de grootste wijnstreek in de Côte Chalonnaise. Pas toen de wijndorpen Rully en Givry steeds groter en zelfstandiger werden, kwam de naam 'Chalonnais' vaker voor en pas halverwege de 20<sup>e</sup> eeuw werd de volledige regio hernoemd naar het Côte Chalonnaise zoals wij het nu kennen.

De wijnen uit Givry en Mercurey hadden al sinds de Middeleeuwen een goede reputatie, mede dankzij de monniken van Cluny en het bestaan van het Château de Montaigu in Mercurey, waar tot diep in de 15<sup>e</sup> eeuw n. Chr. de paus van Avignon zijn wijnen van Chateau Montaigu kocht. Het Chateau is inmiddels een ruïne, maar de grond en de wijngaarden zijn als sinds 2 eeuwen in handen van de familie de Launay (zie verderop ook interview) en is heden ten dagen nog steeds een 1<sup>er</sup> cru.

De wijnen toentertijd werden lang niet altijd van de pinot noir druif gemaakt, maar werden er veelal generieke Bourgognes en Bourgogne Passe-tout-grains (een blend van gamay en pinot noir druiven) gemaakt. Sterker nog, in de 19<sup>e</sup> eeuw nam de aanplant van de pinot noir druif af en die van gamay toe in dit gebied van de Bourgogne. De gamay druif is een vroeg rijpende plant met grote trossen en hoge opbrengsten, meer dan de pinot noir plant, en daarom interessant voor kleinere wijnboeren. Gamay was eerder in 1395 al verboden in het hertogdom van de hertog van Bourgondië, onder het mom dat deze schadelijk zou zijn voor de gezondheid. Echter was dit ter bescherming van de goede kwaliteit van de Pinot Noir wijnen in met name de Côte d'Or, aangezien de kwantiteit van gamay wel veel groter was maar de kwaliteit vaak te wensen over liet. Echter had dit verbod maar beperkte invloed en bleef de gamay voorkomen in de Bourgogne met de besproken stijging in de 19<sup>e</sup> eeuw in de Côte Chalonnaise. Dit bleef het geval tot de invoering van de INAO en de AOC wijnen in de 20<sup>e</sup> eeuw, waar gamay niet is toegestaan voor de AOC Bourgogne wijnen (met uitzondering van de Beaujolais). Door de invoering van de INAO wijnwetgeving op de herkomstbenaming nam de populariteit van pinot noir weer toe.

Tot 1936 bestonden de wetten op de herkomstbenamingen nog niet. In 1936 werd Mercurey als één van de eersten tot AOC benoemd en is daarmee één van de oudste AOC benamingen in Frankrijk. Vrij snel na de toewijzing van de AOC Mercurey volgden er in de Côte Chalonnaise nog drie Village Appellations: Rully in 1939, Givry en Montagny in 1946. Tot slot volgde de bijzondere Village Appellation voor Bouzeron, welke volledig uit de 100% witte Aligoté druif bestaat, in 1979 als 'Aligoté de Bouzeron'.

De Côte Chalonnaise wordt ook beschouwd als de geografische wieg voor de Crémant de Bourgogne. In 1822 werd een jonge man uit de Champagne streek uitgenodigd door de "négociants" van Chalon-sur-Saône om hun wijngaarden in Rully en Mercurey te bezoeken. Na dit bezoek, was de sprankelende witte Bourgogne wijn geboren. Snel daarna waren er ook wijnmakers uit Nuits-Saint-Georges die in de 19<sup>e</sup> en 20<sup>e</sup> eeuw de productie van Crémant de Bourgogne verder ontwikkelden en lieten groeien. Crémant de Bourgogne werd in 1975 beloond met een AOC status. Nog steeds is de Côte Chalonnaise één van de grootste Crémant de Bourgogne producenten, en dan met name in Rully. Het andere grote productiegebied ligt in de buurt van Chablis.

Historisch gezien is echter de ontwikkeling van de Côte Chalonnaise ten opzichte van de Côte d'Or achtergebleven. De reden hiervoor ligt met name historisch, politiek en economisch, en veel minder in het verschil tussen de Climats. De Côte d'Or herbergt uiteraard wel de beroemde Grand Crus dankzij haar uitstekende ligging en uitstekende terroir, echter zijn de bodem en grond en hoogtes vrij vergelijkbaar, en vele wijngaarden genieten wel dezelfde soort aspecten zoals de ligging ten opzichte van de zon.

Na de Franse Revolutie (1789 – 1799) wilde Napoleon een sterk karakter aan elke Frans departement meegeven, in welke het land na de Franse Revolutie zo netjes was verdeeld. Het was besloten dat het departement Côte d'Or moest focussen op wijnproductie, waar de focus van de Saône-et-Loire, het departement van de Côte Chalonnaise, veeteelt diende te zijn, en dan met name Charolais runderen, naast industrie. In het westen van het wijng gebied ligt Montceau-les-Mines, een mijngebied welke een belangrijke bron voor kolen was in de 19<sup>e</sup> en 20<sup>e</sup> eeuw n. Chr. De ijzerafzettingen rond Le Creusot, ten noorden van Montceau, leidde tot een enorme groei van fabrieken tijdens de industriële revolutie (eind 18<sup>e</sup> eeuw, begin 19<sup>e</sup> eeuw). De wijnbouw die nog plaatsvond in de regio, was vooral gericht op het voorzien van de behoefte van de lokale (fabrieks- en mijn)arbeider en dus vooral op kwantiteit en lage prijs.

Rond 1900 brak de druifluus uit in Europe en sloeg de meeldauw toe, waarbij vooral 1910 een rampjaar was voor de Côte Chalonnaise. De Côte Chalonnaise heeft het na de phylloxera en druifluus meer nog dan in andere streken lastig gehad op wijnbouwgebied, omdat anders dan in andere regio's de heraanplant niet vlot verliep. Dit kwam vooral door economische omstandigheden als gevolg van de twee wereldoorlogen:

- Na de 1<sup>ste</sup> wereldoorlog kozen de mensen die terugkeerden van de oorlog er voor om liever in de fabrieken en mijn te gaan werken, dan in de wijnbouw, omdat dit meer financiële zekerheid bood en omdat nu eenmaal in het departement Saône-et-Loire de nadruk op de veeteelt en industrie lag. Dit was anders in de Côte d'Or, welke van nature al weinig industrie bevat en daarom keerden velen daar wel terug in de wijnindustrie en wijnbouw. Het verdwijnen van de werknemers in de wijnindustrie in de Côte Chalonnaise hadden tot gevolg dat de beste hoger gelegen wijngaarden werden achter gelaten voor de meer vruchtbare lager gelegen gronden. Kwantiteit kreeg wederom voorrang op kwaliteit en de Côte Chalonnaise werd daarom bekend als bron voor goedkope wijn voor lokale fabrieksarbeiders.
- De 2<sup>e</sup> wereldoorlog bracht grote problemen voor wijnboeren met zich mee, omdat de demarcatielijn van Frankrijk (“[...] dit was de grens tussen het deel van Frankrijk, dat door de Duitsers tijdens de eerste jaren van de Tweede Wereldoorlog bezet werd, en de nog niet bezette 'vrije zone', Vichy-Frankrijk”<sup>4</sup>), dwars door de Côte Chalonnaise liep, wat het vrij reizen en het beheren van de wijngaarden enorm bemoeilijkte.
- Na de 2<sup>e</sup> wereldoorlog was de focus nog groter op zekerheid van inkomen voor zij die terugkeerden van de oorlog. Het departement Saône-et-Loire kreeg het economisch zwaar toen de mijnen werden gesloten. De focus bleef dan ook op kwantiteit en productie van goedkope lokale wijnen voor de lokale fabrieksarbeider en zij die in de veeteelt werkten.

---

<sup>4</sup> Bron: [https://nl.wikipedia.org/wiki/Demarcatielijn\\_\(Frankrijk\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Demarcatielijn_(Frankrijk))

Gelukkig begon in de jaren '60 van de vorige eeuw de opmars van de Côte Chalonnaise. In Mercurey en in Rully werden meer wijngaarden aangeplant, er werd weer ingezet op de productie van een goede kwalitatieve wijn. De wijnbouwers ontdekten de aligoté druif en ontdekten dat deze het overal in de Côte Chalonnaise goed doet. Dit was iets onderscheidend ten opzicht van andere delen in de Bourgogne. Daarnaast werd het een speerpunt voor AOC Rully om een kwalitatief uitstekende Crémant de Bourgogne te maken en zich daarmee op de kaart te zetten.

Dit proces van het aan- en herbepplanten van de beter gelegen wijngaarden en meer focus op kwaliteit zette zich voort richting het einde van de 20<sup>e</sup> eeuw. Echter aangezien het jaren duurt voordat wijnranken hun beste wijn produceren, verwacht men pas recent, sinds het begin van de 21<sup>e</sup> eeuw, dat de kwaliteit van de wijn de Côte Chalonnaise weer op de kaart zal zetten. Heden ten dage is er een groeiende groep ambitieuze wijnproducten in de Côte Chalonnaise, die veelal eerst overzees kennis en ervaring hebben opgedaan.

Gedurende de geschiedenis heeft de Côte d'Or de mogelijkheid gehad om haar geld te verdienen met de wijnbouw. Dit heeft ertoe geleid dat deze regio altijd meer vraag heeft kunnen opbouwen naar haar wijnen en hiermee kapitaal heeft verworven. Zijn heeft dan ook meer dan de Côte Chalonnaise de mogelijkheid én de middelen om te investeren in de wijnbouw.

## 2.5. Cijfers

Appellations	Oppervlakte wijnbouw in hectare (ha)*			Wijnproductie in hectoliters (hl)**		
	Rode wijn (incl. Rosé)	Witte Wijn	Total	Rode wijn (incl. Rosé)	Witte Wijn	Total
Bouzeron	-	56	56	-	3.202	3.202
Givry	248	55	304	11.441	2.755	14.196
Mercurey	543	106	649	23.279	4.668	27.947
Montagny	-	352	352	-	18.354	18.354
Rully	121	247	368	5.342	11.596	16.938
<b>Village Appellation incl. Premier Crus</b>	<b>913</b>	<b>815</b>	<b>1.728</b>	<b>40.062</b>	<b>40.575</b>	<b>80.637</b>
<b>Appellation Bourgogne Côte Chalonnaise</b>	<b>368</b>	<b>166</b>	<b>534</b>	<b>17.299</b>	<b>9.652</b>	<b>26.951</b>
<b>Total</b>	<b>1.280</b>	<b>981</b>	<b>2.262</b>	<b>57.361</b>	<b>50.227</b>	<b>107.588</b>

\* jaar 2018

bron: bourgogne-wines.com (BIVB)

\*\* 5 jaarlijkse gemiddelde periode 2014-2018

### Prijsvergelijking:

1er Cru Côte de Nuits	EUR per fles		1er Cru Côte Chalonnaise	EUR per fles	
	0.75 liter	bron		0.75 liter	bron
Chambolle Musigny 1er Cru 'Les Sentiers' 2020	95,00	colaris.nl	Givry La Grande Berge 1er Cru 2020	24,55	levieuxjeanvins.com
Domaine Stéphane Magnien			Michel Goubard Et Fils		
2020 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers	147,50	okhuysen.nl	Mercurey Rouge Les Veleys 1er cru 2020	46,05	aartswijnen.nl
Domaine David Duband			Domaine Raquillet		
2020 Vosne-Romanée 'Les Chalandins' 1er Cru	105,90	okhuysen.nl	Givry Premier Cru rood 2020	23,70	le-bourguignon.fr
Maison Camille Giroud			"Le Vernoy"		
Gevrey Chambertin 1er Cru 'Aux Combottes' 2020	125,00	colaris.nl	Mercurey 1er Cru 2020 Les Veleys	24,00	domaine du meix foulot
Domaine des Beaumont			Domaine du Meix Foulot		
<b>Gemiddelde prijs per fles 0.75 liter</b>	<b>118,35</b>		<b>Gemiddelde prijs per fles 0.75 liter</b>	<b>29,58</b>	

## Hoofdstuk 3: Invloed van de Cave Coopérative

### 3.1. Wat is een Cave Coopérative

Cave Coopérative is kort uitlegt een wijn coöperatie, en is een groep wijnmakers bestaande uit wijnbouwers, wijngaarden en wijnhuizen, die besluiten samen te werken om wijn te maken én te verkopen. Ze leveren hun druiven (en soms most) aan de coöperatie, kopen druiven in bulk, en dat allemaal gebaseerd op vooraf gestelde regels voor onder andere druivensoort en herkomst. Het is de coöperatie die ook de vinificatie verzorgt van de druiven volgens gestelde regels (eventueel rekening houdend met de AOC wetgeving). Veelal speelt bulk een belangrijke rol bij de coöperatie, maar ook het delen van kennis op het gebied van wijntechniek in de wijngaard en in vinificatie technieken en het delen van technisch materiaal voor de oogst en vinificatie. Het is ook de coöperatie die de opslag van de wijn verzorgt in hun kelders. Tot slot verzorgt de coöperatie de verkoop van de wijn vanuit hun kelder via diverse verkoopkanalen, welke négociants (wijnhandelaren), horeca, winkels en grote retailers in Frankrijk en exporteurs bevatten.

Coöperaties bieden een manier om middelen en expertise te combineren. De voordelen hiervan zijn:

1. Toegang tot diensten en materieel welke anders niet beschikbaar zijn
2. Verlagen van kosten
3. Het verbeteren van kwaliteit
4. Verbeteren van de onderhandelingspositie
5. Vergroten van de marktpositie
6. Hogere omzet

Een coöperatie is met name interessant voor kleinere wijnproducenten omdat zij veelal niet het kapitaal of de kennis bezitten voor de wijnbouw, vinificatie en distributie van de wijn of om te kunnen investeren in wijnbouwtechnieken en geavanceerde technologie en materieel en gekwalificeerd personeel.

### 3.2. Ontstaan van de Cave Coopérative

In Frankrijk ontstonden de Cave Coopératives aan het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw om het hoofd te bieden aan de economische moeilijkheden ontstaan door de phylloxera plaag en de depressie tussen de twee wereldoorlogen in, met het doel om krachten te bundelen en vooruitgang te boeken.

In de Bourgogne specifiek werd in 1923 de eerste Cave Coopérative opgericht in het departement Yonne, het departement van Chablis. Dit was de eerste coöperatieve wijnkelder ontwikkeld voor de bevordering van de verkoop van wijn. Snel hierna zag je met name in het zuiden van de Bourgogne meer van dit soort coöperaties ontstaan.

Vandaag de dag zie je nog steeds wijncoöperaties door heel Bourgogne, echter is het merendeel gevestigd in het zuiden van de Bourgogne.

Ongeveer 16 coöperaties verhandelen ongeveer 15-20% van alle verkopen van Bourgogne wijnen. Aangezien de meeste daarvan gefocust zijn op wijnbouw in het zuiden van de regio, kan je wellicht beredeneren dat verhoudingsgewijs een groter deel van dit percentage uit de Côte Chalonnaise (en de Mâconnais) wordt verhandeld via een coöperatie, dan vergeleken met de Côte d'Or.

Een van de grotere Cave Coopératives is gevestigd in de Côte Chalonnaise en is opgericht in 1931, Cave des Vignerons de Buxy. Vandaag de dag representeert deze coöperatie 200 wijnproducenten gevestigd in de Côte Chalonnaise en in de Mâconnais. Gezamenlijk produceren zijn zo'n 7 miljoen flessen per jaar, wat zo'n 52.631 hectoliter wijn per jaar is en ongeveer 12,5% van de totale productie in de Côte Chalonnaise en de Mâconnais is.



Bron: Cave des Vignerons de Buxy

De Cave des Vignerons de Buxy was opgericht op 30 juni 1931, door 98 wijnbouwers van Buxy en omliggende gebieden. Zij besloten om samen te gaan werken om collectief een oplossing te vinden voor de problemen die zij ondervonden in de productie, opslag en verkoop van hun wijnen.

### 3.3. Alleen maar voordelen?

Naast voordelen brengt een coöperatie ook nadelen met zich mee. De Côte Chalonnaise heeft dus nog steeds een grote coöperatie. Dit is uiteraard zeer positief voor de kleinere wijnboeren, welke zelf niet de middelen en kennis in huis hebben. Echter betaald de coöperatie hen voor hun druiven op basis van twee voorwaarden; de hoeveelheid en het suiker niveau van de druiven. Dit betekend dus dat de waarde in het volume en niet in de kwaliteit zit. Een wijnboer aangesloten bij de coöperatie zal dus eerder geneigd zijn keuzes te maken die hem hogere volume bieden, dan hogere kwaliteit.

## Hoofdstuk 4: Een interview met een wijnmaker

In februari 2023 heb ik gesproken met Agnès Dewé de Launay, eigenaresse van Domaine du Meix Foulot, gelegen in Touches in de gemeente Mercurey.

Ik vroeg haar naar haar mening op mijn visie dat de Côte Chalonnaise niet de waardering krijgt die het verdient en over de probleemstelling *Waarom is de Côte Chalonnaise “achter” gebleven bij de Côte d’Or, terwijl er zoveel overeenkomsten zijn?*

- Initieel spraken we over de geschiedenis en de perceptie van mensen een rol spelen in de visie op de Côte Chalonnaise

Zoals eerder al besproken gaf Agnès aan dat de Pinot Noir van de wijngaard van Chateau Montaigu in de 15<sup>e</sup> eeuw geliefd waren bij de pausen van Avignon en vroeger erg geliefd waren bij mensen. Dit is veranderd in de late 19<sup>e</sup> eeuw en vroege 20<sup>e</sup> eeuw, toen de focus minder kwam te liggen op het terroir, kwaliteit, en meer op goedkope wijnen en kwantiteit.

Tegenwoordig is het Chateau nog slechts een ruïne, maar de wijngaarden zijn nog steeds in gebruik en in het bezit van Domaine du Meix Foulot en zijn aangemerkt als een Premier Cru climat, dankzij haar bodem en ligging. Agnès maakt van deze wijngaard een Monopole Premier Cru wijn.

Tegenwoordig is de Mercurey, net zoals vroeger, nog steeds de grootste Appellation voor rode wijn in de Bourgogne. In de afgelopen 10 jaar is veel verbeterd in de wijnbouw en vinificatie in de Côte Chalonnaise, maar nog steeds is de Côte Chalonnaise, en specifiek de Mercurey, niet zo bekend en heerst er nog steeds de oude gedachte dat de kwaliteit slechter is voor wijnen uit de Côte Chalonnaise vergeleken met de Côte de Nuits wijnen.

Mercurey was vroeger bekend als producent van rustieke wijnen. Tegenwoordig worden er door wijnproducenten in delen van de Mercurey en van de Côte de Chalonnaise veel meer aandacht besteed aan het produceren van wijnen waar het terroir in herkenbaar is, waar kwaliteit belangrijker is dan kwantiteit. Net zoals Agnès verdiepen sommige wijngaard eigenaren zich nu in nieuwe technologieën, en leren over de biologie van de grond; ze staan open voor vernieuwing, verandering.

Helaas zal het tijd kosten voor de kwalitatief sterke wijnen uit de Côte Chalonnaise om ook als zodanig gezien te worden, doordat men dankzij de oude slechte reputatie nog steeds denk dat de regio kwalitatief matige wijnen produceert.

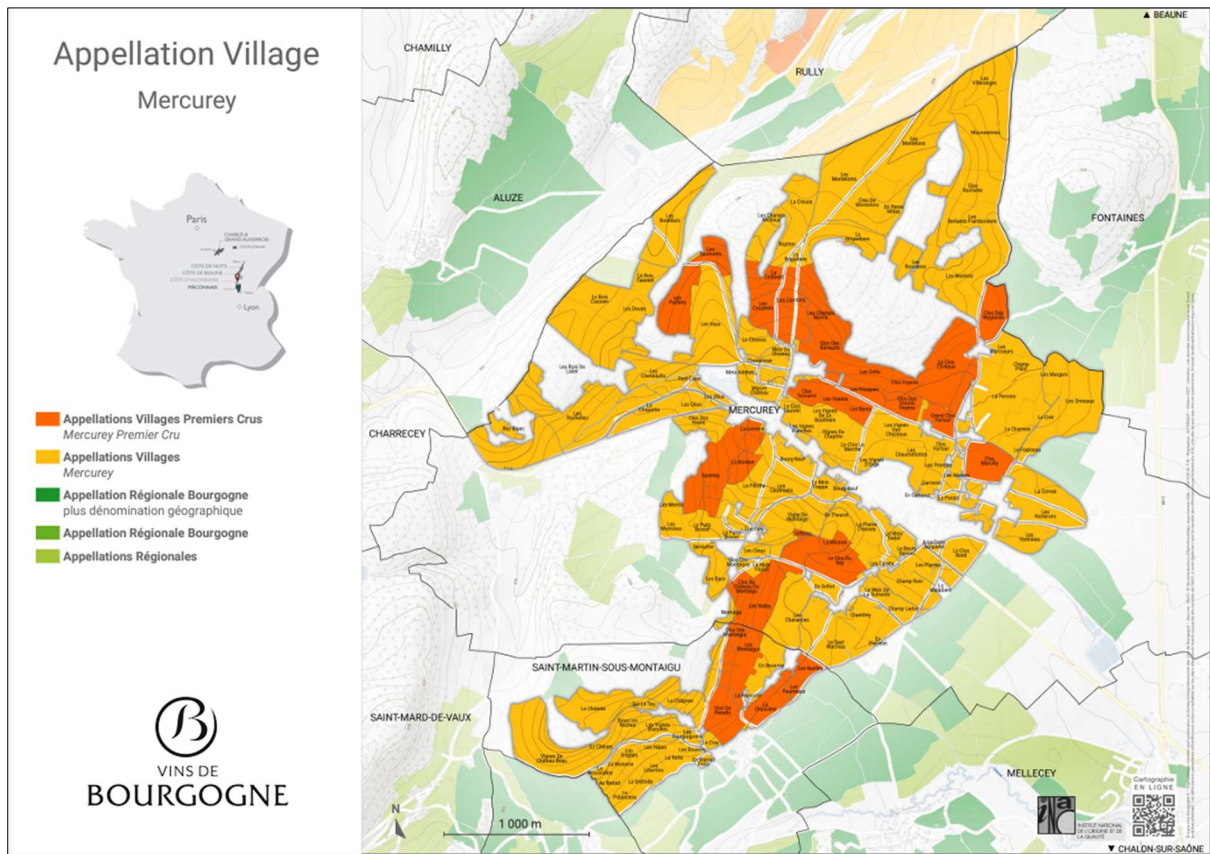
➤ We spraken over de bodem en de geologie in de wijngaarden in de Mercurey

Agnès vertelde dat er onderzoek is gedaan naar de bodem van de Mercurey in vergelijking tot de bodem van Nuits Saint George. Uit dit onderzoek bleek dat de grond van Nuits-Saint-Georges hetzelfde is als de bodem van Mercurey. Men vermoedt dat dit komt uit het Jura tijdperk en het instorten van de Bressan kloof en hiermee een aardverschuiving of ondergrondse waterbekken is ontstaan welke grond van Nuits-Saint-George naar het zuiden schoof naar de Mercurey. Daarentegen is uit datzelfde onderzoek gebleken dat de grond rondom Beaune hetzelfde is als in Rully en Givry. Helaas heb ik na onderzoek geen bevestiging van deze stelling als zodanig kunnen vinden.

Zoals je ook in de onderstaande twee afbeeldingen kunt zien, is de Mercurey een soort kom tussen twee heuvels, waar op beide heuvels wijngaarden liggen. Net zoals in de gehele Bourgogne is deze opgedeeld in Climats en lieu-dits; een lappendeken aan wijngaarden. De wijngaarden aan de rechterkant van de kom, hebben de beste ligging t.o.v. de zon en bevatten dan ook de meeste Premier Cru wijngaarden. Maar ook zijn er enkele wijngaarden op de uitlopers van de linkerzijde, welke gunstig liggen ten opzicht van de zon. Deze wijngaarden produceren zeer mooie wijnen.



<https://www.atlas-paysages.saone-et-loire.developpement-durable.gouv.fr/portrait-de-la-cote-chalonnaise-a46.html>



Bron: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

➤ We spraken over Agnès haar visie op de Côte d’Or

Agnès vertelde dat de Côte d’Or “blessed by god” is. Op de 1 of andere manier is het altijd goed weer op dat kleine stukje aarde. Het is niet door de marketing dat de Côte d’Or beter bekend is, het is kwalitatief ook hoogwaardige wijn die geproduceerd wordt in de Côte d’Or. De grond en het weer zijn “blessed by god”.

Daarnaast is het aanbod van de wijnen uit de Côte de Nuits lager dan die uit de Côte Chalonnaise, waar de vraag naar die wijnen juist hoger ligt. Dit drijft de prijzen en bekendheid op.

De wijnboeren in de Côte Chalonnaise moeten harder werken aan de kwaliteit van hun grond dan die in de Côte de Nuits (wederom “blessed by god”). De grond is zeer verschillend en minder gemakkelijk te bewerken en te onderhouden. Er kunnen percelen zijn die klei, mergel en zandsteen bevatten op verschillen stukjes van het perceel. Dat maakt het niet eenvoudig om in warme droge tijden een gelijkmatige groei van de wijnranken te hebben.

De Côte de Nuits heeft simpelweg betere grond en daardoor een beter terroir die zijn dankzij hun eeuwen oude kennis en technieken kunnen laten doorkomen in de smaak en kwaliteit van de wijn.

De Mercurey en Côte Chalonnaise hebben, in tegenstelling tot de Côte de Nuits, nog steeds een grote wijncoöperatie. Dit helpt met name de kleinere wijnboeren, echt wordt de waarde gecreëerd op volume en niet op kwaliteit. De coöperatie betaald haar druivenleveranciers op kwantiteit en suiker niveau, wat zorgt voor beslissingen van de wijnboer die de kwantiteit en niet perse de kwaliteit bevorderen. Agnès vertelde dat zij in 2022 heeft durven wachten met oogsten; er zat wel veel sap (en dus vocht) in de druiven, echter waren de pitjes nog niet rijp en dus onrijpe tannine structuren. Zij koos voor kwaliteit over kwantiteit en liet haar druiven hangen om de tannine verder te laten rijpen. Veel coöperatie boeren wilden niet wachten met oogsten, bang dat ze vocht en dus volume zouden verliezen als ze nog 1 a 2 weken zouden wachten zodat de tannines rijper zouden worden. Het jaar 2021 had immers door de extreme warmte en droogte voor lage volumes gezorgd en dus veel minder inkomsten. Zij kozen kwaliteit over volume. Agnès wachtte wel en werd beloond met regen 2 dagen voor de geplande oogst. Deze regen zorgde ervoor dat het sap en vocht weer in de druif zat en dus had zij beiden; kwaliteit en volume.

➤ Ik vroeg Agnès over toekomst voor haar en voor de Côte Chalonnaise

Als Agnès de financiële middelen had, zou zij zeker een wijngaard willen hebben Chambolle-Musigny. Dit is volgens haar de allerbeste Appellation die er in de Bourgogne voor Pinot Noir bestaat.

Vooraf bodembeheer ziet Agnès als steeds belangrijker, zeker gezien de huidige klimatologische veranderingen. Gras en begrazing zijn voor haar een belangrijk onderwerp op dit moment voor bodembeheer. Zij en sommige van haar collega wijnboeren bundelen hun kracht om proeven uit te voeren voor bodembeheer nu gebleken is dat het klimaat echt aan het veranderen is.

Het feit dat de Côte d'Or echt hoogwaardige wijnen produceert, betekend niet dat er in de Côte Chalonnaise geen hoogwaardige wijnen geproduceerd worden, echter door historie, politieke beslissingen, de coöperatie en door het grotere aanbod, heeft de Côte Chalonnaise tijd nodig om uit de schaduw van de Côte d'Or te komen.

Daarnaast heeft de Côte Chalonnaise nog mogelijkheid om haar wijnareaal verder uit te breiden, welke mogelijkheid Agnès niet ziet in de Côte d'Or of in ieder geval in veel mindere mate. Daarnaast ziet zij echt de omslag bij veel van haar collegae om te investeren in hun wijngaarden en wijnkennis en er echt een verandering is van kwantiteit naar kwaliteit. Zij gaf aan dan ook een mooie toekomst voor zich te zien voor de Mercurey and de Côte Chalonnaise; "watch this space, there is more to come"

➤ Conclusie

Oftewel, Agnès erkend dat de Côte d'Or en dan met name de Côte de Nuits, door haar geweldige omstandigheden, nu eenmaal het voordeel heeft ten opzichte van de Côte Chalonnaise en daarom alle kenmerken heeft om kwalitatief goede wijnen te maken: "Wines from Côte de Nuits are simply always good and inferior to other Pinot Noir areas, but this doesn't mean that the Côte Chalonnaise doesn't have it in her to create great wines as well. We just need to work a little bit harder".

## Conclusie

De wijnen van de Côte Chalonnaise zijn over het algemeen veel goedkoper dan die van de Côte d'Or, maar de bodem en de hoogte waarop de wijngaarden zijn aangeplant zijn erg vergelijkbaar, en daarnaast genieten veel wijngaarden van dezelfde ligging t.o.v. de zon als de meeste van die aan de Côte d'Or.

Dus waarom worden de wijnen uit de Côte Chalonnaise als zo onder gewaard en als inferieur aan die van de Côte d'Or beschouwd? Oftewel;

### **Waarom is de Côte Chalonnaise “achter” gebleven bij de Côte d'Or, terwijl er zoveel overeenkomsten zijn?**

Het is waar dat de geografische omstandigheden in de Côte d'Or perfect zijn voor wijnbouw. Zoals eerder omschreven door een wijnboer “blessed by god”. Dit maakt vrijwel het gehele gebied in de Côte d'Or geschikt voor wijnbouw, de grond is fantastisch, overzichtelijk landschap en oostelijke ligging t.o.v. de zon, alwaar dat niet het geval is in de Côte Chalonnaise. Toch heeft de grond alwaar de appellations van de Côte Chalonnaise gevestigd zijn heel veel overeenkomsten met die uit de Côte d'Or en is de Côte Chalonnaise qua bodemsoort een verlengstuk van het noordelijker gelegen Côte d'Or. Veel climats in de Côte Chalonnaise liggen net zoals de Côte d'Or gunstig ten opzichte van de zon, maar daarentegen liggen er veel ook minder gunstig.

Toch is de reden voor het achter blijven van het gebied meer historisch en politiek dan geografisch.

Al na de Franse Revolutie aan het einde van de 18<sup>e</sup> eeuw n. Chr. besloot Napoleon dat de departementen in het “nieuwe” Frankrijk zich ieder moesten onderscheiden van elkaar. Zo bleef de focus in de Côte d'Or op de wijnproductie liggen, daar waar van Côte Chalonnaise werd verwacht de focus te leggen op industrie, mijnbouw en de Charolais runderen veeteelt. Dit had grote gevolgen voor de wijnbouw.

Na de phylloxera plaag aan het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw in Europa, kwam de herbepanting van de wijngaarden in de Côte Chalonnaise niet snel op gang, mede door de economische omstandigheden in het gebied als gevolg van de 2 wereldoorlogen en het sluiten van de mijnen. De focus in de wijnbouw was dan vooral kwantiteit in plaats van kwaliteit, om zo snel en veel mogelijk geld te verdienen. In de Côte d'Or kwam de herbepanting veel sneller weer op gang, omdat de wijnindustrie de voornaamste inkomstenbron van de regio was.

Ook vandaag nog zie je dat door de historie en economie van het gebied, de impact of de regio. Investerings gaan langzamer en ontwikkeling kost meer tijd, simpelweg omdat er minder geld omgaat in de wijnindustrie en de regio minder rijk is dan de Côte d'Or, welke wel meer de mogelijkheid heeft om meer te investeren en te ontwikkelen en aan marketing te doen.

Tot slot heeft de wijncoöperatie grote invloed op de kwaliteit van de wijn. Met name in het zuiden van de Bourgogne zijn veel kleine boeren aangesloten bij de wijncoöperatie en speelt de coöperatie een grotere rol in de wijnproductie en handel dan in de Côte d'Or. Ondanks dat dit de wijnboeren wel betere toegang geeft tot kennis over wijngaardbeheer en tot technische middelen geeft, en daardoor dus de kwaliteit verbeterd, toch zal de focus liggen op kwantiteit vanwege de betalingsstructuur aan de coöperatie leden. De coöperatie betaald de boer voor zijn druiven (of most) op basis van volume gewicht en suikergehalte. Dit beïnvloed uiteraard de keuzes van deze kleinere wijnboeren.

Gelukkig zijn er ook veel ambitieuze onafhankelijke wijnproducenten in de Côte Chalonnaise die proberen het imago van de Côte Chalonnaise te verbeteren. De streek is in ontwikkeling en wordt steeds diverser. De focus in bepaalde gebieden komt weer veel meer op kwaliteit te liggen. Ook ziet men in de streek nog mogelijkheid om uit te breiden, wat in de Côte d'Or bijna onmogelijk is.

Tot slot speelt uiteraard vraag en aanbod een grote rol bij de prijzen en populariteit van de Côte d'Or. Van oudsher is de vraag van Côte d'Or wijnen hoog. Omdat hun aanbod kleiner is dan die van de Côte Chalonnaise, zie je automatisch dat de grote vraag de prijzen op drijven.

Toch denk ik dat er absoluut veel wijnen worden geproduceerd in de Côte Chalonnaise die het in zich hebben om te kunnen concurreren met die uit de Côte d'Or, maar zal er altijd een achterstand in de regio blijven door o.a. de coöperaties en de geschiedenis. Ik denk dan ook niet dat de inferieure reputatie terecht is en dat de Côte Chalonnaise langzaam maar zeker steeds meer richting de kwaliteit van de Côte d'Or zal komen. Echter moet ik tegelijkertijd wel onderkennen dat de reputatie van de Côte d'Or een terechte is.

De Côte Chalonnaise heeft alles in zich, bodem, hoogte, zon, klimaat en ambitieuze wijnmakers, om haar inferieure reputatie achter zich te laten – alles wat ze nodig heeft is tijd.

## Bronnenlijst

### Boeken

**The Wines of Burgundy** – 14<sup>th</sup> edition – Laurent Gotti & Sylvain Pitiot

**Aan de slag met wijn** – SVH Leermiddelen – Peter Klosse

**Ik weet veel van wijn** – SDEN Niveau 3 – Magda van der Rijst & Gerhard Horstink

**La Côte Chalonnaise** – Atlas and History of Climats and Place Names – Marie-Hélène Landrieu-Lussign & Sylvain Pitiot

### Internet

<https://www.bourgogne-wines.com/> or <https://www.vins-bourgogne.fr/>

<https://www.bourgogne-vigne-verre.com/en/10-domain-meix-foulot>

<https://www.vigneronsdebuxy.fr/>

<https://en.wikipedia.org/>

<https://wijnuitbourgogne.com/>

<https://www.atlas-paysages.saone-et-loire.developpement-durable.gouv.fr/portrait-de-la-cote-chalonnaise-a46.html>

<https://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/regions-vins/sous-region/91/la-cote-chalonnaise/>

<https://www.decanter.com/features/cote-chalonnaise-getting-better-248231/>

<https://www.vigneronsdebuxy.fr/>

<https://www.atlas-paysages.saone-et-loire.developpement-durable.gouv.fr/portrait-de-la-cote-chalonnaise-a46.html>

<https://www.collection-pierrepuoupon.com/maps-books-atlas/>

## Woordentelling

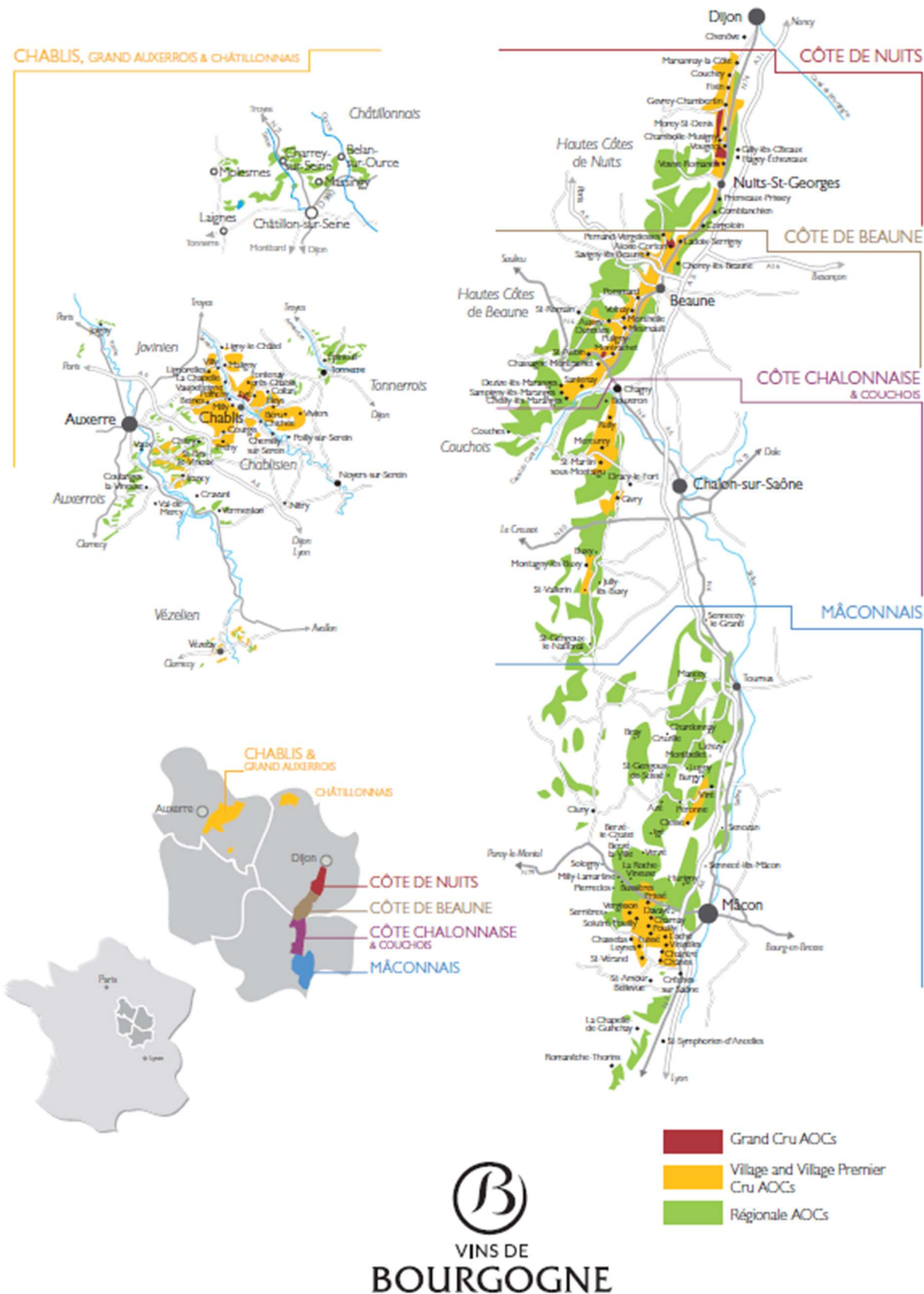
Hoofdstuk 1: Bourgogne	1.427
Hoofdstuk 2: Côte Chalonnaise	2.371
Hoofdstuk 3: Invloed van de Cave Coopérative	669
Hoofdstuk 4: Een interview met een wijnmaker	1.343
Conclusie	799
Totaal excl. inleiding	6.628
Totaal excl. algemeen hoofdstuk 1	5.197

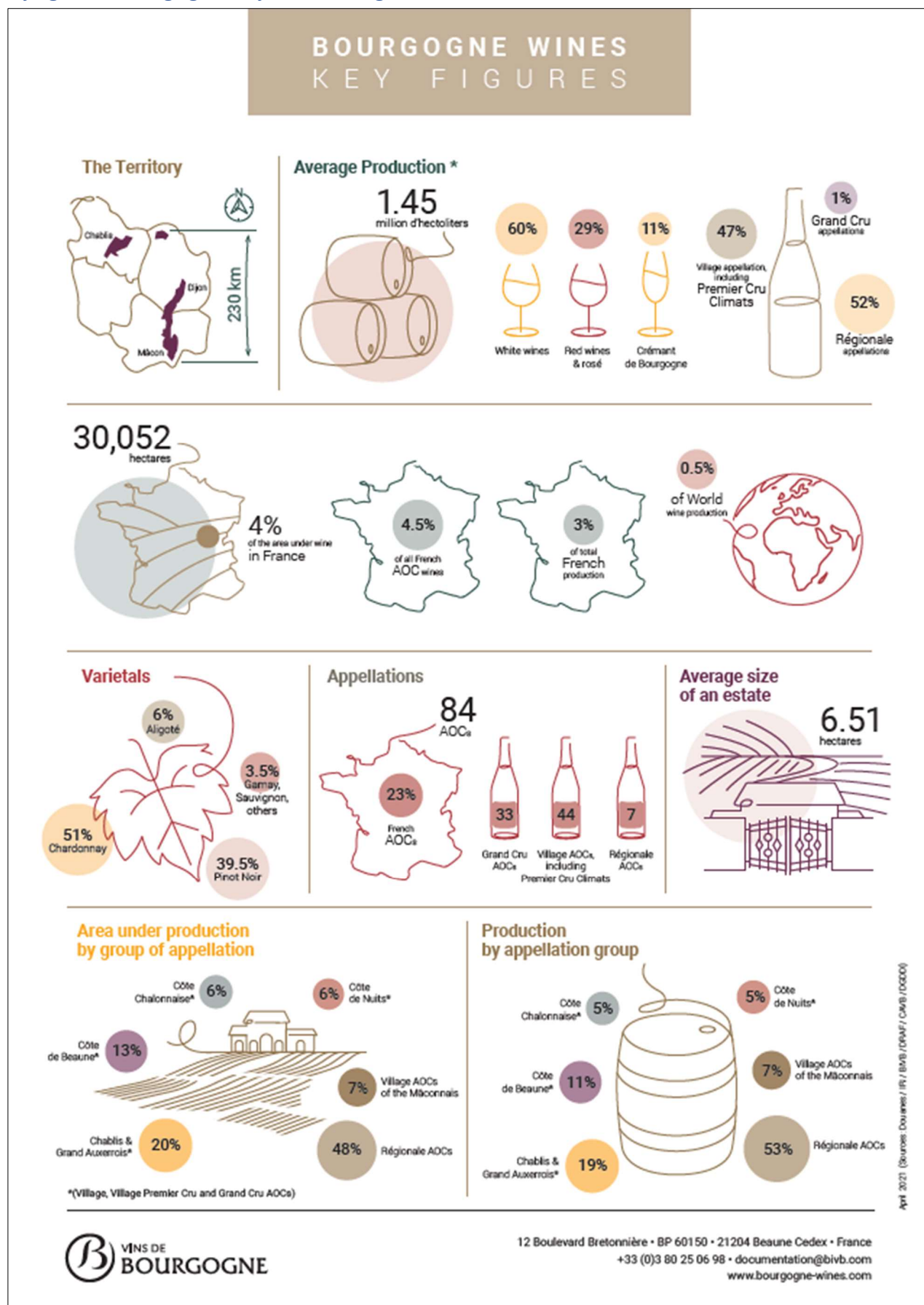
## Bijlages

### Begrippenlijst

<b>Climat (of lieu-dit)</b>	Naam van een wijngaard die recht heeft op etiketvermelding. Deze vermelding van de wijngaard lijkt een Premier Cru aan te duiden, maar dat is het niet. Als een wijngaard recht heeft op de vermelding van Premier Cru, staat dit op het etiket.
<b>Clos</b>	Ommuurde wijngaard
<b>Commune (of village)</b>	Naam van dorp of gemeente
<b>Domaine</b>	Wijngoed (vergelijkbaar met château of wijnhuis met eigen wijngaarden)
<b>Mis en Bouteille au domaine</b>	De wijn is gebotteld op het wijngoed
<b>Monopole</b>	Wijngaard van één eigenaar
<b>Négoceant</b>	Handelshuis
<b>Négoceant-éleveur</b>	Handelshuis dat ook wijnen laat rijpen en bewaart tot het moment van verkoop
<b>Négoceant-récoltant</b>	Samenvoeging van eigenaar en 'oogster'. Wordt gebruikt door eigenaren van wijngaarden om aan te geven dat ze zelf wijn maken.

# Bourgogne and its five wine-producing regions



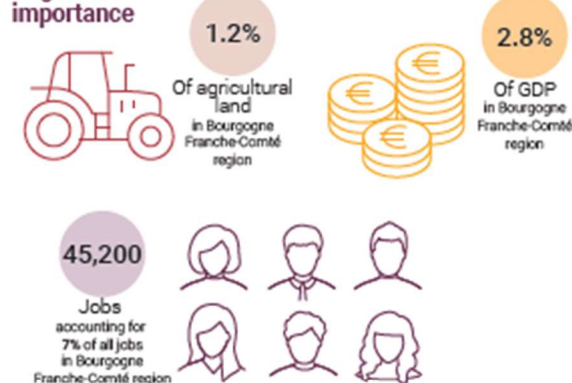


# BOURGOGNE WINES KEY FIGURES

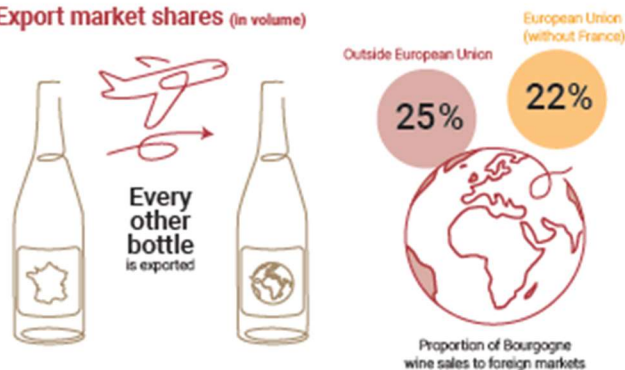
## Businesses



## Regional importance



## Export market shares (in volume)



## Leading export markets (in volume)

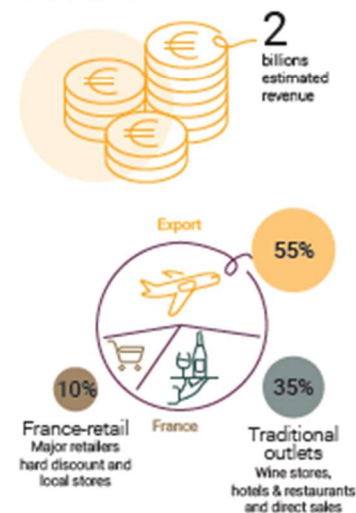


## The Market

### Spread of Bourgogne wine sales



### Turnover breakdown



### Share of Bourgogne wines on the export market

