



*Maaslandse Wijnvrienden*

*p/a Kempenstraat 21, 3650 Rotem*

*Tel 089/754695*

*Fax 089/753345*

*gsm 095/251695*

**MEURSAULT**



**23/10/98**

**Organisatie:  
Maaslandse Wijnvrienden**

*E-mail adres: [VanDinter@vandinter.be](mailto:VanDinter@vandinter.be)  
Website te bekijken onder: [www.vandinter.be](http://www.vandinter.be)*

# Meursault.

In het hart van de Côte de Beaune, tussen Volnay, Monthélie, Auxey in het noorden en Pulligny in het zuiden, ziet Meursault eruit als een groot dorp. Het wordt overheerst door een achthoekige kerkspits. De burgerhuizen en de drie kastelen stralen een zekere welstand uit. Dit is uiteraard niet vreemd aan het succes van de druiven.

Meursault heeft de rol van alter ego van Nuits Saint-Georges op zich genomen. Hier geen grands crus, maar wel een schitterend aantal 1er crus.

Gezien de huidige koop razzia wordt de voorraad hier tot nul herleid, ondanks de torenhoge prijzen.

De 700 hectaren wijngaarden in Meursault vormen de meest uitgestrekte productie-entiteit van de Côtes de Beaune. Elk jaar worden hier wijnen van drie theoretische kwaliteitsniveaus gemaakt nl. Génériques, Villages en 1er crus.

De witte 1er crus hebben zich gegroepeerd in het zuiden van de appellatie. De Chardonnay druif waant zich hier in het paradijs. De bodem bestaat hier uit oölitische kalksteen bedekt met magnesiumhoudende kalksteen.

De 1er crus beslaan ongeveer 140 hectaren die een mooie oostelijke oriëntatie bezitten. Men vindt hier de kleinste crus met name "Charmes", "Genevrières", "Perrières" en "Les Gouttes d'Or". Clos Richemond is de kleinste 1er cru en is een cru monopole die eigendom is van domaine Henri Darnat. De aangrenzende gemeente Blagny mag zijn witte wijnen verkopen als Meursault-Blagny, wat natuurlijk graag gedaan wordt. Toch bezitten deze wijnen ook op een rustiekere manier, de nodige finesse en kracht om te wedijveren met zijn grote broers.

De Villages omsluiten of mengen zich in de agglomeratie. Ze liggen ook grotendeels ten zuiden van Meursault en hebben ook een prachtige oriëntatie die wat meer noordoostelijk ligt. De bekendste climats zijn hier "Narvaux", "Chevalières", "Grands Charrons", "Tillets", "Tesson" en "Limozin".

De Génériques hebben hun verblijfplaats ten westen van de route national. Deze wijngaarden staan op meer leemgronden en vlakke gedeeltes.

Een vijftigtal wijnbouwers leven (en blijkbaar niet slecht) van de fles. Elk huis heeft uiteraard meerdere Meursaults. Door deze veelheid heeft Meursault vele kwaliteitverschillen. Er zijn domeinen die je in opperste vervoering kunnen brengen, maar er zijn ook domeinen die je hoogtes en laagtes (niet heel diep) geven.

Over de laagste categorie zullen we maar best zwijgen. Niet dat je hier vergiftigd wordt, maar een kennismaking met deze domeinen zou je toch wel eens letterlijk "duur" te staan komen. Te veel alcohol, te weinig extract en een agressieve houtlageringstoets zijn hier de meest voorkomende problemen.

Het is dus uitkijken geblazen bij een eventuele zoektocht naar "schatten".

De echte Meursaults zorgen voor intens genot. Het vlees is mals, smaak is in overvloed aanwezig, de hazelnoten bekoren, de honing smaakt naar nog en het gekonfijte fruit is om in te bijten.

Karikaturaal kunnen we stellen dat deze wijnen zich onderscheiden van de Pullignys, op een fijner patroon mikken en van de Chassagnes die een eerder rustiek karakter benaderen.

De toegelaten rendementen zijn 45 HL./HA. Er wordt in enkelvoudige "guyot" gesnoeid. Groene oogst wordt door weinig wijnboeren nog uitgevoerd, omdat zij vinden dat dit slechts een inhaalmanoeuvre betreft.

Het gebrom van oogstmachines is hier weinig te horen, maar het gebruik van de pneumatische pers (die lang en zacht persen mogelijk maak) is algemeen geworden.

De débourage voor de gisting is streng bij sommigen en niet bestaande bij anderen. Hetzelfde geldt voor de bâtonnage die op verschillende manieren gebeurt, maar steeds in de overtuiging dat deze schakel in de ketting van cruciaal belang is in de uitwerking van de typische Meursault overvloed.

De gisting verloopt meestal in fusten, om de houtlageringstoets te harmoniseren. Er worden zo'n 30% tot 40% nieuwe fusten gebruikt om de rijping van één jaar voor de meeste tot twee jaar voor sommigen die koude kelders hebben en zonder filtering willen bottelen.

Overzicht enkele 1er crus

**Genevrières (jeneverstruiken):** De meest volledige wijn. Hij is fijn, onweerstaanbaar, lekker. Het is een echte charmeur, maar geen propagandist. Meestal een mooi evenwicht, misschien een beetje gedistingeerd maar niet koel. Een genot in alle goede huizen.

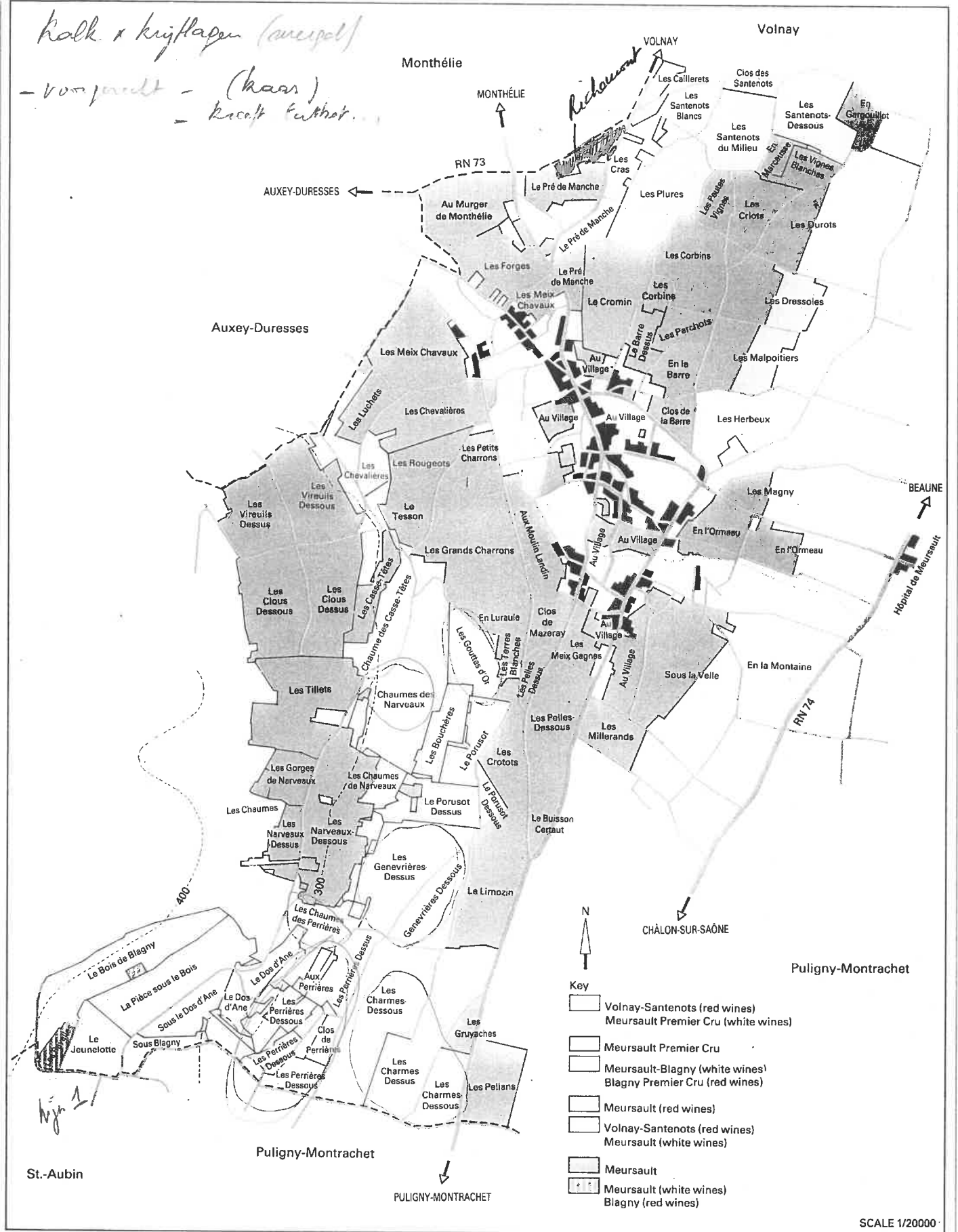
**Charmes (chaumes = halmen):** Eveneens verleidelijk maar eerder door zijn kracht. Het is een bohémien met brede schouders. Zeer "Meursault" in de geest van de consumenten. Hij heeft een kenmerkende weelderigheid. Wanneer het hem aan structuur ontbreekt, zal deze knappe Don Juan naar de rangen van de kermishelden verwezen worden.

**Clos Richemont Les Gras:** Slechts een halve hectare groot en een monopole van Henri Darnat. Het is een felbegeerd kleinood. Een wijn met enorm veel finesse gekoppeld aan kracht.

**La Jeunelotte:** Behoort eigenlijk bij Blagny, waar enkel rode wijnen worden gemaakt. De witte wijnen mogen de naam Meursault-Blagny dragen. Het zijn misschien iets rustiekere wijnen.

*Kalk x krijtlagen (aanzet)*

*- vanpauze - (haas)  
- Kalk kathedraal...*



SCALE 1/20000