

Naam van de wijn: Morgon Bio Dynamite

Producent: Les Bertrand

Herkomstbepaling: Morgon, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc

Smaaktype: Droog, licht tot half vol, zeer puur en elegant.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy



Wijnbedrijf: Les Bertrand is een wijngoed in de Beaujolais dat ontstond in 1992. Guy Bertrand en zijn echtgenote Annick erfden een deel van het familie wijngoed in Fleurie en kochten enkele percelen van Château de Grand-Pré dat eveneens in Fleurie ligt. Met de 7,5 hectare aan wijngaarden in de appellations Fleurie en Morgon begonnen Guy en Annick stapsgewijs over te schakelen naar een biologische benadering van wijn maken en sinds 2013 is het bedrijf officieel biologisch gecertificeerd. Een paar jaar daarvoor besloot hun zoon Yann, na in diverse bars en wijnwinkels gewerkt te hebben, om de opgedane ideeën op het familie wijngoed toe te passen. Ideeën die hij vooral via “vin nature” wijnmakers als Jean Foillard en Yvon Metras had opgedaan. De hele reeks van Fleurie en Morgon wijnen van Les Bertrand zijn niet alleen geheel biologisch en deels biodynamisch, maar ook vrijwel zonder gebruik van zwavel gemaakt. De Morgon Bio Dynamite van Les Bertrand is afkomstig van een wijngaard die 0,9 hectare groot is en waarvan de stokken een gemiddelde leeftijd hebben van ruim tachtig jaar.

Regio: De Beaujolais is een van oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk, al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd en waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de negende eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde en die later ook een zeer belangrijke regionale functie kreeg met veel wijnhandelaren en zelfs hoofdstad van het wijnbouwgebied Beaujolais werd, bestuurd door de hertogen van Beaujeu. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe Le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Macon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Macon enkel op gamay. Na 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais. Dit geldt voor alle twaalf appellations, dus van Beaujolais (Nouveau), de Beaujolais-Villages tot de tien crus die bestaan uit Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié en Saint-Amour.

Vinificatie (wijnbereiding): Na een strenge en selectieve handmatige oogst, worden de druiventrossen onsteelt. Vervolgens ondergaan de druiven ongeknusd en temperatuur gecontroleerd (10-12°C) zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie (macération-carbonique) op betonnen cuves. Na 20 tot 25 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn middels zwaartekracht overgestoken op oudere eikenhouten barriques, om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken. Na een rijping van 9 maanden wordt de wijn geassembleerd, zonder filtering, zonder toevoeging van zwavel en door middel van zwaartekracht gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biodynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder robijnrood van kleur. In de neus intense aroma's van bessen, cassis en wilde bloemen. In het smaakpalet rijp klein roodzwart fruit, een hint van cacao en een verfijnde kruidigheid, die gepaard gaan met zachte tannines en frisse zuren in de mineralige afdronk. Serveren: 16°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Mooie vleeswaren als saucisson sec de Bourgogne, rosette de Bourgogne, paté en croute, en verder coq au beaujolais of pot-au-feu en kazen als Comté, Gruyère of Citeaux.