

De invloed van de cisterciënzers op de wijnen van Bourgogne



*Scriptie in het kader van
het examen Magister Vini*

Joep Speet
Rotterdam, 30 januari 2019

De invloed van de cisterciënzers op de wijnen van Bourgogne



Joep Speet

Scriptie in het kader van het examen Magister Vini
Begeleider: Edward Steeves

Rotterdam, 30 januari 2019

© 2019 Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd zonder de schriftelijke toestemming van de schrijver.

Mon verre n'est pas grand, mais je bois dans mon verre.

Alfred de Musset

Voorwoord

Al zo'n 25 jaar ben ik gefascineerd door de Bourgogne, drink ik de wijnen en kom ik er graag. Dat de eigenaren van wijnhuizen je niet te woord staan in loafers maar in werkschoenen, hun handen getekend door het werk in de wijngaard, kortom figuurlijk en letterlijk met hun voeten in de klei staan, waardeer ik enorm.

Mijn passie werd nog sterker doordat mijn vriendin Clara 7 jaar in de Bourgogne heeft gewoond en daar dus ook iets speciaals mee heeft. We komen er vaak, ook omdat haar moeder er nog woont.

Bovendien ben ik in 2011 door Jeroen Bronkhorst van De Wijnstudio gevraagd les te geven voor WSET 3 over Bourgogne. Bij het voorbereiden van de lessen viel me op dat de monniken een rol gespeeld hebben in de Bourgogne en dat zowel het moederklooster van de benedictijnen als van de cisterciënzers in Bourgogne stond.

Van die twee boeien de cisterciënzers met hun hang naar esthetische eenvoud me meer dan de 'bombastischer' benedictijnen.

Ook kerken en kloosters hebben al lang mijn aandacht. Zo kan ik het niet laten tijdens vakanties in bijna iedere plaats even de kerk in te gaan.

Ik herinner me ook nog levendig een avondvullend gesprek met mijn ter zake zeer kundige peetoom Bert Paquay die priester is, over de diverse kloosterordes en hun overtuigingen en doelen.

Het fantastische boek van C.H. Lawrence, Kloosterleven in de Middeleeuwen, heb ik verslonden ver voordat deze scriptie in beeld kwam.

Vandaar de logica voor mijn onderwerp. De nostalgie heb ik verdreven om de feiten over de werkelijke invloed van de cisterciënzers op de wijnen van Bourgogne boven tafel te krijgen.

Aan de lezer te beoordelen of dit is gelukt...

Een woord van dank is op zijn plaats.

Jaap Reijnders, eigenaar van Vieux Château de Puligny en niet alleen daarom een echte Seigneur, dank ik voor de gastvrijheid, de kritische discussies en het aandragen van bronnen.

Cécile Grey, de moeder van Clara, dank ik voor de gastvrijheid en alle tijd die ze met de kinderen doorbracht als ik met de scriptie bezig was in de Bourgogne.

Veel dank aan Jean-François Curie voor de rondleiding op Clos de Vougeot en het interview in het kasteeldeel hiervan.

Aan Sylvain Pitiot zeg ik dank voor het interview op Domaine d'Ardhuy met zeer toepasselijk op de achtergrond een geschilderde gestileerde kaart van de climats op de côte, voor zijn hulp bij het aanboren van nieuwe bronnen en het in contact brengen met Jeanne-Pierre Garcia en Thomas Labbé.

Jean-Nicolas Méo dank ik voor het interview tijdens een mooi Bourgondisch diner met dito wijnen bij Nathalie en hem thuis en tevens voor het leggen van contacten en aanboren van bronnen.

Speciale dank voor mijn begeleider op afstand, de erudiete en wetenschappelijk ingestelde Edward Steeves voor beide interviews bij hem en Monique thuis in een zeer

prachtige Bourgondische omgeving. Ook de door Monique verzorgde lunches waren zeer aangenaam!

Vervolgens dank ik mijn collega's van Delta Wines en speciaal Maurice van der Voorst voor de hulp bij het maken van de omslag.

Hans van Otegem dank ik voor de taalkundige correcties. Die waren weer als vanouds!

Ten slotte dank ik Clara die heel veel heeft gedaan om het mij mogelijk te maken mijn studie te volgen en de scriptie te schrijven. Aan haar en aan de kinderen draag ik daarom mijn scriptie op!

Inhoud

Samenvatting	11
1 Inleiding	13
1.1 Vraagstelling	13
1.2 Argumentatie	13
1.3 Doelstelling onderzoek en onderzoeksvragen	13
1.4 Onderzoeksmethoden.....	14
2 Ontstaan wijngaardbezit	15
2.1 Ontstaan moederkloosters belangrijke ordes	15
2.2 Verklaring wijngaardbezit cisterciënzers.....	16
2.3 Wie bewerkt de wijngaarden door de eeuwen heen?	17
3 Voorwaarden invloed	19
3.1 Leefwijze middeleeuwen en situatie Bourgogne	19
3.2 Noodzaak tot het hebben van wijn	19
3.3 Intellect, ervaring, tijd, geld	20
4 Terroir	23
4.1 Wat is terroir?.....	23
4.2 Incorporatie terroir in wetgeving Bourgogne.....	23
4.3 Vergelijking Bourgogne met enkele andere wijngebieden.....	24
4.4 Terroirindeling in de Bourgogne.....	24
4.4.1 <i>Het ontstaan van indelen naar terroir</i>	24
4.4.2 <i>Clos, Climats, lieux-dits en kwaliteitsverschillen</i>	25
4.5 Invloed van de cisterciënzers op de terroirindeling	26
4.5.1 <i>Kritiek op invloed kloosters op terroirindeling</i>	28
5 Wijngaardbeheer	31
5.1 Verklaring beperkte bronnen.....	31
5.2 Druivenrassen	32
5.2.1 <i>Pinot noir en gamay</i>	32
5.2.2 <i>Overige pinots</i>	32
5.2.3 <i>Chardonnay</i>	33

5.3	Bodembewerking en bemesting	33
5.4	Groei- en snoeiwijze en marcottage	34
5.5	Oogstdatum.....	35
6	Vinificatie	37
6.1	Wijze waarop een 'cellier' werd gebouwd.....	37
6.1.1	<i>Wijnmakerij</i>	38
6.1.2	<i>Vatenkelder</i>	38
6.2	Wijnmaaktechnieken.....	39
7	Verspreiding van Bourgognewijn	41
7.1	Te veel wijngaarden voor eigen gebruik.....	41
7.2	Generaal kapittel.....	41
7.3	Celliers.....	41
7.4	Vrijstellingen en privileges, concurrentievoordeel	42
7.5	Les ducs de Bourgogne en de pausen van Avignon.....	43
8	Conclusies en aanbevelingen	45
	Verklarende woordenlijst.....	47
	Literatuurlijst	49
	Bijlagen.....	51
	Bijlage I Uitgewerkte interviews.....	51
	Bijlage II Hoofdstuk V en X Cahier des Charges Vougeot	57
	Bijlage III Artikel La Revue du Vin de France, Baudouin	61
	Bijlage IV Artikel Winelife De Graaf.....	67

Samenvatting

Door middel van literatuurstudie en interviews heb ik vastgesteld wat de invloed van de cisterciënzers op Bourgognewijnen is geweest. De onderdelen waarvan de invloed is onderzocht, zijn de terroirindeling, het wijngaardbeheer, de vinificatie en de verkoop en marketing van wijn.

Daaraan voorafgaand bespreek ik hoe het wijngaardbezit er is gekomen, zoals van giften en aankopen en beschrijf ik de randvoorwaarden. De situatie in Bourgogne was er een van relatieve rust en welvaart. Hierbij hebben de benedictijnen en de cisterciënzers als ook het tactische handelen van de ducs de Bourgogne een rol gespeeld. Wijngaarden zijn gebaat bij rust en er waren enorm lange periodes van onafgebroken wijngaardbezit van de cisterciënzers.

Kloosters hadden wijn nodig voor de mis, voor eigen gebruik, voor hun gasten en om geschenk te geven aan bijvoorbeeld de koning of de paus. De combinatie tussen intellect, ervaring, tijd en geld, gecombineerd met het ontzag dat de monniken hadden voor de natuur en daardoor de wens het land goed te beheren, zijn randvoorwaarden voor vooruitgang geweest.

Er is vastgesteld dat de cisterciënzers invloed hadden op de huidige terroirindeling, hoewel beduidend minder dan in veel literatuur is opgetekend in de 20^e eeuw. De invloed blijft beperkt tot het creëren van diverse clos en het onderscheiden van verschillende kwaliteiten, in ieder geval in Clos de Vougeot.

Daarnaast blijkt dat zij op kwaliteit gerichte opvattingen hadden over wijngaardbeheer, zoals beperkte bemesting.

Uit de ingenieuze wijze waarop wijnmakerijen werden gemaakt, kan worden afgeleid dat de vinificatie op kwaliteit was gericht.

Ten slotte hebben de cisterciënzers een grote invloed gehad op de verkoop van de wijnen en de naam die Bourgognewijn in het algemeen en Clos de Vougeot in het bijzonder verkreeg.

1 Inleiding

1.1 Vraagstelling

Wat is de invloed van de cisterciënzer monniken op de wijnen van Bourgogne geweest?

1.2 Argumentatie

In de Bourgogne is 'terroir' sterk in de wetgeving verankerd. De basis voor het onderscheiden van verschillende wijngaarden die verschillende smaken opleveren, is mede gelegd door de monniken tussen rond het jaar 1000 en de Franse Revolutie in 1789. Twee ordes spelen daarbij een grote rol: eerst de benedictijnen met hun hoofdvestiging in Cluny, vervolgens ook de cisterciënzers met hun hoofdvestiging in Cîteaux.

Waarom cisterciënzers?

In de 19^e en 20^e eeuw werd zeer veel vooruitgang in de Bourgogne, vooral bij het indelen in terroirs, toegeschreven aan de cisterciënzers (zoals in Phillips 2001: 107, Robinson 1999: 115, 147), in de 21^e eeuw kwam er een tegenbeweging die vooral beweerde dat ze 'bijna nergens' de eerste in zijn geweest (Baudouin 2016: 45 bijlage III, Graaf de 2015: 15 bijlage IV).

Voldoende reden eens dieper in dit onderwerp te duiken en bovendien te onderzoeken, of ze ook op andere gebieden invloed hebben gehad, zoals bij de wijnbouw, vinificatie, verkoop en marketing.

Dat laatste, die invloed bezien vanuit een breder perspectief dan alleen de terroirindeling, is bij mijn weten niet eerder gedaan en is daarmee de toegevoegde waarde van dit werk.

1.3 Doelstelling onderzoek en onderzoeksvragen

Doel is vast te stellen wat de invloed van de cisterciënzers op de wijnen van Bourgogne is geweest.

Onderdelen daarvan zijn:

Voorwaardenscheppend:

- Wat heeft bepaald dat de cisterciënzers invloed konden hebben?

Inhoudelijk:

- Terroir: Wat is de rol van de cisterciënzers op de terroirindeling geweest?
- Wijngaardbeheer: Wat is er te vinden over het wijngaardbeheer dat zij toepasten?
- Vinificatie: Wat is er te vinden over de vinificatietechnieken die zij toepasten?
- Verspreiding: Hoe is Bourgognewijn bekend geworden en een merk geworden?

1.4 Onderzoeksmethoden

De basis voor deze scriptie ligt bij literatuuronderzoek. Van sommige onderdelen zijn er voldoende betrouwbare bronnen, bij andere onderdelen zijn er maar heel weinig.

Er zijn diverse goede bronnen over de gebouwen, zoals over het Clos de Vougeot of de Cellier aux Moines in Givry. Ook zijn er diverse goede studies over het wijngaardbezit dat de cisterciënzers in de Bourgogne hebben gehad.

Veel minder is bekend en opgetekend over de wijnbouw en de vinificatie: over 'aardse' thema's werd door monniken relatief weinig opgetekend en veel mondeling doorgegeven. Door aanvallen vanuit het protestantisme en met name de Franse revolutie, zijn veel kloosterarchieven vernietigd en daardoor waardevolle bronnen verloren gegaan. Zeker over het wijngaardbeheer en het wijnmaken zijn er daardoor zeer weinig bronnen.

Ook lijken diverse bronnen minder betrouwbaar. Het toeschrijven van zeer veel invloed aan de cisterciënzers lijkt soms voort te komen uit de 'overlevering' en voedt daarmee vaak een romantisch idee.

Het literatuuronderzoek is zo veel mogelijk gedaan op basis van betrouwbare, academische bronnen en dit is aangevuld met verklaringen en opvattingen van deskundigen door middel van kwalitatieve, open interviews om een zo reëel mogelijke inschatting te maken van de invloed die de cisterciënzers hadden.

Het voordeel dat het beeld daarmee completer wordt, is afgewogen tegen het nadeel dat de conclusies meer opiniërend worden en minder op tastbaar bewijs zijn gericht. Door middel van het leggen van de juiste verbanden zijn diverse conclusies wel aannemelijk te maken.

De interviews zijn afgenomen met:

- Jean-François Curie
- Jean-Pierre Garcia en Thomas Labbé (in één keer)
- Jean-Nicolas Méo
- Sylvain Pitiot
- Edward Steeves.

Er is een aantal standaardvragen gebruikt:

Vraag 1: Wat is naar uw mening in het algemeen de invloed van de cisterciënzers op Bourgognewijn geweest?

Vraag 2: In vergelijking tot de Romeinen, wat veranderde er in de tijd van de monniken?

Vraag 3: Wat is de invloed van de monniken geweest op de keuze van druivenrassen? Kunt u in het antwoord het decreet van 1395 betrekken?

Vraag 4: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op de keuze van de wijngaarden en de climats?

Vraag 5: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op het wijngaardbeheer?

Vraag 6: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op het wijnmaken?

Vraag 7: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op verkoop en marketing?

Eventueel werd later teruggekomen op antwoorden die na nadere studie tot meer vragen leidden. Met Edward Steeves is een tweede lang gesprek gevoerd.

De uitwerking van de interviews is na te lezen in bijlage I.

2 Ontstaan wijngaardbezit

In de Bourgogne waren er in de tijd van de Romeinen zeker al wijngaarden en waarschijnlijk daarvoor al, hoewel bewijzen maar teruggaan tot 312 na Christus (Robinson 1999: 115, Bazin 2013: 6, Aubert de Villaine in Crum 2012: 11). In alle gevallen ver voordat de voor Bourgogne belangrijkste twee ordes, die van de benedictijnen vanuit Cluny en vervolgens de cisterciënzers vanuit Cîteaux, hun wijngaarden verwierven.

2.1 Ontstaan moederkloosters belangrijke ordes

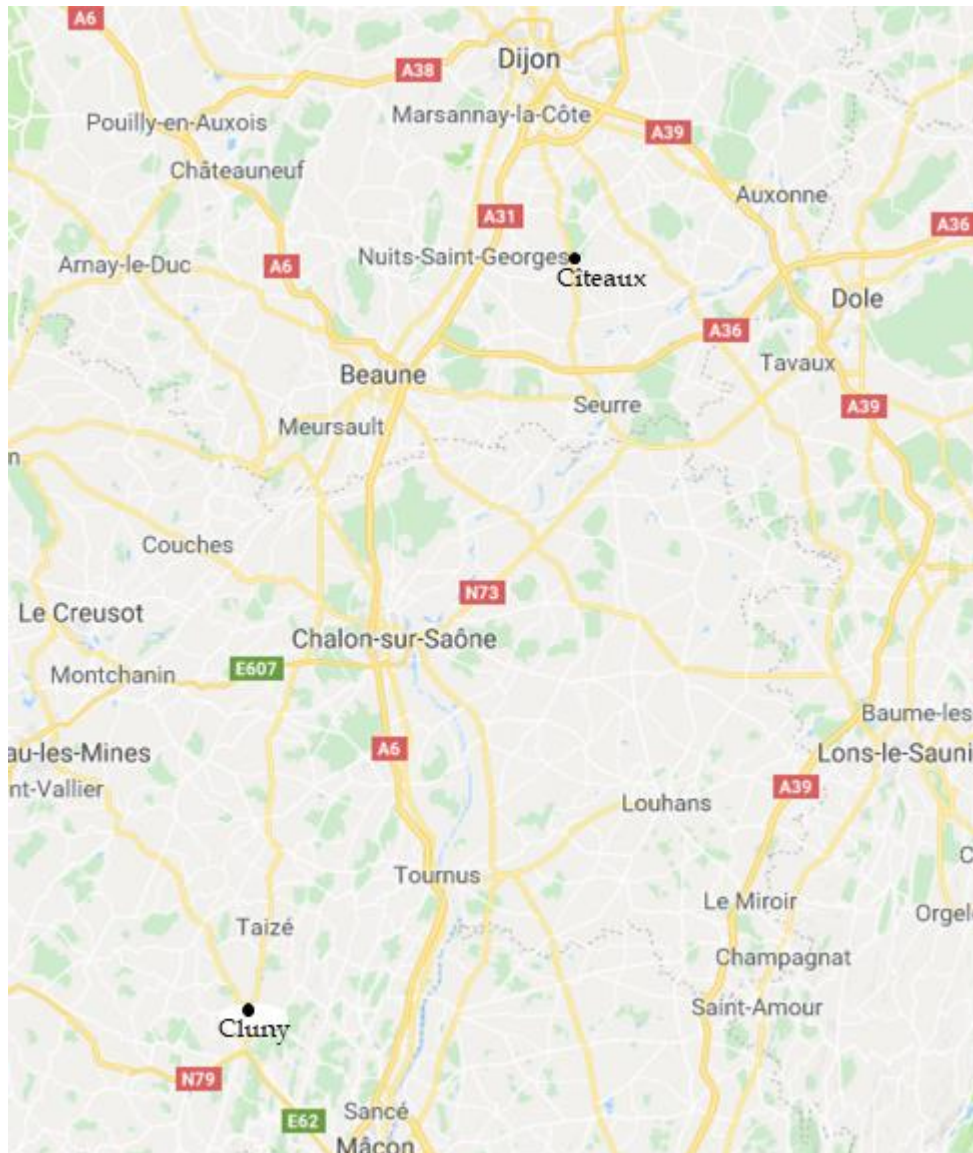
De benedictijnen bestaan al langer dan het klooster van Cluny, maar kort nadat dit in 910 werd opgericht, kreeg het de status van moederklooster. Dit kwam onder andere door een aantal langzittende doortastende abten. De macht van de benedictijnen was enorm, vooral tegen het einde van de 11e eeuw (Lawrence 2004: 89).

Cluny ligt in de Bourgogne, om precies te zijn iets ten noordwesten van Mâcon (zie figuur 1).

In 1098 trad een groep monniken uit de orde, omdat zij vonden dat de benedictijnen hun macht en rijkdom te veel in een luxe levensstijl omzetten. Ze stichtten in Cîteaux, ten oosten van Nuits-Saint-Georges (zie figuur 1), een nieuwe orde: de cisterciënzers. Die naam komt voort uit de plek die ze uitkozen: die heette aanvankelijk Cisteaux en werd vertaald als Cistercium in het Latijn (Lebeau 1986: 7).

De groep wilde terug naar, eenvoudig gezegd, het motto van Benedictus van Nursia: ora et labora, 'bid en werk'. Veel werd anders dan bij de benedictijnen: terwijl die kozen voor prachtige kloosters in het zicht van iedereen, zoals op heuvels, bouwden de cisterciënzers in afgelegen gebieden bij rivieren hun kloosters in een veel soberder stijl. Tevens kozen zij voor een wit habijt, tegenover het zwart van de benedictijnen. Zij leefden aanvankelijk ook veel soberder maar werden snel rijker en de orde werd zo succesvol, dat deze de rol van de benedictijnen als machtigste orde in de 12^e eeuw overnam. Tegen 1500 waren er bijna 1.400 kloosters, waarvan bijna 740 van monniken en de rest van nonnen (Lawrence 2004: 189).

Door deze rijkdom werd gaandeweg het zeer strenge regime minder sober, hoewel nooit zo luxueus als de benedictijnen een tijd geëtaleerd hadden.



Figuur 1

2.2 Verklaring wijngaardbezit cisterciënzers

Het monastieke centrum van de macht lag daarmee een belangrijk deel van de middeleeuwen in de Bourgogne.

Het was gebruikelijk voor edelen en seculiere geestelijken, zoals bisschoppen of parochiale priesters, om monniken of nonnen voor je te laten bidden. Dat gaf meer kans op het bijvoorbeeld heelhuids terugkomen van een kruistocht, een geslaagde bedevaart of om in de hemel te komen. Om dat bidden voor elkaar te krijgen, gaf je iets weg, zoals een boerderij, bos of wijngaarden.

Het weggeven van land aan monniken had nog een ander voordeel. De cisterciënzers hadden vanuit hun geloof een groot respect voor de natuur en vonden dat je daarmee goed moest omgaan, het was immers onderdeel van Gods schepping (Phillips 2001: 106, Steeves bijlage I). Een perceel struikgewas op de Côte kon dan ook door de cisterciënzers worden omgetoverd tot een prachtige wijngaard. De edelen merkten dat aan de monniken weggegeven grond vaak beter werd beheerd dan zij zelf konden (Lebeau

1986: 7). Als die grond lag in het territorium waarover de edelman heerschappij had, werd het totaal welvarender en dat leverde hem bijvoorbeeld meer belastingen op.

De cisterciënzers kregen in hun oprichtingsjaar al een wijngaard in Meursault van de hertog van Bourgogne Eudes I (ook genoemd Odo I). Daarna volgden de verkregen wijngaarden elkaar snel op (Lebeau 1986: 7).

Dat kwam ook doordat doortastende abten grond wisten te bemachtigen. Dat begon toen Stephen Harding (vanaf 1109 de derde abt van Cîteaux, een Engelsman die in Frankrijk Étienne werd genoemd) zich realiseerde dat hij bezittingen nodig had om als kloosterorde te overleven en 'het Woord' te kunnen verspreiden (Bourély 1998: 41, Chauvin 2008: 30). Hij zette verschillende edelen onder druk en dit zorgde ervoor dat Elisabeth de Vergy diverse stukken land schonk of door haar vazallen liet schenken. Bovendien kreeg Cîteaux van de monniken van Saint-Germain-des-Prés wijngaarden cadeau.

Vanuit deze twee bronnen ontstonden al in 1110 wijngaarden van Cîteaux in Vougeot (Bourély 1998: 41). Dit was de eerste stap naar het beroemde Clos de Vougeot, één van de meeste pretentieuze wijngaarden in de middeleeuwen en tevens de belangrijkste wijnmakerij van Cîteaux. In het begin van de 13^e eeuw was dit bezit in Vougeot veel groter geworden en bestond het uit aansluitende stukken wijngaard, waar de cisterciënzers toen al een muur omheen bouwden. In 1212 wordt er al van een 'clausum' gesproken (Bourély 1998: 43). Paradoxaal is dat de muur al eerder bestond dan het gehele bezit binnen die muur, want in de 14^e eeuw worden nog stukken binnen de muur aangekocht (Bourély 1998: 43). Wellicht werden wel alle gronden binnen de muur ook van anderen bewerkt of was er op een andere manier overeenstemming over de muur, bijvoorbeeld om dieren buiten te houden (Foucher & Garcia 2013: 28). Zie meer over de diverse clos in hoofdstuk 4, paragraaf 4.

Ondertussen stichtten de cisterciënzers dochterkloosters en ook die verwierven weer wijngaarden, zoals de eerste dochter, het klooster van La Ferté, dat in 1113 werd gesticht en een kilometer of 60 zuidelijker ligt. La Ferté had de Clos du Cellier aux Moines in Givry in eigendom (Platret & Pascal 2013: 42). Deze naam slaat zowel op de wijnmakerij (de cellier) als de wijngaard (de clos).

Zo verwierven zowel de benedictijnen als de cisterciënzers in de loop van enkele eeuwen een groot aantal wijngaarden in de Bourgogne.

2.3 Wie bewerkt de wijngaarden door de eeuwen heen?

In principe bleven de monniken in en rond het klooster. Zij verbleven dus normaal gesproken nooit lang buiten het klooster. Bovendien werden hun bezittingen, zoals boerderijen en wijngaarden, zo groot, dat zij niet in staat waren dit zelf allemaal te bewerken. Daarom werd op grote schaal gebruik gemaakt van lekenbroeders. Die lekenbroeder was monnik in de zin dat hij de gelofte had afgelegd en een habijt droeg, maar hij leefde afgezonderd van de gewone monniken. Lekenbroeders werden vooral geworven uit de ongeletterde boerenbevolking en zij deden veel van de handarbeid. Zij konden op het klooster wonen maar afgezonderd van de andere monniken (Lawrence 2004: 84-85). Het kon echter ook zijn dat zij op een boerderij of wijnmakerij woonden. Wel zo handig, want de afstand tot het klooster kon tot ongeveer 20 kilometer bedragen.

Dit systeem van lekenbroeders heeft voor de cisterciënzers twee eeuwen lang, de 12^e en 13^e eeuw, zeer succesvol bestaan.

Het systeem van de lekenbroeders werd gaandeweg verlaten. De steden werden aan het einde van de 13^e eeuw groot en welvarend en daarmee aantrekkelijker dan intreden in het klooster. Bovendien was de periode van vele 'roepingen' voorbij doordat het geestelijk reveil op z'n retour was. Ten slotte werd de organisatie van de kloosters te groot en complex om zelf alles te kunnen beheren.

De monniken hadden mensen in dienst maar de lekenbroeders werden voornamelijk vervangen door een systeem van pacht, métayage. De monniken cultiveerden de wijngaarden steeds minder zelf, maar gaven stukken wijngaarden in pacht. De pachter was wel verplicht te werken volgens de eisen van de monniken en moest een deel van de opbrengst (in geld of druiven) afstaan. Aangezien een pers voor de gemiddelde pachter te duur was, konden de monniken bij het persen de kwaliteit en kwantiteit van de ingeleverde druiven goed beoordelen (Chauvin 2008: 61).

De hoge inkomsten die voortkwamen uit de verkoop van wijn, droogden tijdelijk in de 14^e eeuw wat op door grote uitbraken van de pest, die de bevolking in de steden decimeerde, en door een aantal oorlogen in die eeuw.

Hoewel door de oorlogen af en toe grote schade werd aangericht in wijngaarden en ook wijnmakerijen diverse keren werden geplunderd, heeft het grote wijngaardbezit van de cisterciënzers tot de Franse Revolutie voortgeduurd. Toen was het in één keer afgelopen: de bezittingen werden geconfisqueerd als Bien Nationaux en later openbaar verkocht.

3 Voorwaarden invloed

3.1 Leefwijze middeleeuwen en situatie Bourgogne

In de middeleeuwen was het merendeel van de bevolking bezig met overleven, ofwel met te zorgen dat er die dag eten was en een dak boven het hoofd. Bovendien waren de meeste mensen ongeletterd. Ze leefden in het algemeen op het platteland.

Drie groepen waren wat dat betreft anders: edelen, seculiere geestelijken en kloosterlingen. Zij hoefden zich geen zorgen te maken over voldoende eten of een droog bed. Bovendien hielden zij zich vaak wel bezig met lezen en schrijven.

Gaandeweg worden de steden, zoals Autun, Dijon en Beaune in Bourgogne, groter en komen er meer handelslieden en vaklieden bij.

Een belangrijke voorwaarde voor hoe de situatie op het gebied van wijn zich in Bourgogne kon ontwikkelen, is gelegen in de relatieve rust en de welvaart die de Bourgogne kende van ongeveer 1000 tot de Franse revolutie. De rust kwam voornamelijk van de ducs de Bourgogne, die er tactisch voor zorgden dat er relatief weinig oorlogen waren in deze periode. Rust is goed voor wijngaarden, aangezien alle effecten van bijvoorbeeld een veldslag in een wijngaard pas op lange termijn zijn goed te maken. Hoe minder van dit soort problemen, des te beter (Méo bijlage I). De machtsconcentratie van de moederkloosters in de Bourgogne van de benedictijnen en de cisterciënzers heeft ook zeker aan deze relatieve rust bijgedragen.

Ook de welvaart kwam zowel van de ducs als van de benedictijnen en de cisterciënzers, door de grote concentratie van macht en rijkdom die bestond bij de moederkloosters. Ten slotte is langdurig wijngaardbezit in het algemeen een voordeel voor de kwaliteit van de uiteindelijke wijn en de kloosters hebben veel wijngaarden zeer lange tijd in eigendom gehad.

3.2 Noodzaak tot het hebben van wijn

Georges Duby (een Frans historicus, gespecialiseerd in de sociale en economische geschiedenis van de middeleeuwen) heeft erop gewezen dat het verbouwen van graan en druiven onrendabel was en dat het verbouwen van erwten en bonen in de Bourgogne meer verantwoord zou zijn geweest. Hij stelt daarom dat er zonder de kerk en de monniken, die brood en wijn nodig hadden, in de Bourgogne geen wijnbouw zou zijn geweest (Crum 2012: 27).

Ieder klooster had wijn nodig. Tijdens de 'dienst van de tafel' wordt brood omgezet in het 'lichaam van Christus' en wijn in het 'bloed van Christus' (Bourély 1998: 90).

Daarom hadden zelfs kloosters die te noordelijk lagen voor wijnbouw of niet op een goed terroir lagen, vaak toch een kleine wijngaard om miswijn te maken.

Daarnaast dronken de meeste monniken zelf dagelijks wijn. Wijn en bier, dus vergiste dranken, waren vaak betrouwbaarder dan water. In de regel van Benedictus in hoofdstuk 40 wordt daarom beschreven dat de monniken weliswaar nooit excessief

mogen drinken maar dat ze dagelijks recht hebben op een 'émine' wijn, een maat die ongeveer gelijk is aan een derde liter (Chauvin 2008: 25, 218). Ook de zieken kregen hun dagelijkse portie wijn om aan te sterken (Chauvin 2008: 59).

Wijn werd geruild of verkocht aan dochterkloosters die zelf te weinig wijn konden produceren.

Vervolgens hadden de kloosters wijn nodig voor hun gasten. 'Gods huis' moest immers open staan voor iedereen.

Die gasten konden pelgrims zijn op weg naar Rome of Santiago de Compostella, gewone (handels)reizigers of bezoekers als vaklieden of oogsters die korte tijd werden ingeschakeld. De kloosters ontvingen ook hoogstaande gasten en hun gevolg, vooral het moederklooster Cîteaux. Ze ontvingen edelen (zoals hertogen, graven, prinsen en koningen), seculiere geestelijken als bisschoppen, kardinalen en zelfs tweemaal een paus en ten slotte abten van andere kloosters en hun gevolg (Bourély 1998: 100). De wijn voor de hoge gasten moest zo goed mogelijk zijn om hen te imponeren en aan te geven hoe zeer hun bezoek op prijs werd gesteld.

Vooraf in Cîteaux was veel wijn nodig. Los van de pelgrims en hoge gasten kwam dit ook door het 'generaal kapittel', een vergadering van 7 tot 10 dagen van de abten van alle kloosters die in september in het moederklooster in Cîteaux werd gehouden. Dat kon tot 800 bezoekers opleveren, doordat iedere abt een secretaris en een bediende mee kon nemen (Lawrence 2004: 194).

Ten slotte werd wijn gebruikt om inkomen te genereren. Uiteindelijk werd het wijngaardbezit van de diverse kloosters in de Bourgogne als Pontigny in de buurt van Chablis, Cîteaux, La Bussière en Maizières in de Côte d'Or en La Ferté in de Chalonnais zo groot, dat wijn overbleef om te verhandelen.

3.3 Intellect, ervaring, tijd, geld

De monniken volgden het 'ora et labora', 'bid en werk'. Zij gingen per dag een keer of zeven bidden (Lawrence 2004: 117-118), hadden hun gezamenlijke maaltijden, vaak voorzien van lezingen, en werkten enkele uren. De lekenbroeders hoefden veel minder vaak naar de mis of ter gebed of mochten ook bidden op de plek waar gewerkt werd op het land. Aangezien ze zekerheid hadden over eten en slapen, konden ze zich inzetten voor bijvoorbeeld de wijnbouw.

Er was dus tijd om in de wijnbouw te steken. Er was ook ervaring: de oudere (leken)broeders gaven het vak door aan de jongeren. Kennis werd dus niet voor zichzelf gehouden, zoals nu vaak bij naburige wijnboeren het geval is. Bovendien waren de overervingsregels in de meeste gebieden zo, dat er een zeer gefragmenteerd wijngaardbezit was. De meeste families hadden een wijngaard dus veel korter in het bezit dan de monniken, die sommige wijngaarden in de Bourgogne 750 jaar onafgebroken in eigendom hadden. Zo konden ze een grote ervaring stapelen (Seward 1979: 15).

Daarnaast waren de kloosters intellectuele broedplaatsen: monniken konden lezen en schrijven. Niet voor niets zijn er zoveel universiteiten ontstaan vanuit de kloosterordes, zoals nu nog steeds goed zichtbaar is in een stad als Salamanca.

Dit intellect werd ook aangewend om het druiven telen en het wijnmaken beter te begrijpen: de monniken onderzochten teeltmethoden, bodembewerking, snoei en wijnmaken. Ook ontwikkelden ze het begrip 'cru' (letterlijk 'groei') en stelden vast dat wijnen uit verschillende wijngaarden verschillend smaakten en dat er kwaliteitsverschillen waren (Phillips 2001: 107, Chauvin 2008: 58).

Ten slotte beschikten de monniken over geld: zij konden investeren in wijngaarden maar ook in wijnmakerijen, 'celliers', met bijvoorbeeld grote persen.

Deze speciale combinatie van intellect, ervaring, tijd en geld, gecombineerd met het grote ontzag dat de monniken hadden voor de natuur en daardoor de wens het land goed te beheren, is een voorwaarde geweest voor vooruitgang die zij konden boeken (Phillips 2001: 107, Crum 2012: 23, Robinson 1999: 115).

4 Terroir

4.1 Wat is terroir?

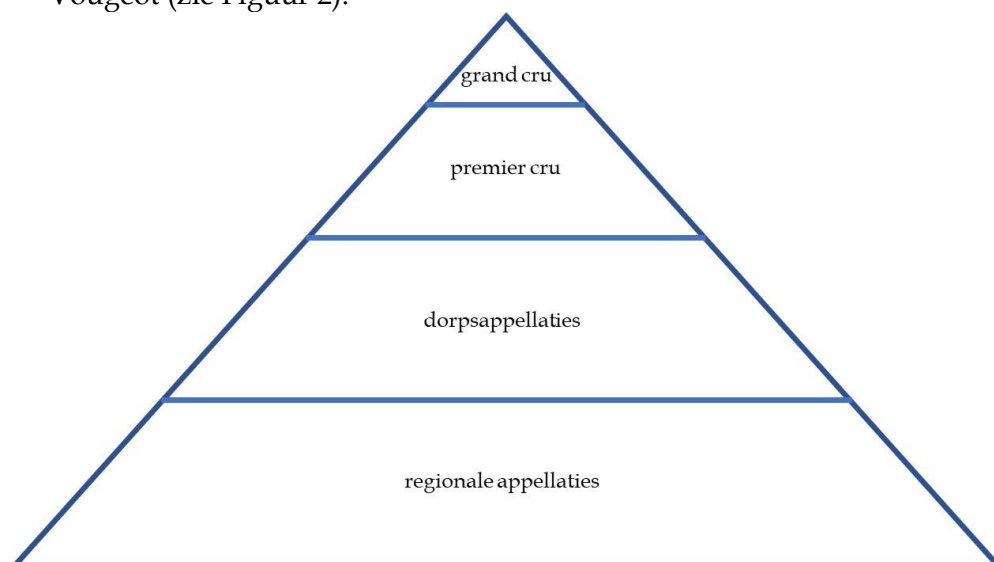
Uit de vele omschrijvingen kies ik er twee:

- Jancis Robinson beschrijft terroir in *The Oxford Companion to Wine* (vertaald) als: 'de totale natuurlijke omstandigheden van een wijngaard'. Verderop lezen we dat dit uiteenvalt in: bodem, topografie en klimaat (van macro tot micro) en hoe deze op elkaar inwerken (Robinson 1999: 700).
- Kees van Leeuwen schrijft het zo: 'Terroir can be defined as an interactive cultivated ecosystem, in a given place, including climate, soil and the vine.' (Van Leeuwen 2010: 273) Hij beschrijft dus ook de invloed van de mens ('cultivated') en de invloed van de druivenstok ('vine'). Aangezien verderop zal blijken dat het mijn overtuiging is dat de mens in de Bourgogne een grote rol heeft gespeeld en de keuze van met name pinot ook, gaat mijn voorkeur uit naar de tweede definitie.

4.2 Incorporatie terroir in wetgeving Bourgogne

De indeling van de wijngaarden is in de wetgeving van de Bourgogne sterk verankerd, met een systeem van:

- regionale appellaties als 'Bourgogne' of 'Hautes Côtes de Beaune';
- dorpsappellaties als 'Gevrey Chambertin' of 'Meursault';
- dorpsappellaties waar bepaalde climats een premier cru klassering hebben als 'Meursault premier cru Perrières' of 'Vosne Romanée premier cru Cros Parantoux';
- de grand cru's, ieder met eigen appellatie als Romanée-Conti, Montrachet of Clos de Vougeot (zie Figuur 2).



Figuur 2

De premier cru's maken ongeveer 15% en de grand cru's ongeveer 2% uit van de totale productie (Pitiot & Servant 2005: 280).

Kortom, een systeem in piramidevorm waarbij trapjes omhoog een aanzienlijk kleiner areaal betekenen.

4.3 Vergelijking Bourgogne met enkele andere wijngebieden

Een dergelijk systeem zal waarschijnlijk nooit meer kunnen worden gerealiseerd, door de grote commerciële belangen die er in diverse regio's zijn.

Denk aan de problemen bij herschikkingen van Bordeaux indelingen zoals die van Saint Émilion of de Cru Bourgeois in de Médoc: die leiden tot rechtszaken waarna de herschikking vaak weer wordt teruggedraaid. Overigens zijn alle classificaties in Bordeaux, ook die van 1855 in de Médoc, gebaseerd op wijngoederen en niet op wijngaarden.

In andere landen kom je wel 'cru'-indelingen tegen die inmiddels in de wetgeving zijn geïncorporeerd, zoals in Piemonte, Italië bij Barbaresco en Barolo, maar daar gaat het eigenlijk meer over subzones dan over een indeling op kwaliteit.

In Duitsland worden wel veel wijngaarden onderscheiden maar de indeling op wijngaarden gaat daar lang niet zo ver als in Bourgogne. Overigens gebruikt de VDP (voorheen Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, inmiddels met de nieuwe naam VDP.Die Prädikatsweingüter) een indeling die is afgeleid van de classificatie in de Bourgogne, door Gutsweine, Ortsweine, soms Erste Gewächse en Grosse Gewächse te onderscheiden (VdP, Die VDP.Klassifikation).

Ook in Oostenrijk geldt een dergelijk systeem, opgezet door de ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter), die Erste Lagen onderscheiden. Voorzien is dat systeem later verder te verfijnen (ÖTW, Lagenklassifikation).

Twee opmerkingen over deze Duitse en Oostenrijkse systemen: ze zijn niet officieel in de wijnwetten vastgelegd maar door een groep (gezaghebbende) producenten gemaakt. Bij beide systemen heeft de Bourgogne model gestaan: het gaat om een indeling van de beste wijngaarden, niet de wijngoederen.

4.4 Terroirindeling in de Bourgogne

De kwaliteit van wijn wordt beïnvloed door veel factoren maar daarin spelen bijvoorbeeld de complexiteit en de lengte van de afdronk een belangrijke rol. In de Bourgogne wordt vaak nog een dimensie aan kwaliteit toegevoegd: de mate waarin wijnen van eenzelfde niveau (zie Figuur 2 in paragraaf 2 van dit hoofdstuk) maar uit verschillende wijngaarden van elkaar verschillen. Ofwel; in hoeverre het terroir van een wijngaard spreekt.

4.4.1 Het ontstaan van indelen naar terroir

Het lijkt erop dat het fenomeen dat wijnen ingedeeld zijn naar terroir in de Bourgogne gaandeweg gegroeid is. Aanvankelijk wordt vooral de naam Vin de Beaune gebruikt als wijn uit de Bourgogne wordt bedoeld. Overigens gold die naam zowel voor wijnen uit de huidige Côte de Beaune als de Côte de Nuits (Bourély 1998: 108).

De climats werden daarom zeer waarschijnlijk in de hoogtijdagen van de cisterciënzers, de 12^e en 13^e eeuw, nog niet onderscheiden.

Pas in de 14^e eeuw komt voor het eerst een wijngaardnaam bij een levering voor: in 1373 wordt de naam Clos de Vougeot gebruikt voor een levering aan de paus en zou zelfs gevraagd zijn naar wijn uit het hoogstgelegen deel van deze wijngaard (Bazin 2015: 91). Klaarblijkelijk hadden de wijnen uit deze wijngaard binnen de categorie Beaune toen al een speciale plek (Bourély 1998: 107).

Overigens hoeft de benaming Clos de Vougeot in het algemeen niet te betekenen dat de wijn alleen uit die wijngaard kwam. Het zou bijvoorbeeld ook gebruikt kunnen zijn voor druiven buiten de muren van de clos geoogst maar op Clos de Vougeot vergist. Daar werd in die tijd bijvoorbeeld ook Le Musigny vergist (Lebeau 1986: 18).

Behalve de algemene benaming Vin de Beaune lijkt ook het feit dat begin 12^e eeuw wordt gesproken van grote vaten, tot 95 hectoliter, erop te duiden dat diverse wijngaarden in één vat terecht kwamen en vinifiëren per terroir dus van later datum is (Bazin 2013: 13).

Pas in de 17^e eeuw wordt wijn geproduceerd die bedoeld is langer dan één jaar mee te gaan. Tot dan was het de gewoonte de wijn binnen een jaar te drinken (Bourély 1998: 112). Door sterkere extractie zullen de wijnen vanaf dat moment meer onderscheid getoond hebben en daardoor werd het logischer sommige hoger te waarderen.

In 1728 schrijft abt Arnoux, geboren in de Bourgogne maar op dat moment in Londen leermeester van de zoon van John Freeman, een dissertatie over de wijnen uit Bourgogne en hij onderscheidt en beschrijft de wijn van verschillende dorpen en van sommige aparte wijngaarden. In de Côte de Nuits bespreekt hij het dorp Nuits en de wijngaarden Chambertin en Clos de Vougeot (Arnoux 1728: 42).

Duidelijk wordt hieruit dat al ruim voor de Franse Revolutie terroirs worden onderscheiden en dat Arnoux ook indeelt op kwaliteit.

In de beroemde classificatie van 1855 van 'Docteur Lavalley' en alle latere klasseringen, wordt Clos de Vougeot stevast in de hoogste categorie ingedeeld.

Er waren ook andere wijngaarden van de cisterciënzers dan Clos de Vougeot die nu als grand cru zijn geklasseerd, zoals Clos des Lambrays, Le Musigny, Echézeaux en Grands Echézeaux. Bovendien hebben ook de cisterciënzer nonnen, vaak bernardinnen genoemd naar de invloedrijke cisterciënzer Bernardus van Clairvaux, bijvoorbeeld de huidige grand cru's Clos de Tart en Bonnes Mares in eigendom gehad.

4.4.2 Clos, climats, lieux-dits en kwaliteitsverschillen

In de middeleeuwen ontstonden diverse clos, ommuurde wijngaarden. Omdat die ommuring een heel karwei was, gaat het vaak om de betere wijngaarden maar niet altijd. Dat kunnen grand cru's zijn zoals Clos de Vougeot, Clos de Bèze, Clos du Tart of Clos Saint-Denis, maar ook premier cru's als Clos du Cellier aux Moines in Givry, Clos de la Garenne in Puligny Montrachet of Clos Arlot in Prémieux-Prissey, dat onder Nuits Saint Georges premier cru valt. Ook lager geklasseerde wijngaarden komen wel voor als clos, zoals Clos de Langres in Corgoloin dat een Côte de Nuits Villages is.

Clos

Een clos had in de middeleeuwen een aantal voordelen: het hield dieren buiten de deur als herten en wilde zwijnen, die ook van rijpe druiven houden. Bovendien was in die tijd vaak niet zo duidelijk wie de eigenaar van een wijngaard was of waar de grenzen lagen. Land dat niet was afgezet was in principe door iedereen te gebruiken. Er werden ook zeer veel disputen gevoerd over de eigendom van wijngaarden, niet in de laatste plaats door de cisterciënzers en overigens vrijwel altijd door hen gewonnen. In een clos is de

grens duidelijk en zal niemand er dus zo snel met (een deel van) jouw druiven vandoor gaan.

Ten slotte, maar zeker niet in de laatste plaats, gaf een clos fiscale voordelen: alles wat in een clos werd geproduceerd, was vrijgesteld van rechten en tol, ook tijdens transport (Baudouin 2016: 47). Deze vrijstellingen, die deels aan de cisterciënzer orde waren toegekend (onder andere door de paus) en deels aan een 'clos', worden nader besproken in hoofdstuk 7 paragraaf 4.

Is de wijngaard nu niet meer ommuurd maar de naam wel als zodanig in het kadaster opgenomen, dan mag ook nu de naam van de wijngaard nog met clos beginnen.

Vijf clos die door monniken zijn gevormd, zijn nu in de Côte de Nuits opgenomen bij de grand cru's: Clos de Bèze, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays, Clos de Tart en natuurlijk Clos de Vougeot. Daarnaast is er nog Clos de la Roche maar het is niet duidelijk of dit clos een monastieke origine heeft (Foucher & Garcia 2013: 26). Clos Saint-Denis was een benedictijnse wijngaard. Clos de Bèze was lange tijd in eigendom van de abdij van Bèze (eerst andere ordes, daarna benedictijns) maar de bernardinnen van Tart hebben de wijngaard daarna lang in eigendom gehad. Zij hebben ook Clos de Tart gecreëerd. Clos de Lambrays en Clos de Vougeot zijn door de cisterciënzers van Cîteaux gevormd.

Climat en lieu-dit

Een climat is een nauwkeurig afgebakend kadastraal wijngaardperceel dat door l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) in de wijnwetgeving is opgenomen. Dat geldt dus niet alleen voor grand cru's of premier cru's (Crum 2012: 301).

Ook lieux-dits zijn wijngaardnamen maar die niet in de aanvankelijke kadasters van de 19^e eeuw zijn opgenomen en niet door de INAO overgenomen (BIVB, Climats et lieux dits, Baudouin 2016: 46). Sommige climats bestaan uit verschillende lieux-dits, zoals in Clos de Vougeot bijvoorbeeld Grand Maupertuis of Plante L'Abbé.

Overigens zijn er diverse meningen over het verschil tussen climats en lieux-dits (zie Easton 2012). Ik laat dat hier rusten omdat het verder niet van belang is voor het onderwerp.

De indeling in climats in de Bourgogne is een bijzondere. In de woorden van Henri Jaye (geciteerd door Jacky Rigaud), fameus wijnbouwer in de tweede helft van de vorige eeuw: 'Het is boeiend op te merken dat er minder verschillen zijn tussen twee wijnen die afkomstig zijn van stokken die enkele honderden meters uit elkaar liggen maar wel gesitueerd zijn binnen hetzelfde climat, dan tussen twee wijnen die afkomstig zijn van stokken die dicht bij elkaar staan, maar wel zijn geplant in verschillende lieux-dits' (Crum 2012: 77). Hierbij moet worden bedacht, dat deze opmerking, hoewel van een eminent wijnmaker afkomstig, geen wetenschappelijke basis heeft. Zo is niet bekend of de 'ceteris paribus' clausule geldt, dus of alle andere omstandigheden gelijk waren.

4.5 Invloed van de cisterciënzers op de terroirindeling

Wat is nu van bovenstaande indeling toe te schrijven aan de cisterciënzers?

In de 20^e eeuw is veel positief geschreven over de invloed van de cisterciënzers op de terroirindeling en vooral op het onderscheiden van diverse climats. Zie hierover

bijvoorbeeld Phillips. De cisterciënzers hebben hun wijngaardbezit in zijn ogen 'systematisch bewerkt' (Phillips 2001: 107). Zij wisten dat de wijnen op de cote de beste waren want daar was bescherming van wind vanuit het westen, daar was bescherming tegen vorst doordat de koude verder kon dalen, daar was de afwatering het beste en daar was de zon het best te benutten, door optimale ligging op het oosten of zuidoosten. Gaandeweg merkten ze dat wijngaarden verschilden op het gebied van smaak en kwaliteit (Phillips 2001: 107-108).

Er ontbreekt echter bewijs dat de cisterciënzers een indeling op kwaliteit hebben gemaakt, er zijn geen bronnen die het bevestigen. Dat ze kwaliteiten onderscheidde is wel duidelijk, gezien het feit dat de cisterciënzers de mooiste wijnen reserveerden voor het ontvangen van hooggeplaatste gasten (zie ook de indeling in kwaliteit van Clos de Vougeot van boven naar beneden) en, zoals hiervoor beschreven, wijn van het hoogste deel van Clos de Vougeot bijvoorbeeld aan de paus werd geleverd.

Aan het onderkennen van verschillende terroirs hebben de cisterciënzers een bijdrage geleverd. De condities genoemd in hoofdstuk 3 paragraaf 3, intellect, tijd, ervaring en geld, gecombineerd met de vanuit hun geloof komende eerbied voor de natuur en het feit dat wijn een belangrijke drank voor hen was, heeft mede de aanzet gegeven tot deze nu intrigerende indeling in wijngaarden (Bazin 2013: 49).

De cisterciënzers waren niet de enigen die kwaliteiten en wijngaarden onderscheidde en ook niet de eersten. In Romeinse tijden is in feite het begrip terroir al beschreven. Daarnaast hebben hierbij een rol gespeeld de benedictijnen, de bisschoppen, speciaal die van Autun en de in Dijon residerende uit Langres en diverse 'seigneurs' zoals de hertogen van Bourgogne.

Er wordt vaak beweerd dat het zeer grote en vaak langdurige wijngaardbezit van de cisterciënzers in Bourgogne in combinatie met de systematische werkwijze (Phillips 2001: 107, Pitiot: bijlage I) bijgedragen hebben aan het onderscheid tussen wijngaarden. Ze werden, enigszins romantisch en overdreven 'mangeurs de terre' (Crum 2012: 23) genoemd, ofwel de bodemproevers. Dat zou dan wijzen op het feit dat ze 'terroir' zouden proeven en daarmee veel bezig zouden zijn geweest.

In dit verband is het interessant wat dieper in te gaan op het Clos de Vougeot. Crum (2012: 25) meldt, dat de cisterciënzers door het demarqueren van deze grote wijngaard als één climat 'de filosofie van de terroir' loslaten.

Aan de ene kant heeft hij gelijk: het is duidelijk dat wijn uit Clos de Vougeot een ander profiel heeft als deze in een hoog gelegen lieu-dit als Grand Maupertuis gemaakt is dan wanneer deze uit bijvoorbeeld Quatorze Journaux komt.

Aan de andere kant was dit bij de monniken bekend en handelden ze ernaar: ze deelden Clos de Vougeot in delen in, waarvan het bovenste deel als de hoogste kwaliteit werd beschouwd, niet voor verkoop maar alleen voor hoge gasten bedoeld (Seward 1979: 66). Het werd ook wel als volgt ingedeeld: het bovenste deel als Cuvée du Pape, het midden als Cuvée du Roi en het onderste deel de Cuvée des Moines (Bell & Dorozynski 1970: 107).

Om dit verhaal te staven, wordt de levering in de veertiende eeuw aan paus Gregorius XI genoemd, die specifiek naar wijn uit het bovenste deel van de wijngaard zou hebben gevraagd. Maar van wanneer is de driedeling? Bazin (2015: 91) gelooft dat de eerste vermelding van rond 1830 is en dus later als een legende om deze levering aan de paus heen is ontstaan. Hij geeft echter ook aan dat bewezen is dat, afhankelijk van de kwaliteit en het volume van de jaargang, er wel tien verschillende cuvées van Clos de Vougeot werden gemaakt rond 1760. De bovenkant is daarbij altijd als beste beschouwd

(Bazin 2015: 91). Waarschijnlijk hebben andere zaken dan één climat de monniken doen besluiten om er één clos van te maken, zoals de eerdergenoemde vrijstelling van heffingen.

Binnen Clos de Vougeot werden dus wel degelijk verschillen benoemd en werd ernaar gehandeld, alleen heeft het INAO de gehele wijngaard als één grand cru geklasseerd. Met goede argumenten: er zat nu eenmaal een muur om het geheel en de naam Clos de Vougeot was veel bekender dan die van de verschillende lieux-dits.

4.5.1 Kritiek op invloed kloosters op terroirindeling

In de 21^e eeuw is er kritiek gekomen op de invloed die de monniken zouden hebben gehad op de terroirindeling. Er kwam vooral terechte kritiek op het romantische idee, vaak gevoed door producenten, dat de monniken de terroirindeling volledig bedacht hebben en het INAO dat alleen nog maar in de wijnwetgeving hoefde te incorporeren. Jérôme Baudouin heeft daar een interessant artikel over geschreven in 2016 in *La Revue du Vin de France*, opgenomen in bijlage III.

Daarom hier een paar hoofdlijnen van dit artikel: er wordt onder meer gewezen op het feit dat de monniken vooral de Côte gingen bewerken omdat de vlakte al geheel bezet was, zeker toen de cisterciënzers kwamen. Kortom niet de betere eigenschappen van de côte speelden de hoofdrol maar het feit dat geen ander land voorhanden was.

Ook wordt duidelijk gemaakt dat verkoop in de middeleeuwen vooral gebeurde op basis van de benamingen Beaune en Chablis en dat verder nauwelijks onderscheid werd gemaakt.

Het artikel concludeert dat de voornaamste invloed die de monniken hadden, het creëren van de diverse clos is geweest.

Ook Marion Foucher beschrijft dat vooral sinds de oprichting van de *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* in 1934, het collectieve geheugen in Bourgogne veel te romantisch is geworden daar waar het de invloed van de cisterciënzers betreft (Foucher 2013: 12).

Ook Karel de Graaf is een criticus van de invloed van de monniken. Hij schreef daarover in het tijdschrift *Winelife* van oktober-november 2015. Dit artikel is opgenomen in bijlage IV. Hij wijst er onder meer op, dat de meeste climats door de cisterciënzers gezamenlijk werden vergist en verkocht. Hij heeft voor zijn artikel overigens ook bovenstaande bronnen gebruikt.

Duidelijk blijkt dat hier de wens de vader is van de gedachte. Het is een prachtig verhaal dat de 'bodemprovers' de climats hebben gedemarqueerd en onderscheiden. Vaak wordt het genoemd als het belangrijkste gevolg van de 'systematische werkwijze' (zie zoals eerder genoemd Philipps 2001: 107, maar ook bijvoorbeeld Robinson 1999: 115).

Maar als we de specialisten op dit terrein in Dijon, Garcia en Labbé (zie Baudouin 2016: bijlage III en bijlage I, vraag 4) bekijken, blijkt er vrijwel geen bewijs voor de gedachte dat de cisterciënzers aan de basis staan van de terroirindeling.

Wat was dan nog wel hun invloed op het gebied van terroir?

Het creëren van een clos is een bijdrage van de cisterciënzers geweest. Die clos zijn, zoals eerder gemeld, regelmatig nu als één climat geregistreerd. Bij de grand cru's gaat het dan om:

- Clos de Vougeot (met de restrictie dat dit uiteenvalt in diverse lieux dits en kwaliteiten);
- Clos de Lambrays;
- Clos de Bèze (niet gecreëerd door de cisterciënzers maar de bernardinnen van Tart hebben de wijngaard lang in eigendom gehad);
- Clos de Tart (bernardinnen).

Daarnaast is bewezen dat in de 18^e eeuw er terroirs werden onderscheiden in Clos de Vougeot en dat in de 14^e eeuw in Clos de Vougeot zeer waarschijnlijk kwaliteiten werden onderscheiden (Bazin 2015: 91).

Ten slotte blijkt uit Arnoux (1728: 42) dat er in de 18^e eeuw kwaliteiten werden onderscheiden (Clos de Vougeot wordt bijvoorbeeld geroemd) en dat op dat moment diverse terroirs bekendheid genieten. Vaak blijft dit dan nog beperkt tot een geheel dorp maar soms (Montrachet, Chambertin, Clos de Vougeot) wordt een huidige grand cru reeds beschreven. De cisterciënzers hebben hierin dus een, zij het beperkte, rol gespeeld.

De cisterciënzers hebben meegewerkt aan het onderscheiden van terroirs. Zij hebben het systeem bepaald niet bedacht of niet perfect aangeleverd maar er, zichzelf ontwikkelend, gaandeweg wel een bijdrage aan geleverd. Alleen is die bijdrage veel beperkter dan veelal wordt gedacht en in de 20^e eeuw in veel literatuur is geschreven.

5 Wijngaardbeheer

5.1 Verklaring beperkte bronnen

Natuurlijk is het als wijnliefhebber het mooiste om vast te stellen wat de invloed van de cisterciënzers op het wijngaardbeheer en de vinificatie (zie hoofdstuk 6) is geweest. Dat is echter niet eenvoudig. In de inleiding is hier al op gewezen maar hier een wat uitgebreidere verklaring.

Allereerst is veel mogelijk bronmateriaal verloren gegaan. De honderdjarige oorlog heeft tot vier plunderingen van Cîteaux geleid tussen 1360 en 1438 (Abdij van Cîteaux, Wikipedia). Daarna zijn kloosters tijdens de (godsdienst)oorlogen in de 16^e eeuw tussen katholieken en hugenoten diverse malen overvallen en geplunderd. Ten slotte zijn hele archieven weggeraakt tijdens de Franse Revolutie van 1789: kerkelijke bezittingen werden ingenomen, tot openbaar bezit (bien national) verklaard en vervolgens verkocht. Dat kon een klooster zelf zijn maar ook landerijen, boerderijen, wijnmakerijen of wijngaarden.

In het geval van Cîteaux werd een groot deel van het klooster na de revolutie door de kopers 'gedemonteerd', vooral om de stenen te verkopen voor de bouw.

Al deze situaties hebben de archieven geen goed gedaan, hoewel archiefstukken later deels zijn teruggevonden. Op dit moment is maar een klein deel in de abdij aanwezig en is het meeste van de overgebleven archieven van Cîteaux te vinden in de Archives départementales de la Côte d'Or in Dijon (Chauvin 2008: 211).

Chauvin (2008: 119) roept historici op de archieven nog stevig door te spitten omdat hij denkt dat er (ook op wijng gebied) nog waardevolle informatie zal zijn. Dat zullen dan wel historici moeten zijn die voldoende kennis hebben van Oudfrans (voor kelderschriften en dergelijke) of Latijn.

Een laatste reden waarom er over wijngaardbeheer en vinificatie niet heel veel is te vinden, is omdat daar weinig over is geschreven.

Dat heeft twee redenen: over 'aardse' thema's werd door de monniken in het algemeen weinig opgetekend. Schrijven en kopiëren waren tijdrovende en dure aangelegenheden, zelfs nadat de boekdrukkunst was uitgevonden. Daarom richtten de monniken zich vooral op voor hen verheven thema's zoals Bijbelteksten en de uitleg ervan of wetenschappelijke verhandelingen.

De tweede reden is dat het werk dat in de wijngaard en de kelder werd gedaan zelden direct door monniken werd verricht. In de 12^e en 13^e eeuw waren het met name de lekenbroeders, later ingehuurde arbeidskrachten en weer later vooral pachters die het feitelijke werk opknaptten. Weliswaar onder supervisie van de observerende monniken (Pitiot bijlage I), maar toch. Deze land- en kelderarbeiders waren zelden geletterd en dus meestal niet in staat op te schrijven wat ze deden. Ouderen gaven het vak aan jongeren door tijdens de werkzaamheden en dat werd zelden opgetekend.

5.2 Druivenrassen

Welke druivenrassen werden er bewerkt?

5.2.1 Pinot noir en gamay

Het is duidelijk dat pinot een zeer oud ras is. Robinson et al. (2012: 806) geven aan dat pinot ten minste 2.000 jaar oud zou zijn.

Hij is zeker sinds de 13e eeuw in gebruik in Bourgogne, aanvankelijk onder de naam morillon of noïrien. De naam pinot komt voor het eerst voor in de Bourgogne in 1375, als Filips de Stoute (Philippe Le Hardi) beschrijft dat hij vaten pinot wijn naar Brugge laat brengen (Robinson et al. 2012: 809, Dion 2010: 297, Bazin 2013: 21).

Het is ook duidelijk dat er veel druivenrassen afstammen van spontane kruisingen van pinot met gouais blanc. Een van die spontane kruisingen is chardonnay geweest, een ander gamay (Robinson et al. 2012: 806).

Zoals in het vorige hoofdstuk beschreven, is terroir in de Bourgogne sterk in de wetgeving verankerd. De pinot noir heeft daar zeker bij geholpen, gevoelig als deze is voor terroirverschillen. Zoals Robinson et al. (2012: 811) het melden: "...in Burgundy, where the variety's ability to express minute differences in terroir is most brilliantly evident..."

Of, zoals Aubert de Villaine het zegt: "Pinot noir laat het terroir meer zien ... juist ook omdat hij geen smaak van zichzelf heeft. Hij is een soort spook" (Crum 2012: 93).

Wellicht is het met zo'n druif niet toevallig dat het terroir voorop komt te staan.

In de 14^e eeuw was er zeker ook al gamay, een druif die een hoger rendement gaf dan pinot noir. Vooral in de buurt van steden als Dijon en Beaune werd daarom veel gamay aangeplant: de wijn daarvan was immers goedkoper voor de arme stedelingen dan de pinot noir. Het is heel bijzonder dat Filips de Stoute in 1395 een decreet uitvaardigt, waarin hij oproept wijn van pinot noir te maken en verordonneert dat gamay moet worden gerooid (Dion 2010: 294, Bazin 2013: 21). Op dat moment werd de kwaliteit van wijn van pinot noir dus hoger aangeslagen dan van gamay. Overigens gaat dit decreet waarschijnlijk zeker niet alleen over kwaliteit: zoals uit Garcia & Labbé in bijlage I blijkt, was het decreet onderdeel van een politieke strijd tussen Filips de Stoute en de stad Dijon.

5.2.2 Overige pinots

Genetisch zijn pinot noir, pinot blanc, pinot gris en pinot meunier alle gelijk. Alle zijn ze mutanten van de pinot. Daarom is het zeer aannemelijk, dat allerlei mutaties van pinot in de wijngaarden van de Bourgogne hebben gestaan, hoewel gaandeweg de 14^e eeuw rode wijn belangrijker werd dan witte en daarom waarschijnlijk de wijngaarden van bijvoorbeeld Clos de Vougeot steeds meer blauwe druiven voortgebracht zullen hebben. Toch is wit altijd gebleven, ook in Vougeot.

In het Cahier des Charges van bijvoorbeeld Vougeot (zie bijlage II), zien we beide fenomenen terug: er wordt aangegeven dat onder Vougeot ook witte wijn mag worden uitgebracht (zoals de befaamde Clos Blanc de Vougeot van Domaine de Vougeraie).

Daarnaast zien we dat in de rode wijnen zowel pinot blanc als pinot gris (vroeger pinot beurot of beurot genoemd) tot 15% mag worden mee-geogst.

5.2.3 Chardonnay

Chardonnay is een spontane kruising tussen pinot en gouias blanc en komt, volgens Robinson et al. (2012: 221) uit de Bourgogne. De volgens hen eerste betrouwbare bron komt van eind 17^e eeuw uit de Mâconnais, terwijl Seward (1979: 66) denkt dat de cisterciënzer monniken van Pontigny de eersten waren die chardonnay plantten en er veel eerder al Chablis mee maakten, maar hij vertelt er niet bij wanneer precies.

Bovendien meldt Chauvin (2008: 57) expliciet dat dit niet bewezen is. Robinson (1999: 115) geeft aan dat chardonnay pas na de middeleeuwen in Bourgogne verscheen en de witte wijnen daarvoor waarschijnlijk gemaakt werden van fromenteau.

Bazin en Dion lopen om het onderwerp heen. Ook Crum (2012: 108) doet dat:

“Waarschijnlijk is de chardonnay een oude variëteit.” Hij heeft echter wel andere interessante toevoegingen, zoals dat in het midden van de 19^e eeuw er weinig chardonnay in de Bourgogne staat aangeplant en dan nog vaak tussen de pinot blanc en aligoté.

Het lijkt er dus op dat de opmars van de chardonnay, ook in de Bourgogne, pas in de 20^e eeuw zijn beslag heeft gekregen. In ieder geval zijn beweringen als: ‘chardonnay is een neutraal ras, waardoor verschillen in terroir goed zijn vast te stellen’ en ‘chardonnay geeft het terroir goed door’ niet te verbinden met het werk van de cisterciënzers, dat immers veel eerder plaatsvond.

5.3 Bodembewerking en bemesting

De cisterciënzers staan erom bekend dat ze veel plekken waar bos of struikgewas was, omzetten in te cultiveren land, bijvoorbeeld wijngaarden (Bourély 1998: 100).

Er is een manuscript teruggevonden uit 1435/36, aangehaald door Bourély, dat door Bazin in een artikel is verwerkt (Bourély 1998: 115). Het gaat over de bodembewerking. Er wordt gesproken over drie bewerkingen per jaar: ‘fressurer’ (de grond bewerken met een pikhouweel of schoffel), ‘refaire’ (nogmaals met pikhouweel of schoffel door de wijngaard en ‘tiercer’ (een derde passage met houweel of schoffel).

Daarnaast is er het werk van Dom Denise, een cisterciënzer monnik en keldermeester van Clos de Vougeot die in de 18^e eeuw een manuscript schreef over Bourgognewijnen en de manier waarop ze werden gemaakt en waarop de druiven werden verbouwd. Hij voegt nog een vierde groundbewerking toe: na de oogst de bodem weer open werken om te veel onkruid te voorkomen en om de bodem, na het aantrappen door de oogsters, weer open te maken en dus klaar te maken voor de regen en sneeuw van de winter (Dom Denise 18^e eeuw: 77).

In alle gevallen lijkt het erop, dat het openwerken van de grond voor beluchting in de overtuiging van de monniken een belangrijke rol speelde. Niet aan te tonen is of zij daarmee de eersten waren.

In ditzelfde stuk is ook te lezen dat in de Bourgogne geen mest zou worden gebruikt, omdat dit de opbrengst ongewenst verhoogt (Dom Denise 18^e eeuw: 85).

Hetzelfde werd ook vastgelegd in het decreet van Filips de Stoute in 1395. Het is wel bijzonder dat al in de 14^e eeuw bemesting in de Bourgogne wordt beschreven en verboden. Toch is ook duidelijk dat tussen de 14^e en de 18^e eeuw wel degelijk mest gebruikt werd, zoals bewezen is in de 15^e eeuw (Bourély 1998: 116). Alleen wordt daar niet duidelijk wat voor mest er wordt gebruikt. Seward (1979: 68) maakt melding van het gebruik voor bemesting van de druivenpulp die overbleef na persing, de marc, en

laat het voorkomen alsof dit door de cisterciënzers is bedacht. Zijn bron is echter onduidelijk.

5.4 Groei- en snoeiwijze en marcottage

Bernard van Clairvaux, één van de meest invloedrijke cisterciënzers, gebruikt in zijn teksten de wijnstok en wijn vaak symbolisch. Daar zitten opmerkingen tussen die iets vertellen over de kennis van het wijngaardbeheer in de 12^e eeuw, zoals (vertaald): “omdat we bang zijn dat ze anders over de grond groeien, binden we de wijnstokken op, zodat de bladeren niet doodgaan en de druiven niet rotten” (Platret & Pascal 2013: 32).

De cisterciënzers waren zich ervan bewust dat een lage opbrengst per stok is aan te raden, omdat de druiven dan beter rijp worden. Ze gebruikten één uitloper van het jaar ervoor en snoeiden die terug tot gemiddeld drie ogen, dus het rendement per stok bleef laag. Naast de druivenstok werd een stok (piquet) geplaatst, waarlangs de uitloper kon groeien.

Vermeerdering van druiven vond plaats door marcottage. Dat gebeurde op twee manieren: door de hele plant te begraven en de uitlopers wortel te laten schieten (in Bourgogne gebruikelijk) of door een uitloper in de grond te plaatsen en wortel te laten schieten. Later konden deze planten, die wortel hadden geschoten, van de moederplant worden losgesneden.

Beide systemen leidden tot een groeisysteem ‘en foule’ ofwel door elkaar heen. De uitloper moest in de grond worden geplaatst en dit gebeurde volgens Dom Denise ‘in twee voet en een half’, ongeveer 80 cm, van de moederstok. Hij vond dat verder uit elkaar niet bevorderlijk was voor de kwaliteit (Dom Denise 18^e eeuw: 63).

Zo stond de wijngaard vol met stokken: een stokdichtheid van 30.000 per hectare was heel normaal. Nu sinds de druifluis wordt geënt op Amerikaanse onderstokken en in rijen wordt gewerkt, wordt 10.000 al als veel gezien.

Dom Denise beschrijft ook dat hoe ouder de stokken, hoe beter de wijn. Aangezien hij gewag maakt van het feit dat marcottage minder vaak plaatsvindt in de Nuits dan in de Beaune, vindt hij de wijnen van de Nuits beter (Dom Denise 18^e eeuw: 65 en Bourély 1998: 117).

De cisterciënzers zullen ongetwijfeld niet de eersten zijn geweest in deze technieken.

Toch is het interessant te zien dat de link met kwaliteit wordt gelegd, zowel op het gebied van stokken per hectare als bij het fenomeen Vieilles Vignes.

Aan de andere kant geven Garcia & Labbé aan (bijlage I) dat seculiere geestelijken en de ducs meer tijd en geld in hun wijngaardbeheer stopten dan de cisterciënzers.

Bourély beschrijft ook andere wijnbouwtechnieken, waarbij ze opvallende parallellen ziet met huidige gebruiken (Bourély 1998: 116-118). Omdat van ieder van die gebruiken wederom niet aantoonbaar is dat de cisterciënzers de uitvinders daarvan waren, laat ik een bespreking daarvan hier verder achterwege. Duidelijk is wel dat veel van die technieken gericht waren op het maken van kwaliteitswijn.

5.5 Oogstdatum

De datum van de oogst moet volgens Dom Denise niet te laat vallen: als pas in oktober kan worden geoogst, wordt het geen goed jaar, stelt hij. Een jaar waarin de oogst plaatsvindt in september, vindt hij beter.

Hij vindt de combinatie tussen zeer rijpe druiven en druiven, die bijna geheel rijp zijn, ideaal. Aan de ene kant voldoende rijpheid en rijkheid, aan de andere kant nog steeds delicaat en mild (Dom Denise, 18^e eeuw: 81-83).

Kortom: weer op kwaliteit gericht en sterke opvattingen over wat de beste wijn oplevert.

Overigens was er in de middeleeuwen een zogenaamde 'ban de vendanges': de dag waarop geoogst mocht worden, werd van hogerhand vastgesteld, meestal door een bisschop of seigneur, degene die het betreffende land onder controle had. Het was een manier om te zorgen dat mensen niet te vroeg oogstten. Aangezien degene die de ban uitschreef meestal vond dat hij bij zijn eigen wijngaarden een dag eerder kon beginnen, was hij verzekerd van een overvloed aan plukkers.

De cisterciënzers verwierven diverse voordelen op het gebied van belastingen, tolheffingen en dergelijke en zij hebben, met wisselend maar meestal groot succes, vrijstelling weten te verkrijgen van de ban de vendanges (Platret & Pascal 2013: 112). Het hielp daarbij als ze konden wijzen op een 'clos' waaruit de wijn afkomstig was. Was eenmaal het recht een clos te maken verworven, dan zat daar een zekere autonomie aan vast van wat binnen dat clos gebeurde. Ook de oogstdatum moest dan door de eigenaar van het clos te bepalen zijn, zo vonden de monniken en zij zijn daarin vaak in het gelijk gesteld bij disputen (Platret & Pascal 2013: 114).

Sommige periodes zaten zij zelf op de stoel van de seigneur: eind 15^e eeuw bezat Cîteaux geheel Gilly en alle seigneursrechten, dus konden zij in de omgeving (onder andere Vougeot behoorde daartoe) recht spreken, een ban de vendanges vaststellen, tol heffen, kortom alles controleren wat ook voor de wijn(gaarden) van belang was (Bourély 1998: 104).

6 Vinificatie

Ook bij de vinificatie is moeilijk vast te stellen waarin de cisterciënzers de eersten zouden zijn geweest. Bovendien moest het tijdperk van Louis Pasteur en zijn kennis van de vergisting nog beginnen. Zijn leven en dus ook zijn kolossale werk vond plaats in de 19^e eeuw, dus na de Franse Revolutie. Daarvóór was de kennis over het wijnmaken zeer beperkt: de wijnmakers wisten niet precies wat er tijdens de alcoholische vergisting gebeurde en snaptten nog minder van de malolactische vergisting.

Dat de cisterciënzers al in de middeleeuwen volgens de toen geldende 'state of the art' werkten, is wel aan te tonen, zij het vooral indirect. Zo kan worden gekeken naar de ingenieuze manier waarop wijnkelders geconstrueerd waren, zoals Clos de Vougeot. Een meer directe bron komt van Dom Denise, die in zijn memoires enkele wijnmaaktechnieken beschrijft, waaruit een hang naar kwaliteit valt af te leiden. Ook voor dit hoofdstuk geldt dat de bronnen beperkt zijn, zie hiervoor de inleiding en de start van hoofdstuk 5.

6.1 Wijze waarop een 'cellier' werd gebouwd

Als voorbeeld geldt hier het Clos de Vougeot: de manier waarop de wijnmakerij en vatenkelder in elkaar zitten, verraden een grote aandacht voor details bij het wijnmaken. Onder andere Pierre Poupon is zeer onder de indruk van de ingenieuze manier waarop de wijnmakerij in elkaar steekt (Bourély 1998: 99).



Foto Clos de Vougeot, genomen vanuit het noorden. Rechts vooraan de galerijen, boven rechts de vatenkelder (met puntdak, verblijf lekenbroeders boven de vatenkelder).

6.1.1 Wijnmakerij

De huidige wijnmakerij is gebouwd in de 15^e eeuw rondom een binnenplaats van 12 bij 12 meter. Die binnenplaats geeft licht aan de galerijen waar de wijnpersen en de fermentatievaten stonden (Chauvin 2008: 161). De ramen op de binnenplaats zitten hoog, iets verscholen onder het dak. De lichtinval was daardoor zeer efficiënt. Die is vooral indirect om hitte van direct zonlicht zo veel mogelijk te vermijden. Omdat het licht van boven kwam, was maar weinig licht nodig en konden de ramen dus relatief klein zijn.

Aan de zuidoostkant is de galerij overdekt maar zonder muur, de andere drie kanten hebben muren maar aan de westkant is een kleinere vaste opening. Zo verschaftte de binnenplaats ventilatie voor de galerijen, dus de warmte die tijdens de vergisting ontstond en de koolzuurrijke lucht konden ontsnappen.

Op de muren van de binnenplaats groeide de vijfbladige wingerd, wat zonlicht op de muren tegenhield en daardoor tegen warmte isoleerde in de zomer (Chauvin 2008: 161).

De openingen aan beide kanten van de binnenplaats waren groot genoeg om karren doorheen te leiden, zodat karren met ingespannen paarden nergens hoefden te draaien maar een ronde konden lopen. Zo konden de binnenkomende blauwe druiven direct bij het fermentatievat of witte druiven bij de pers worden gelost. Doordat er op alle hoeken persen stonden, kon ook persing snel en zonder transport gebeuren (Bourély 1998: 99).

Iedere galerij is 31 bij 10 meter. De muren van de galerijen zijn alle zonder ramen om hitte buiten te houden (Chauvin 2008: 99).

De fermentatievaten waren aangepast aan de percelen en aan wat kon worden geoogst op een bepaalde dag, zodat de capaciteit (zo'n 1.850 hectoliter) optimaal kon worden benut (Chauvin 2008: 163).

De vloer loopt vanaf de noordwestkant zeer licht af naar het zuidoosten, volgt daarmee de helling, zodat gemakkelijk kon worden schoongemaakt. Het water met het vuil liep hierdoor vanzelf naar het zuidoosten, waar het naar de grote binnenplaats van het kasteel kon worden afgevoerd (Curie bijlage I). De aflopende vloer had daarnaast nog het voordeel dat vaten, die vanuit het fermentatievat gevuld werden om de wijn in te laten rijpen, eenvoudig rolden richting vatenkelder (Chauvin 2008: 164).

De vier persen, in iedere hoek één, zijn gigantisch: ongeveer 10,5 bij 4,5 à 5 meter (Chauvin 2008: 162). De oudste twee stammen uit de 15^e eeuw, de andere twee uit de 18^e eeuw (Chauvin 2008: 169).

Overigens is het bijzonder dat de verankering in de grond plaatsvond met houten palen, terwijl er eerder al persen waren waarin dit met stenen gebeurde. Zelfs de 18^e eeuwse persen zijn met hout verankerd, in een tijd waar hiervoor vrijwel altijd stenen werden gebruikt, die immers niet konden gaan rotten (Chauvin 2008: 169).

6.1.2 Vatenkelder

De vatenkelder, het oudste deel van de gebouwen, stamt uit rond 1170 (Chauvin 2008: 175). Deze kelder bestaat uit muren van een meter dik en heeft daarmee een zeer goede isolatie. De vloer ligt wat onder het maaiveld: hoewel ze snel op hard gesteente zijn gestuit, is op deze wijze de kelder toch deels in de grond gebouwd en daarmee koeler. Er zitten 10 ramen in om voor licht te zorgen. Deze ramen zijn diepliggend, zowel aan

de buiten- als binnenkant, ze zijn smal en naar binnen toe breder uitgebouwd. Zo wordt het licht optimaal verdeeld, terwijl er zo min mogelijk warmte binnen komt. Boven de kelder was het verblijf van de lekenbroeders.

6.2 Wijnmaaktechnieken

Bourély geeft aan, dat in de 18^e eeuw de wijnen van Clos de Vougeot enkele jaren op vat liggen, voordat ze worden gebotteld. Ze vraagt zich af of dat toen gedaan werd om de smaak van hout tegen te gaan (Bourély 1998: 119).

Zij geeft prachtig weer dat de discussie die nu wordt gevoerd over ontstelen of (deels) niet, ook in de 18^e eeuw al speelde. Dom Denise (18^e eeuw: 97) geeft aan dat in de Côte de Nuits driekwart onsteeld wordt en er dus 25 procent stelen worden gebruikt. Aan de andere kant blijkt dat in de Côte de Beaune in dezelfde periode er geheel werd onsteeld (Bourély 1998: 120).

Daarnaast veronderstelt ze dat niet alleen de opvattingen van Dom Denise passen in zijn tijd en dus bijvoorbeeld twee eeuwen eerder heel anders kunnen zijn geweest, maar dat het ook een persoonlijke opvatting is. Een andere monnik, Dom Le Gentil, schrijft in ongeveer dezelfde tijd over geheel ontstelen (Bourély 1998: 120).

Sommige andere technieken worden nog steeds gebruikt, zoals klaren met eiwit, dat in ieder geval in 1762 op Clos de Vougeot al gebeurde en chaptaliseren met honing of suiker, hoewel Chaptal daar zijn naam toen nog aan moest gaan geven, omdat hij op dat moment nog pas een kind was (Bourély 1998: 121).

Ook het gebruik van sulfiet, aanvankelijk vooral om vaten mee te branden, schoon te maken en de wijn een langer leven te schenken, was in 1600 al bekend (Bourély 1998: 121).

Ook hier blijkt dat de hang naar kwaliteit en houdbaarheid er altijd was. Alleen is weer niet aantoonbaar dat de cisterciënzers daarin de eersten waren. Om toch positief met de mening van Phillips (2001: 107) te eindigen: "De vernieuwingen van de cisterciënzers zijn des te opmerkelijker omdat de Middeleeuwen verder weinig belangrijke ontwikkelingen in de druiventeelt en wijnmakerij opleverden."

7 Verspreiding van Bourgognewijn

7.1 Te veel wijngaarden voor eigen gebruik

In hoofdstuk 3, paragraaf 2 is al ingegaan op de noodzaak van wijn voor de monniken. Het aantal wijngaarden dat de cisterciënzers verwierven, werd door alle schenkingen snel zeer groot. Dat was in de Bourgogne vanuit klooster Pontigny bijvoorbeeld in de Chablis, vanuit Maizières bijvoorbeeld Clos de La Chapelle in Chassagne, vanuit La Ferté Clos du Cellier aux Moines en natuurlijk Clos de Vougeot vanuit Cîteaux. Daarnaast werd gaandeweg veel geld verdiend dat vaak weer werd gebruikt om stukken grond aan te kopen, ook bedoeld om om te zetten in wijngaarden. Daarom was er al in de tweede helft van de 12^e eeuw wijn over. Die werd aanvankelijk vooral geruild met andere kloosters die te noordelijk lagen voor wijnbouw, maar de cisterciënzers begonnen in Bourgogne rond 1160 al op commerciële schaal wijn te maken en te verhandelen (Chauvin 2008: 57).

7.2 Generaal kapittel

De jaarlijkse grote vergadering in september, het generaal kapittel, leidde tot verspreiding van de goede naam van Bourgognewijn in het algemeen en Clos de Vougeot in het bijzonder. Sommigen beweerden dat de abt van Cîteaux tijdens het generaal kapittel alles voor elkaar kreeg omdat hij zo veel en zulke goede Clos de Vougeot schonk (Seward 1979: 67).

In principe werden alle abten bij deze belangrijke vergadering geacht aanwezig te zijn, dus de faam van de wijn werd daardoor verspreid over heel West- en een deel over Centraal-Europa. Abten namen ook wel wijn mee terug naar hun klooster, of lieten die later overkomen, vooral als hun kloosters te noordelijk gelegen waren voor wijnbouw. Bovendien vond voor, tijdens en na het kapittel ook wel uitwisseling plaats over wijnbouwtechnieken. Abten die van ver weg kwamen, verbleven tijdens de reis met hun directe medewerkers vaak in andere kloosters waar wijn werd gemaakt. Zo bivakkeerden abten uit Polen wel in Kloster Eberbach in de Rheingau in Duitsland, een klooster waar zeer veel wijn werd gemaakt en waar een grote kennis van wijn was. In een tijd waarin veel mensen niet verder kwamen dan hun geboorteplaats, was dit een jaarlijkse uitwisseling van kennis die zeer belangrijk was.

7.3 Celliers

Behalve de celliers waar wijn gemaakt werd, begonnen de cisterciënzers ook celliers in steden voor de wijnhandel. Best bijzonder als wordt bedacht dat de cisterciënzers juist hun wortels zo sterk op het platteland hadden. De handel vond nu eenmaal voornamelijk in de steden plaats en Cîteaux had veel, onder meer wijn, te verhandelen. Zo bezaten zowel Beaune als Arbois ieder zes celliers en waren er ook in Dijon diverse

(Chauvin 2008: 74). Vanuit Cîteaux ontstond de eerste cellier in Dijon, dichtbij het benedictijnerklooster van Saint-Bénigne in 1162. Dat leidde tot disputen met de benedictijnen maar zij werden al snel overvleugeld door de cisterciënzers. Die ontwikkelden deze cellier op twee manieren: zij begonnen wijn te maken op de heuvels rondom Dijon, zodat ze in deze cellier niet alleen handelden maar er ook een tijd zelf wijn maakten. Daarnaast verwierven ze veel meer van dit soort huizen in Dijon. Rond 1500 waren er maar liefst twaalf huizen in eigendom van Cîteaux in alle wijken van Dijon (Chauvin 2008: 71).

Ook in bijvoorbeeld Beaune, Chalon en zelfs Parijs ontstonden handelshuizen van de cisterciënzers. Gaandeweg werden dit overigens huizen van waaruit alle contracten werden georganiseerd en werden deze huizen steeds minder voorraad houdend (Chauvin 2008: 71).

Het netwerk van kloosters en wijnmakende celliers, aangevuld met de 'handelskracht' van de huizen in de steden, brachten een enorme economische activiteit op gang.

7.4 Vrijstellingen en privileges, concurrentievoordeel

De wijnen van de Cisterciënzers waren ook relatief gemakkelijk te verhandelen, omdat de orde in de loop van de tijd zeer veel vrijstellingen genoot. Dat had deels te maken met de goede contacten die de cisterciënzers onderhielden met de heersers zoals de hertogen van Bourgogne, de koningen van Frankrijk en de verschillende pausen. Sommigen menen dat de privileges ook gewoon te maken hadden met de uitzonderlijke kwaliteit van de wijnen (Phillips 2001: 107).

Enkele voorbeelden van vrijstellingen en privileges:

- In 1135 geeft koning Lodewijk VI een vrijstelling aan alle kloosters van de cisterciënzers van alle douanerechten en tolheffingen;
- In 1162 geeft de hertog van Bourgogne, op dat moment Eudes II, de douanerechten die hij bezit op alle domeinen van Cîteaux op, vanaf het moment van zijn overlijden;
- Paus Alexander III geeft de cisterciënzers in 1171 een vrijstelling van tienden. Het was in die tijd gebruikelijk dat je ongeveer een tiende van je oogst (of geld van dezelfde waarde) aan de landheer gaf. De paus bepaalde dat landheren dit niet in hun gebied van de cisterciënzer monniken mochten innen en bovendien in 1180 dat de landheer geëxcommuniceerd zou worden als hij dit gebod niet naleefde;
- Ook in 1171 stelt de hertog van Bourgogne Hugo III vast dat in zijn gehele rijk de cisterciënzers onder meer wijn mogen verhandelen of ergens naartoe mogen brengen zonder tol of accijnzen te betalen en bijvoorbeeld grond (dus ook wijngaarden) mochten verwerven en verkopen zonder rechten te voldoen;
- Nogmaals in 1171 stelt ook Lodewijk VII vast dat deze orde in zijn gehele rijk wijn vrij mocht transporteren en verhandelen (Bourély 1998: 101, Phillips 2001: 107).

Door dit soort vrijstellingen, die de cisterciënzers meer genoten dan andere ordes of burgers, kregen zij een duidelijk concurrentievoordeel dat ze hebben kunnen uitbuiten. Dit heeft zeker bijgedragen aan de verspreiding van hun Bourgognewijnen.

Aan de andere kant was er een geografische beperking voor verspreiding: de Bourgogne lag, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Bordeaux, de Rhône of de wijngelieden aan de Rijn, niet aan een belangrijke waterweg en de wijnen moesten dus voornamelijk over land worden vervoerd (Phillips 2001: 110). Dit met uitzondering van de Chablis die wel

gemakkelijk naar Parijs kon worden gebracht over water (via Serein, Yonne en Seine) en daarmee een grote consumptiemarkt ontsloot.

De verbinding over land voor het vervoeren van wijn tussen de Middellandse Zee en de Rijn was wel al oud: in de Romeinse tijd was die verbinding er al over land door de vlakte van de Saône. Het ging via de Rhône, een stuk Saône, via de vlakte van de Saône en dan via de Moezel naar de Rijn. De route, weliswaar over land, was dus al vroeg belangrijk en bekend (Dion 2010: 140, 157).

7.5 Les ducs de Bourgogne en de pausen van Avignon

Het Hertogdom van Bourgogne was een relatief rustig en, aan het einde van de middeleeuwen, een behoorlijk groot rijk. Het bevatte eind 14^e en de 15^e eeuw, behalve Bourgogne, onder meer grote delen van België en Nederland, door een huwelijk van hertog Filips de Stoute met Margaretha van Male (Bazin 2013: 18). De lage landen waren op dat moment behoorlijk welvarend, waardoor de hertogen veel in met name Brugge resideerden. De wijnen van Bourgogne werden daarom veel geschonken bij de hertogen aan tafel in Vlaanderen en hadden een goede reputatie (Bazin 2013: 17).

De hertogen zagen de wijn ook als ideaal geschenk om goede sier te maken. Filips de Stoute schonk Bourgognewijn aan bijvoorbeeld de koning van Frankrijk maar ook 36 'queue' (een maat die in de 14^e eeuw volgens Bazin tweemaal een pièce van 228 liter was maar volgens Platret & Pascal 365 liter bedroeg) aan de paus in Avignon in 1371 (Bazin 2013: 19, Platret & Pascal 2013: 96).

De pausen lieten ook wijn kopen in Bourgogne. In de 14^e eeuw, in de tijd dat de pausen in Avignon resideerden, werd al wijn gekocht van de cisterciënzers van Cîteaux, Maizières en La Ferté, bij de laatste aantoonbaar van het Clos du Cellier aux Moines uit Givry (Platret & Pascal: 101).

Bourgognewijn werd als zo goed en belangrijk gezien, dat het Petrarca verleidde tot de bemerking dat het vertrek uit Avignon richting Rome werd vertraagd door de kardinalen die niet zonder Bourgogne wilden leven (Platret & Pascal 2013: 104, Bazin 201: 15).

Ook in 1661, als de paus weer in Rome zit, speelt een geschenk van 'le Grand Vin de Vougeot' een rol bij het oplossen van een conflict in het voordeel van Cîteaux (Bourély: 107).

Al met al is duidelijk dat de wijnen van Bourgogne in het algemeen maar specifiek van met name Clos de Vougeot en in iets mindere mate bijvoorbeeld Clos du Cellier aux Moines uit Givry in heel West-Europa bekend en beroemd waren. Het is dan ook niet voor niets dat in de 19^e eeuw, toen het toerisme onder andere door een treinverbinding in de vlakte van de Saône op gang kwam, juist in de Bourgogne diverse dorpen besloten de naam van hun belangrijkste wijngaard aan hun dorpsnaam toe te voegen. Zo ontstonden namen als Gevrey-Chambertin of Puligny-Montrachet. Het waren immers niet de dorpen maar de wijngaarden die toen al beroemd waren en dus het dorp cachet verschaften. En de monniken van Cluny en Cîteaux waren de eersten die met de wijnen flink handel dreven, zodanig dat Bazin (2013: 10) spreekt van 'de eerste multinationals'.

8 Conclusies en aanbevelingen

Doel was het vinden van het antwoord op de vraag: wat is de invloed van de cisterciënzer monniken op de wijnen van Bourgogne geweest?

Vaker is de rol van de cisterciënzers op de terroirindeling onderzocht maar die invloed bezien vanuit een breder perspectief dan alleen de terroirindeling, is bij mijn weten niet eerder gedaan en is daarmee de toegevoegde waarde van dit werk.

Aan alle voorwaarden voor het hebben van invloed en het behalen van succes met hun wijnen is voldaan:

- het wijngaardbezit van de cisterciënzers in Bourgogne was groot en blijkt veel wijngaarden te bevatten die nu tot de grand cru's behoren (zie hoofdstukken 2 en 4);
- ze hadden wijn nodig en dus was het logisch dat ze wijn gingen maken (hoofdstuk 3, paragraaf 2);
- ze hadden het intellect, de ervaring, tijd en geld (hoofdstuk 3, paragraaf 3);
- ze hadden een groot respect voor de natuur, immers door God gegeven, en wilden die natuur daarom zo goed mogelijk bewerken (hoofdstuk 2, paragraaf 2 en hoofdstuk 3, paragraaf 3);
- de situatie in Bourgogne was relatief rustig en de regio was welvarend (hoofdstuk 3, paragraaf 1).

De cisterciënzers hebben een bijdrage geleverd op het gebied van het vaststellen van terroirs, hoewel die invloed de laatste jaren wel fors is gerelativeerd.

Duidelijk is dat het creëren van diverse clos een bijdrage van de cisterciënzers is geweest. Bovendien werden er in de 18^e eeuw duidelijk verschillende cuvées van Clos de Vougeot onderscheiden en werden in de 14^e eeuw zeer waarschijnlijk al kwaliteiten onderscheiden (hoofdstuk 4 paragraaf 5). Uiteindelijk heeft hun werk, gecombineerd met dat van de bisschoppen, andere ordes en diverse edelen als de hertogen, de start gegeven tot het systeem van appellaties (hoofdstuk 4).

Een aanbeveling is dit nog diepgaander te onderzoeken. Hoe verhiel zich bijvoorbeeld de kwaliteit van de wijnen van de edelen met die van de kloosters? Hoe komt het dat de meeste clos een goed afgebakend terroir vertegenwoordigden, terwijl Clos de Vougeot uit diverse terroirs bestaat? In hoeverre en vanaf wanneer werden diverse terroirs apart gevinifieerd en verkocht? Allemaal onderzoeken die meer licht kunnen werpen op de werkelijke invloed die de cisterciënzers zouden hebben gehad op het definiëren van verschillende terroirs.

Het druivenras pinot noir, dat de monniken veel bewerkten, heeft ongetwijfeld bijgedragen aan de terroirfilosofie van de Bourgogne, omdat pinot noir bij uitstek gevoelig is voor verschillen in terroir (hoofdstuk 5, paragraaf 2).

Het in verband brengen van chardonnay met het werk van de cisterciënzers lijkt onterecht, gezien het feit dat dit ras pas in de 20^e eeuw aan zijn opmars begon en het werk van de cisterciënzers allang voorbij was (hoofdstuk 5, paragraaf 2).

Uit de geschriften over het wijngaardbeheer, als groeiwijze, snoeien, bodembewerking, bemesting en bepaling van de oogstdatum kan niet worden afgeleid, of dat specifiek een bijdrage van de cisterciënzers is geweest. Het enige dat daarover gezegd kan worden, is dat ze veel beslissingen namen die de kwaliteit van de druiven ten goede zal zijn gekomen (hoofdstuk 5, paragrafen 3, 4 en 5).

Ook op het gebied van de vinificatie ontbreekt direct bewijs voor een grote invloed van de cisterciënzers. Uit diverse wijnmaaktechnieken is weer de hang naar kwaliteit op te maken (hoofdstuk 6, paragraaf 2). Indirect is wel aan te geven dat de cisterciënzers serieus en vindingrijk omgingen met het vinifiëren en rijpen van hun wijnen. Dat is af te leiden uit de ingenieuze manier waarop hun celliers in elkaar zaten, zo blijkt bij een nadere blik op Clos de Vougeot (hoofdstuk 6, paragraaf 1).

Ten slotte hebben de cisterciënzers zeker een rol gespeeld bij het verspreiden van en bekendheid geven aan Bourgognewijn in het algemeen en wijngaarden als Clos de Vougeot of Clos du Cellier aux Moines in Givry in het bijzonder. Dat heeft natuurlijk met de kwaliteit van deze wijnen te maken maar ook met de 'marketing avant la lettre': de wijnen werden cadeau gedaan aan de Franse koning of de paus en het generaal kapittel droeg jaarlijks bij aan het eerbetoon van Clos de Vougeot (hoofdstuk 7).

Al met al constateer ik dat de cisterciënzers een aanzienlijke invloed hebben gehad op de wijnen van Bourgogne. Wellicht niet de allesbepalende rol die soms aan hen werd of wordt toegeschreven maar wel medebepalend voor de huidige Bourgognewijnen. Mijn aanbeveling is wel de invloed van de cisterciënzers met de nodige nuance te betrachten, vooral daar waar het gaat om de invloed op de terroirindeling.

Een andere aanbeveling is nader onderzoek te verrichten naar het archief van Cîteaux, dat, voor zover weer bij elkaar gevonden, voornamelijk is opgeslagen in de departementale archieven in Dijon. Daar zullen ongetwijfeld meer bronnen op het gebied van wijn te vinden zijn. Het onderzoek zal echter wel moeten plaatsvinden door iemand die bij voorkeur zowel goed Oudfrans als Latijn beheerst, de twee talen waarin de geschriften zijn gesteld.

Een laatste aanbeveling is onderzoek te doen naar andere (archieven van) celliers dan Clos de Vougeot en Clos du Cellier aux Moines, zoals naar de celliers van Pontigny of van La Bussière en Maizières. Ook dat zou waardevolle informatie naar boven kunnen brengen.

Verklarende woordenlijst

Abt	dagelijks leidinggevende van een klooster.
Appellatie	wetgeving voor specifieke wijnen uit een omschreven gebied, samengebracht in een cahier des charges.
Ban de vendanges	verbod om voor een bepaalde datum te gaan oogsten.
Benedictijnen	kloosterorde die leefde volgens de regels van Benedictus. Moederklooster stond in de Mâconnais in Cluny.
Bien National	goed als een gebouw, landerij of wijngaard, dat tijdens de Franse Revolutie tot staatsbezit werd benoemd en vervolgens openbaar verkocht.
Cahier des Charges	letterlijk 'schrift', nu document waarin alle regels van één appellatie zijn opgenomen.
Cellier	vergistings- en rijpingsgebouw voor het maken van wijn. Ook wel gebruikt voor de plek waar handel in wijn plaatsvond.
Cisterciënzers	kloosterorde die in 1098 is ontstaan door naar een soberder leven te streven dan de benedictijnen deden.
Cîteaux	plek waar de cisterciënzers zich vestigden. In Oudfrans Cisteaux genaamd.
Climat	een afgebakend stuk wijngaard dat door de INAO als zodanig in de wijnwetgeving is opgenomen.
Clos de Vougeot	belangrijkste cellier van Cîteaux. Ook gebruikt om de naam van de wijngaard aan te duiden, die nu als grand cru is geclassificeerd.
Cru	letterlijk: groei. Het onderscheiden van verschillende wijngaarden in smaak en kwaliteit.
Émine	ongeveer een derde liter. Een inhoudsmaat die het dagelijkse rantsoen aan wijn voor een monnik aangaf.
Generaal kapittel	de jaarlijkse vergadering van de abten van alle cisterciënzer kloosters in moederklooster Cîteaux in september.
Kruising	nieuw druivenras, voortgekomen uit twee verschillende druivenrassen.

Lekenbroeder	lid van de cisterciënzers, vooral voorkomend in de 12 ^e en 13 ^e eeuw, die wel onderdeel van de orde was maar met beperkte plichten en rechten. Werkte vooral op het land en dus ook veel in de wijnbouw.
Lieu-dit	een afgebakend stuk wijngaard dat in de 19 ^e eeuw niet in het kadaster en door de INAO niet in de wijnwetgeving is opgenomen.
Marcottage	vermeerderingswijze waarbij de hele plant begraven werd zodat de uitlopers wortel konden schieten (in Bourgogne gebruikelijk) of door een uitloper in de grond te plaatsen en wortel te laten schieten. Later konden deze planten, die wortel hadden geschoten, van de moederplant worden losgesneden.
Métayage	een vorm van pacht waarbij de pachter vaak verplicht was te werken volgens de eisen van de monniken en een deel van de opbrengst (in geld of druiven) moest afstaan.
Seculiere geestelijken	Geestelijken die geen onderdeel waren van een kloosterorde maar van de 'normale' kerkelijke hiërarchie, zoals pastoors en bisschoppen.
Spontane kruising	nieuw druivenras, dat in de wijngaard, zonder menselijk ingrijpen is voortgekomen uit twee verschillende druivenrassen.
Stokdichtheid	het aantal druivenstokken dat in de wijngaard voorkomt, meestal aangegeven in aantal per hectare.
Vieilles Vignes	Aanduiding voor oude wijnstokken, meestal bedoeld als ten minste 40 jaar oud.
Vijfbladige wingerd	klimplant, familie van de druif, die een muur met bladeren kan bedekken en daardoor ter verkoeling tegen muren staat geplant.

Literatuurlijst

Geraadpleegde boeken, bundels en tijdschriften

Arnoux, C. (1728) *Dissertation sur la situation de la Bourgogne sur les vins quelle produit, sur la maniere de cultiver les vignes, de faire le vin, & de l'éprouver*. Londen: Samuel Jallason.
Integraal te vinden op: Gallica Bnf

Baudouin, J. (2016) 'Climats: Le mythe des moines s'effondre', *La Revue du vin de France hors série*, november 2016, pp. 45-49 (zie bijlage III).

Bazin, J-F. (2013) *Histoire du Vin de Bourgogne*. Plouédern: Editions Jean-Paul Gisserot.

Bazin, J-F. (2015) *Le vin de Bourgogne*. Malakoff: Dunod.

Bell, B. & Dorozynski, A (1970) *Le livre du vin*. Paris: Les deux Coqs d'Or.

Bourély, B. (1998) *Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne*. Vougeot: Editions du Tastevin.

Chauvin, B. (2008) *The clos and the château de Vougeot. Cellier of the abbey of Cîteaux*. Vougeot: Editions du Tastevin.

Coates, C. (2008) *The wines of Burgundy*. Londen: University of California Press.

Crum, G. (2012) *Le Domaine de la Romanée-Conti*. Tielt: Lannoo nv.

Denise, Dom (18e eeuw) *Mémoire de Dom Denise*. Clemencey: Terre en vues.

Dion, R. (2010) *Histoire de la vigne & du vin en France, des origines au XIXe siècle*. Parijs: CNRS Editions.

Foucher, M. (2013) 'Une question d'identité', *Bourgogne Aujourd'hui hors-série*, November 2013, pp. 12-17

Foucher, M. & Garcia, J-P (2013) 'La double signification des clos monastiques sur la côte de Nuits (Bourgogne, France)', in C. Panaitescu & L.C. Fosala (red.) *Vigne, vin et ordres monastiques en Europe, une longue histoire*, Dijon, Chaire UNESCO Cultures et traditions du vin, pp 25-41.

Graaf de, K. (2015) 'Monnikenwerk?', *Winelife*, oktober-november 2015, p 15 (zie bijlage IV).

Lawrence, C.H. (2004) *Kloosterleven in de Middeleeuwen*. Amsterdam: Pearson Education Benelux.

Lebeau, M. (1986) *Essai sur les Vignes de Côteaux des origines à 1789*. Dijon: Centre Régional de Documentation Pédagogique de l'Académie de Dijon.

Phillips, R. (2001) *Een kleine geschiedenis van wijn*. Amsterdam: Forum.

Pierik, R. (2010) *Wijnhistorie*. Waalre, Bilzen, Den Haag: Liscma, Merlin, Wijninformatiecentrum.

Pitiot, S & Servant, JC (2005) *The wines of Burgundy*. Beaune: Collection Pierre Poupon.

Platret, G. & Pascal, P. (2013) *Nine centuries in the heart of Burgundy. The Cellier aux Moines & its vineyards*. New York: Assouline.

Robinson, J. (1999) *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: Oxford University Press.

Robinson, J. & Harding, J. & Vouillamoz, J. (2012) *Wine grapes*. Londen: Penguin Books.

Seward, D. (1979) *Monks and Wine*. Londen: Mitchell Beazley.

Steeves, E. (2013) *Cluny, le vignoble invisible*. Macôn: Académie de Mâcon.

Geraadpleegde websites

Abdij van Côteaux, Wikipedia, URL bezocht op 21 juni 2018.

Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, *Climats et lieux dits*. Vins Bourgogne, URL bezocht op 21 juni 2018.

Verband Deutscher Prädikatsweingüter, *Die VDP.Klassifikation*. URL bezocht op 8 januari 2019.

Easton, S (2012) *French paradox – climats and lieux-dits*. Winewisdom, URL bezocht op 21 juni 2018.

Österreichische Traditionsweingüter, *Lagenklassifikation*. URL bezocht op 8 januari 2019.

Bijlagen

Bijlage I Uitgewerkte interviews

De interviews zijn afgenomen op basis van 7 standaardvragen. Per vraag worden de antwoorden per geïnterviewde gegeven. Niet iedereen heeft overigens op elke vraag een antwoord gegeven.

De volgende alfabetische volgorde wordt per vraag aangehouden:

1. Jean-François Curie, CEO Boisset, La Famille des Grands Vins en verbonden als Grand Conseiller bij de Confrérie des Chevaliers du Tastevin;
2. Jean-Pierre Garcia en Thomas Labbé, de eerste archeoloog en professor aan de universiteit van Dijon en de ander historicus en professor aan de universiteit van Dijon;
3. Jean-Nicolas Méo, mede-eigenaar en gérant van wijnbedrijf Méo-Camuzet;
4. François Pitiot, 20 jaar lang wijnmaker en gérant van Clos de Tart, wijnjournalist en cartograaf;
5. Edward Steeves: oud-directeur wijnbedrijf, schrijver van een boek over het wijngaardbezit van de benedictijnen en bezig, samen met Jean-François Bazin, aan een boek over kloosters die wijn maken en maakten.

Vraag 1: Wat is naar uw mening in het algemeen de invloed van de cisterciënzer monniken op Bourgognewijn geweest?

Curie: de monniken brachten een bepaalde 'spirit', een sfeer in Bourgogne, die nog steeds voelbaar is en waarvan voor mij wat trefwoorden zijn: discreet, gericht op intimiteit, gastvrij, spiritueel meer dan materieel. Hun 'ora et labora' staat voor mij voor het voor elkaar krijgen van grote dingen zonder erover op te scheppen.

Garcia/Labbé: in het algemeen is die naar onze mening overschat. Er is een soort mythische traditie ontstaan met het werk van Gilles Laferté (rond 1920) en later opnieuw gevoed door de Chevaliers de Tastevin en speciaal Camille Rodier. Zeker is dat de cisterciënzers een groot wijngaardbezit hebben gehad, diverse clos hebben gecreëerd en veel wijnkelders hebben gehad, zeker in de Côte de Nuits en Côtes de Beaune. Veel meer is eigenlijk niet bekend omdat veel bronnen verloren zijn gegaan.

Méo: ze gaven, samen met de benedictijnen, een relatieve stabiliteit in Bourgogne in een onrustige periode. Die stabiliteit is belangrijk omdat wijngaarden altijd op de lange termijn moeten worden bewerkt. Kwaliteit is in wijngaarden alleen mogelijk met een lange termijnvisie. De kwaliteit van de wijnen moest hoog zijn om ze geschikt te maken voor transport naar bijvoorbeeld Parijs.

Pitiot: de cisterciënzers hebben zeer belangrijk werk geleverd, vooral bij wat nu de classificatie van wijngaarden is: die klopt nog steeds en was vroeger zelfs wellicht beter. Zij hadden wijn nodig voor de mis maar konden later wijn verkopen. Zij hebben de Côte 'geconstrueerd'. Diverse clos zijn al heel vroeg ontstaan, zoals Clos de Vougeot en Clos

de Tart. Bij de laatste, waarvan ik 20 jaar wijnmaker/gérant mocht zijn, gaan de documenten van verwerving van de bernardinnen terug tot 1145. De cisterciënzers waren zeer goede observanten, zij waren contemplatief. Juist omdat de monniken (met uitzondering van de lekenbroeders) zelf niet werkten in de wijngaarden, konden ze van afstand observeren en reflecteren. De wijnen waren overigens lang niet altijd goed.

Steeves: de eerbied voor de natuur was bij de cisterciënzers heel belangrijk. Respecteer de natuur want wat je van God krijgt, moet je goed behandelen. Ze voelden zich dus verplicht en verantwoordelijk de wijngaarden goed te behandelen, wat ook tot een hogere kwaliteit leidde. Zij kregen wijngaarden of onontgonnen land van de notabelen en ontwikkelden deze percelen tot nu gewichtige wijngaarden. Zij creëerden en stapelden know how bij het wijngaardbeheer en bij het wijnmaken. Er was veel intellect, want veel nobelen traden in. Tussen de kloosters was er een groot netwerk van specialismen, ook op het gebied van wijn werd kennis uitgewisseld. Daarnaast hebben ze meegewerkt aan de stabiliteit in de regio in een tijd van Barbaren (Germanen), Vikingen en Hunnen.

Vraag 2: In vergelijking tot de Romeinen, wat veranderde er in de tijd van de monniken?

Curie: de Romeinen deden veel aan het conserveren van de wijnen, bijvoorbeeld door honing en kruiden toe te voegen. De monniken deden dat niet maar er is weinig over de smaak van de toenmalige wijnen bekend. Het niet toevoegen van dit soort additieven maakt terroirverschillen wel gemakkelijker proefbaar.

Garcia/Labbé: die vergelijking is niet logisch, gezien het feit dat vooral de bisschoppen het gat tussen de Romeinen en de kloosterordes hebben opgevuld en gezorgd dat de kennis niet verloren is gegaan. Daarnaast speelden de benedictijnen maar niet de cisterciënzers een rol hierin.

Méo: er kwam een wissel van amfora tot vat. De amfora was goed gesloten, het vat gaf oxidatieproblemen. Overigens was er in de 1^e eeuw een ban op het maken van wijn in Bourgogne, want deze moest uit Italië komen om de markt daarvoor goed te houden. Pas in de 3^e eeuw is die ban opgeheven.

Pitiot: geen mening hierover.

Steeves: de Romeinen hebben grote invloed gehad op de wijnbouw. Ook de monniken gebruikten wel kruiden of honing. Maar normaal maakten de monniken in Bourgogne vooral droge wijn. Dit maakte vergelijking makkelijker: dit deel van de helling is beter dan andere delen.

Vraag 3: Wat is de invloed van de monniken geweest op de keuze van druivenrassen? Kunt u in het antwoord het decreet van 1395 betrekken?

Curie: er lijkt rond 1195 veel wit te hebben gestaan in Vougeot. Clos blanc lijkt een verwijzing naar veel kalk in de grond, waar Clos de Vougeot uit meer klei bestaat.

Garcia/Labbé: chardonnay is pas in de 17^e eeuw ontstaan en pinot noir kennen we vanaf de 14^e eeuw maar niet zo zeer uit teksten vanuit monniken. Bij het decreet waren de monniken niet betrokken: dit was vooral een politieke affaire tussen de hertog en de stad Dijon.

Méo: het is duidelijk dat er al vroeg gamay en pinot noir was. Daar gaat het decreet ook over. Er waren zeker ook andere pinots in de wijngaard, zoals pinot blanc. Onduidelijk is hoe lang chardonnay al bestaat. Het is wel duidelijk dat het een kruising is tussen pinot en gouais.

Pitiot: de monniken hadden geen bewuste invloed, ze gebruikten allemaal mutaties van gouais en pinot. Beurot komt van bûre, robe du bûre, kleur van dit ras was kastanje, zoals het kleeft van benedictijnen.

Zo heette Clos de Tart vroeger Clos Blanc. Daar zijn drie gedachten over: het was een verwijzing naar de witte bodem, naar het wit van de bernardinnen of gewoon naar witte druiven.

Steeves: het decreet komt voort uit de samenwerking tussen notabelen en wijnhandelaren, die vonden dat je gamay en pinot noir niet op één hoop kon gooien. Filips de Stoute ging erin mee, want die kon zich permitteren pinot noir te drinken. De invloed van de monniken was op dat moment al geringer en zij hebben daarin waarschijnlijk geen rol gespeeld. Wel hebben de monniken wellicht eerder, bij de marcottage, een rol gespeeld bij het selecteren van rassen.

Vraag 4: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op de keuze van de wijngaarden en de climats?

Curie: zij identificeerden plekken, zoals in Clos de Vougeot waar ze van boven naar beneden de beste, de iets mindere en de nog wat mindere wijn onderscheidde. Ze kregen wijngaarden maar breidden die zelf uit of creëerden ze uit stukken onontgonnen grond die ze kregen. Ze hadden gevoel voor de 'energie van een plek' en hielden daar rekening mee. Bijvoorbeeld het pand Clos de Vougeot staat op een plek waar ze vrijwel direct op de rotsen stuitte en de put 70 meter diep moest zijn. Ze kozen dus niet de gemakkelijkste weg, maar de plek zal daarom om andere redenen gekozen zijn, zoals energievelden die ze onderkenden.

Garcia/Labbé: er is geen bewijs voor invloed van de cisterciënzers op de climats. Het lijkt erop dat ze het beste probeerden te maken van wat ze cadeau gekregen hadden. Ze bleken wel in staat omliggende wijngaarden te verwerven, zodat bijvoorbeeld Clos de Vougeot als een grote clos heeft kunnen ontstaan. De climats zijn pas in de 17^e en 18^e eeuw ontstaan, vooral in burgerlijke sferen hoewel diverse wel vanuit de clos van de cisterciënzers zijn gevormd.

Méo: dat is lastig te zeggen. In ieder geval zal de invloed in Nuits groter zijn geweest dan in Beaune, omdat Nuits veel meer gedomineerd werd door de kerk en de kloosters en Beaune meer door de aristocraten. De monniken namen percelen die niemand wilde, op arme, moeilijk te bewerken gronden waar later automatisch lagere opbrengsten en een hogere kwaliteit ontstonden.

Pitiot: de cisterciënzers waren estheten, zij hielden van eenvoudig maar mooi. Zij hebben dan ook veel percelen geschikt gemaakt voor goede wijn, hebben het reliëf verminderd, de waterhuishouding aangepast en weggetjes tussen de percelen aangelegd die nu nog steeds de afbakening van climats betekenen. Overigens is niet geheel duidelijk of de wijngaarden in de Bourgogne eerst in de vlakte of op de hellingen waren aangeplant. Zeker is wel dat er al vóór de tijd van de monniken wijngaarden op de hellingen zijn geweest. Zie verder ook het antwoord op vraag 1.

Steeves: er zal sprake zijn geweest van cumulatieve kennis vanuit de Romeinse tijd. De monniken waren zeer goed in observeren: hoe kunnen dingen beter? Op de hellingen? Op het oosten? Het weghalen van bomen, het egaliseren en het uithakken en uithalen van stenen was normaal. De aanpak was academisch. Er waren wijngaarden waar de wijn beter was dan in andere wijngaarden. Notabelen vroegen geregeld advies aan de monniken over wijnpercelen of lieten hen de percelen verbouwen.

Vraag 5: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op het wijngaardbeheer?

Curie: ik zou het niet weten maar wat me wel te binnen schiet, is dat de solidariteit die uit de hulp van Saint Vincent is ontstaan (wijnbouwers van een dorp waren verenigd, en wanneer bijvoorbeeld één lid grote hagelschade had, gaven de andere leden hem druiven om toch verkoop te kunnen hebben, JS), wellicht past in de geest van het werk van de monniken.

Garcia/Labbé: daar zijn maar zeer weinig bronnen van. Het lijkt erop dat ze in de wijngaarden weinig bijzondere dingen deden. Ten opzichte van wijngaarden van de hertog en van de seculiere geestelijken uit Beaune, lijken ze minder geld en tijd in de wijngaarden geïnvesteerd te hebben.

Méo: geen mening hierover.

Pitiot: het is bekend dat geen of beperkte bemesting werd gebruikt, om de opbrengsten laag te houden

Steeves: geen mening hierover.

Vraag 6: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op het wijnmaken?

Curie: de manier waarop de wijnmakerij van Clos de Vougeot in elkaar zit, is zeer slim uitgedacht. De wijze waarop wordt omgegaan met lucht, licht, warmte, koude en afloop van vocht, is indrukwekkend. Ook de persen met de aan te draaien schroef zijn bijzonder.

Garcia/Labbé: er zijn nauwelijks bronnen over de manier waarop zij wijn maakten. Wel valt op dat hun kelders niet veel afwijken van moderne wijnkelders.

Méo: over wijnmaaktechnieken heb ik geen mening maar ik weet wel dat ze op Clos de Vougeot serieus hebben gewerkt, ze wisten waar ze over hadden. Dat kun je afleiden uit de manier waarop de wijnmakerij en de vatenkelder zijn gebouwd.

Pitiot: voor zover mij bekend hebben ze eigenlijk geen invloed op het wijnmaken gehad die nu nog zou gelden.

Steeves: in ieder geval hadden ze in hun tijd invloed op de persen, want die waren zo duur dat alleen aristocraten en monniken deze bezaten.

Vraag 7: Wat is de invloed geweest van de cisterciënzers op verkoop en marketing?

Curie: zij ruilden veel wijn met andere kloosters. Al die verschillende climats waren eigenlijk een nachtmerrie maar is 'marketing' geworden, speciaal van de 'clos'. Die 'clos' zijn eigenlijk de merken 'avant la lettre'.

Garcia/Labbé: ze waren in contact met verkopers in De Lage Landen, België, Parijs en Dijon. Daarnaast hadden ze contact met het pauselijke hof, vooral toen de paus in Avignon resideerde. Het meeste van hun wijnen werd in taverne geschonken en in grote volumes.

Méo: de standaard werd aangegeven door de wijn die de paus dronk, dat had impact. Zeker in de tijd van Avignon hebben de pausen regelmatig voor Bourgogne gekozen en daar hadden de cisterciënzers een aandeel in.

Pitiot: zij hebben een grote invloed op de verkoop van wijn gehad, zie daarvoor het boek van Bourély.

Steeves: interessant is in dit verband het ontstaan van de benaming 'burgundy' voor een kleur. Dat werd in Engeland al zeer vroeg als kleurnaam gebruikt en komt zeker van de wijn. Bourgognewijnen moeten dus zeker al vroeg naam hebben gemaakt.

Bijlage II Hoofdstuk V en X Cahier des Charges Vougeot

Tekst van toepassing tussen blauwe lijnen gezet.

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burmand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lourmand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montballet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prény, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tourmus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincellottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2^o- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1^o- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Vougeot, entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Vougeot, le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen), couronnée par le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. La structure est localement compliquée par un ensemble de failles parallèles au relief. Un compartiment abaissé fait ainsi affleurer le « calcaire de Comblanchien » au pied du coteau, au cœur du vignoble, où il fut jadis exploité en carrière par les moines de Cîteaux. Cette carrière médiévale apparaît nettement, dans le paysage et au cœur le vignoble, sous la forme d'un front de taille imposant.

Le substrat est masqué le plus souvent par des épandages de nature complexe, mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et pierreux, peu épais et bien drainants, sur le substrat calcaire, plus argileux, relativement profonds et parfois décarbonatés en surface, sur le piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied de la côte, sur le piémont, à une altitude comprise entre 240 mètres et 265 mètres. Elles sont bordées, au nord, par une importante exurgence, la source de la Vouge.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan

et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble de « Vougeot » est indissociablement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux, maison-mère de l'ordre monastique cistercien. Peu après 1098, date de création de cette abbaye, les moines acquièrent des parcelles sur le territoire de « Vougeot » qui, au fil du temps, vont constituer une entité foncière considérable. La majeure partie est enclose d'un mur continu à partir du XIII^{ème} siècle, l'actuel « Clos de Vougeot », bénéficiant maintenant de la mention « grand cru ». Au nord de ce clos, le reste du territoire est aussi propriété des moines de Cîteaux, qui y combinent extraction de pierre de construction et viticulture.

A la révolution française de 1789, les biens monastiques sont confisqués et vendus aux enchères. Le vignoble est toujours marqué par cette histoire, tant au niveau de son support, les parcelles étant considérablement façonnées par l'activité des moines, que dans son image. Le clos et son château façonnent le paysage.

L'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » est reconnue par un décret du 11 septembre 1936.

En 1943, une liste de « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie.

L'encépagement est dominé par les cépages pinot noir N et chardonnay B, les deux principaux « cépages fins » de la Bourgogne.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 16 hectares, dont 12 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de 370 hectolitres de vins rouges et de près de 155 hectolitres de vins blancs. Selon les usages, l'essentiel du volume des vins blancs est produit à partir de raisins issus du « climat » « Le Clos Blanc », classé en « premier cru ».

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges ont une robe soutenue, d'un rouge profond. Ils ont souvent une trame tannique puissante, mais veloutée, avec un beau fruité rappelant les petits fruits rouges, auquel se mêlent des notes de sous-bois ou de violette.

Les vins blancs sont souples et équilibrés.

3°- *Interactions causales*

Le petit vignoble de « Vougeot » se trouve au centre géographique et historique de la « Côte de Nuits », au cœur d'une situation abritée qui offre un mésoclimat propice à la viticulture de qualité.

Les parcelles de vigne sont implantées sur la partie basse du versant, bénéficiant tout à la fois d'une altitude modérée et d'une exposition au levant, favorables à la maturité des raisins, et d'une nature pédologique apte à l'épanouissement des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones. Les sols sont graveleux, argileux et riches en oxyde de fer, assurant une fertilité et une réserve hydrique mesurées, propres à l'obtention d'une bonne concentration en sucre et en précurseurs aromatiques.

Le substrat essentiellement calcaire, fortement fracturé, joue un rôle fondamental dans la régulation hydrique, drainant les excès d'eau et, au contraire, atténuant les stress par les remontées capillaires.

La majeure partie du vignoble de « Vougeot » est originellement la propriété de l'abbaye de Cîteaux. Le château, les murs des clos, les carrières médiévales et le vignoble lui-même, sont des monuments historiques, relatant 1000 années d'histoire, encore lisibles dans le paysage.

Les noms des « climats » témoignent également de leur histoire. Le lieu-dit « la Vigne blanche », selon la tradition, a toujours été planté en cépage chardonnay B pour produire des vins blancs, une exception en « Côte de Nuits ». Ces vins sont destinés à l'époque, au vin de messe de l'abbaye. Le « Clos de la Perrière » est entièrement implanté dans l'ancienne carrière des moines.

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 62 hectares de vignes de « vins fins » dont 54 hectares en « 1^{ère} classe ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « climats » reconnus sous la mention « premier cru » et « grand cru ». Outre le « Clos de Vougeot », entièrement classé « 1^{ère} classe » et reconnu maintenant en appellation d'origine contrôlée avec le bénéfice de la mention « grand cru », les « climats » reconnus actuellement sous la mention « premier cru » se partagent entre « 1^{ère} classe » et « 2^{ème} classe ».

La commune de Vougeot est une des plus petites communes de la « Côte », avec seulement 88 hectares, mais dont 69 hectares sont plantés en vigne. Elle est néanmoins l'un des sites les plus visités de Bourgogne, pour sa richesse patrimoniale. La qualité et la notoriété des vins rouges et blancs de « Vougeot », distribués dans le monde entier contribuent fortement à la renommée des vins de Bourgogne

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

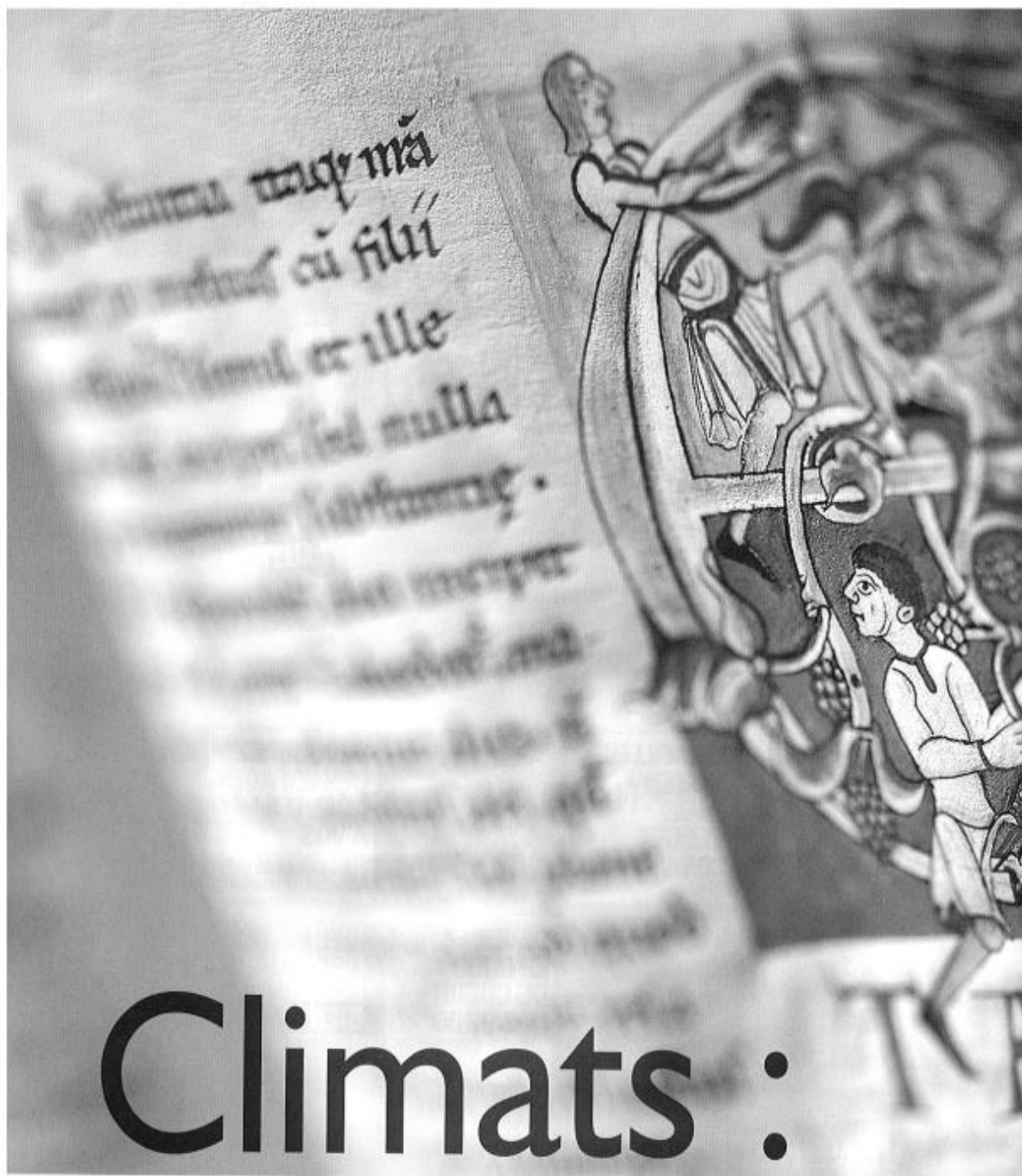
b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.



Climats :

Le mythe des moines



Un mythe tenace a longtemps laissé croire que les moines avaient délimité les climats dès le Moyen Âge. Historiens, géographes et linguistes jettent un autre regard sur l'origine de cette classification, finalement héritée des Lumières. Un récit passionnant.

Par Jérôme Baudouin

Les Plantes du Dessus, La Chaire à Dieu, Ez Connardises, Poirier Malchaussé, Les Languettes... Des climats, des lieux-dits qui participent de la poésie bourguignonne. Accolés, ils forment un mystérieux haïku. Sur une carte, ils décrivent une géographie complexe qui, pour tout amateur de vin, peut être prétexte à une vocation encyclopédique. Décrypter les climats, les situer dans le paysage ou sur une carte, c'est un imaginaire bachique qui se dessine et s'écrit. Des noms magiques pour certains, mythiques pour d'autres.

Selon l'histoire que les vignerons et les négociants bourguignons prennent tant de plaisir à conter, les climats seraient millénaires. Les moines, dès le Moyen Âge, les auraient délimités. Un mythe plus qu'une réalité qui a esquissé, pendant des décennies, le portrait d'un vignoble ancré dans l'histoire, en apparence plus ancien que celui de Champagne, d'Alsace ou de Bordeaux. Un discours commercial, aussi, qui use de l'indéniable présence monastique pour renforcer l'image de marque du vignoble.

Si l'inscription des climats au Patrimoine mondial de l'Unesco, en 2015, a révélé au plus grand nombre l'existence de cette complexité topographique des vignobles de la Côte-d'Or, elle a aussi permis à de nombreux chercheurs de se pencher sur la question durant les années qui ont précédé ce classement. Historiens, géographes et linguistes ont uni leurs forces et poussé leurs recherches pour remonter le fil de l'histoire des climats bourguignons.

« Nous avons tenté de mieux comprendre l'évolution du vignoble dans les siècles passés. Notre travail a consisté en quelque sorte à déconstruire le discours commercial actuel qui laisse entendre que les climats remontent à l'époque des moines du Moyen Âge, soit disant une notion très ancienne, mais totalement fautive », résume l'historien Thomas Labbé. « Il est vrai qu'il y a beaucoup de

s'effondrer

CLIMAT OU LIEU-DIT ?

Climats et lieux-dits se confondent souvent dans la géographie viticole de Bourgogne. Ils se superposent même selon les villages. Mais ces deux termes recouvrent deux réalités distinctes. Dans son ouvrage *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne*, Sylvain Pitiot fait cohabiter, pour chaque village, la carte des lieux-dits et celle des climats, afin de mieux montrer les différences et les points communs. « Le lieu-dit est un terme familier qui, dans une commune, désigne un morceau de terrain dont le nom remonte souvent au Moyen Âge. Mais ce nom n'apparaît dans les premiers cadastres qu'au XIX^e siècle », explique Sylvain Pitiot. De son côté, le climat, tel qu'on le connaît aujourd'hui est une délimitation administrative liée aux AOC. Les climats n'existent qu'en premiers et grands crus. En superposant les cartes, on découvre d'ailleurs qu'un climat peut représenter une partie d'un lieu-dit, ou englober plusieurs lieux-dits. Par exemple le puligny-montrachet 1^{er} cru Les Pucelles englobe deux lieux-dits : Les Pucelles et Clos des Meix. Le pomard 1^{er} cru Clos des Épenaux comprend une partie du lieu-dit Les Grands Épenots et une partie du lieu-dit Les Petits Épenots.



Si les moines ne sont pas les inventeurs des climats, ils sont des acteurs centraux de la culture de la vigne au Moyen Âge.

folklore autour de la construction du vignoble bourguignon, avec le mythe des moines, comme si le vignoble préexistait de manière immuable. Ce qui n'est pas vrai », complète l'archéologue et géographe Jean-Pierre Garcia qui a coordonné le dossier scientifique pour l'inscription des climats au Patrimoine de l'Unesco.

Pour comprendre comment le vin de Bourgogne était vu au Moyen Âge, il suffit de se référer au poème d'Henri d'Andeli, « La Bataille des Vins », écrit vers 1220. Ce texte en langue d'oïl conte l'histoire d'un événement tout à fait étonnant, qui s'est depuis inscrit dans la grande histoire de la viticulture. Un moment singulier de la vie d'un roi, celle de Philippe-Auguste (1165-1223) : une dégustation, à son initiative, des meilleurs vins d'Europe. Des messagers s'en vont quérir les meilleurs vins produits au sein du Royaume et dans le pourtour méditerranéen. Il s'agit en l'occurrence de crus de La Rochelle, de Chypre, de Saint-Émilion, de Parme, d'Hautvillers et d'Épernay, d'Anjou, de Sancerre et d'Auxerre, de Beaune et de Chablis, d'Alsace, d'Espagne et de Narbonne, de Carcassonne et de Provence. Des dizaines de vins dégustés, commentés et jugés par un prêtre anglais qui n'hésite pas à excommunier, littéralement, les vins mauvais. Dans ce texte, il n'est pas question de Gevrey-Chambertin, de Corton-Charlemagne ou de Clos de Vougeot. Seules deux des grandes villes prospérant grâce au commerce du vin sont nommées : Beaune et Chablis.

Jusqu'au XVII^e siècle, la production viticole est principalement vendue sous le terme "vins de Bourgogne" ou sous le nom de la ville où le vin était commercialisé. « On achetait alors des vins de Beaune ou de Dijon, même si les terroirs étaient à Chassagne-Montrachet, Vosne-Romanée ou Gevrey-Chambertin », explique Thomas Labbé. Pour l'historien, l'apparition des climats est intimement liée à l'évolution de la commercialisation des vins de Bourgogne. Car si les lieux-dits sont déjà localement identifiés, notamment les meilleures parcelles de vignes, leur nom n'est pas encore employé pour vendre le vin. « Les climats, en tant que dénomination commerciale, ont commencé très progressivement à apparaître à la fin du XVII^e siècle, avec le Chambertin en 1683. C'est surtout au XVIII^e que cette manière de commercialiser le vin va s'imposer », poursuit le chercheur.

L'encyclopédisme au service des vins de Bourgogne

À l'orée du Siècle des Lumières, l'identification des différents vignobles bourguignons s'inscrit dans un mouvement général. « La classification des meilleurs terroirs viticoles s'inscrit dans le mouvement des Lumières, exactement comme les classifications du botaniste suédois Linné puis, plus tard, des encyclopédistes. C'est une classification des différentes qualités de vin, mais en se référant au lieu de production. À Bordeaux, cela s'illustre par la reconnaissance des domaines, comme Haut-Brion. En Bourgogne, cela se traduit par la dénomination des climats. C'est une vision moderne de la viticulture », renchérit Jean-Pierre Garcia. Une vision qui s'inscrit pleinement dans l'évolution de la commercialisation des vins de la région.



Professeur à l'université de Dijon, Jean-Pierre Garcia utilise l'archéologie pour comprendre la construction des terroirs viticoles.

LES MOINES CONTRAINTS AUX COTEAUX

Parmi les mythes qui circulent sur la création du vignoble des Côtes de Nuits et de Beaune, celui-ci a la vie dure : les moines auraient choisi les coteaux, car la terre était plus adaptée à la culture de la vigne. En réalité, lorsque les cisterciens s'installent, plus tardivement que les autres congrégations, dans la région, les terres de la plaine sont déjà cultivées. « Les terres de la côte, qui leur ont été données, étaient pauvres et en friche, donc moins intéressantes pour la culture des céréales », explique Jean-Pierre Garcia. « Les moines plantent, par défaut, de la vigne sur ces terrains médiocres, qu'ils vont magnifier grâce au vin », conclut le géographe.

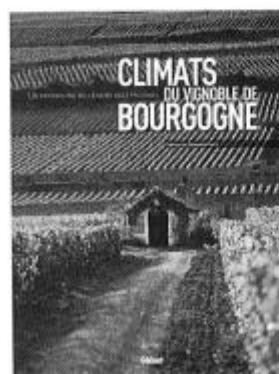
Au cours du XVII^e siècle, le système commercial change. Des mutations qui vont s'amplifier au siècle suivant. Les places marchandes de Beaune ou Dijon sont alors délaissées au profit des villages comme lieu de vente du vin. « Les commissionnaires en vin, ancêtres des négociants, étaient installés dans les villages et avaient déjà identifié les vignes qui produisaient les meilleurs vins », continue Thomas Labbé. Ces commissionnaires étaient soumis à des taxes à Beaune et Dijon pour vendre leurs vins. Pour contourner ces règles et alléger l'ardoise, ils choisissent d'abandonner les mentions "vin de Beaune" ou "vin de Dijon" et commercialisent désormais les meilleures bouteilles sous le nom du village de production comme Vougeot, Gevrey-Chambertin ou Puligny-Montrachet. Peu à peu, ces noms de villages s'imposent commercialement. Puis la classification se fait plus précise encore, lorsque les marchands commencent à vendre les vins sous le nom de certains climats dans ces villages.

En 1728, un abbé bourguignon installé à Londres, l'abbé Claude Arnoux, publie sa *Dissertation sur la situation de Bourgogne et sur les vins qu'elle produit*, destinée aux amateurs londoniens de vins. Le texte est accompagné de la première carte viticole de la Côte. Dom Arnoux y recense dix-huit climats différents et leurs caractéristiques propres. On y découvre les climats de Montrachet, Volnay-Champan, Beaune-Fèves ou encore Clos de Vougeot et Chambertin. Le mouvement est enclenché ; les climats les plus prestigieux commencent à être vendus sous leur propre nom ; Richebourg, Corton et Romanée sont reconnus.

Et les moines ? Ils sont des acteurs de ce paysage viticole en construction, au même titre que les ducs, les vigneronnes et les commissionnaires. « Si les moines n'ont pas inventé les climats, ils ont

créé les clos, ces espaces réservés à la culture de la vigne. En ce sens, ils ont pérennisé la présence du vignoble dans ces lieux. Si le vin fait le lieu, le lieu fait également le vin. Il y a une réciprocité entre les deux », indique Jean-Pierre Garcia. Les moines créent des clos également pour des raisons fiscales. « Tout ce qui est produit à l'intérieur d'un terrain clos est exempt de taxes, de droits de péage et de transport. Les moines y trouvent donc un intérêt économique : le clos renforce la rentabilité de la vigne », explique le géographe, professeur à l'université de Dijon et spécialiste de la construction des terroirs viticoles.

Autre intérêt des clos : ceux-ci privatisent la vigne. Contrairement à aujourd'hui, où l'espace public est circonscrit aux voies de



Redigé sous la direction de l'association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, *Climats du vignoble de Bourgogne* (224 p., 49 €, Glénat) retrace les grandes étapes de la construction des climats et de la viticulture bourguignonne. Une bible.

communications ou aux espaces verts, et où les espaces privés dominent, les pâturages, les champs sont à cette époque ouverts à tous, car destinés aux usages communs. « En clôturant leurs vignobles, les moines pérennisent la culture de la vigne dans ces lieux précis, lesquels ne peuvent pas servir à autre chose », poursuit Jean-Pierre Garcia. Le Clos de Tart est ainsi créé dès 1141 par les moniales de l'abbaye des Bernardines. Le Clos de Vougeot apparaît à la même époque et le Clos des Lambrays sera créé en 1365.

Quelques siècles plus tard, les noms des climats font leur apparition sur les premiers cadastres. « Ces noms sont les héritiers d'une

tradition orale qui remonte parfois à l'époque gauloise ; c'est aussi le cas des noms de certains villages », explique Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, co-auteure avec Sylvain Pitiot de l'ouvrage *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne, atlas et histoire des noms de lieux* (Editions de Monza & du Murger, 69 €). Il a fallu dix ans de recherche à cette agrégée de lettres classiques pour retrouver l'origine des 1463 noms de climats et lieux-dits. « Lorsque les premiers cadastres ont été établis, les noms sont passés de l'oral à l'écrit. Malheureusement, ils ont souvent été déformés ou mal orthographiés, ce qui explique parfois les étranges toponymies que l'on retrouve », poursuit Marie-Hélène Landrieu-Lussigny.

En 1752, la ville de Beaune prend une décision historique : « elle abandonne sa marque séculaire (vin de Beaune) et propose au Parlement de Bourgogne d'obliger les vigneronns à inscrire sur leurs futailles le lieu réel de production du vin », explique Thomas Labbé. Dès lors, le nombre de climats ne va cesser d'augmenter, afin de différencier le plus précisément possible la production de chaque

« EN 1752, LE PARLEMENT DE BOURGOGNE OBLIGE LES VIGNERONS À INDIQUER LE LIEU RÉEL DE PRODUCTION DU VIN



À Nuits-Saint-Georges, le nom de Perrières désigne à la fois un premier cru mesurant plus de 3 hectares, entouré par les premiers crus Les Poirets, Les Chabœufs et Les Poulettes, et un lieu-dit de 21 ares encastré dans Les Poulettes. Les deux Perrières ne se touchent pas.

CLIMAVINEA, TOUS LES CLIMATS DANS SON IPHONE

Tous les professionnels de Bourgogne s'arrachent cette application, qui devrait ravir les amateurs. ClimaVinea a été imaginée par Sylvain Pitiot, l'ancien directeur du Clos de Tart, mais également topographe et auteur de nombreuses cartes et ouvrages de référence sur le vignoble bourguignon. Dans cette version numérique et interactive de son atlas, cosigné avec Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, les cartes des Côtes de Beaune et de Nuits sont présentées en très haute définition, avec tous les noms de climats et de lieux-dits. Lorsque l'on est dans le vignoble, il est possible de se géolocaliser et de retrouver la toponymie des 1463 climats et lieux-dits référencés. L'application dispose même d'un guide décrivant 132 domaines majeurs. Plusieurs textes abordent l'histoire du vignoble, la critique du vin ainsi que les termes de dégustation. Cet atlas numérique, disponible au prix de 24,99 € en français et en



anglais sur iPhone et iPad (en fin d'année il sera adapté aux smartphones sous Android), est un outil précieux et une mine de connaissance pour tous les passionnés de la Bourgogne.

parcelle, dans chaque commune. Ce qui n'empêche pas certains vigneron et négociants de vendre des vins sous des noms de climats prestigieux alors que les raisins proviennent de parcelles moins qualitatives. Il faut attendre les années 1930 et la création des AOC bourguignonnes, ainsi que leur hiérarchisation (appellation générale, villages, premiers crus et grands crus) pour entériner la structure du vignoble, basé sur la différenciation des climats.

Il aura donc fallu trois siècles aux climats pour s'imposer, commercialement et comme outil d'identification des terroirs. Mais au-delà de la géographie, les climats, qui portent une autre histoire, celle de leurs noms, sont un moyen de remonter beaucoup plus loin dans le temps. « Depuis l'apparition des AOC, les Bourguignons semblent avoir besoin de l'histoire pour valider l'ancienneté de leur vignoble. D'où la légende des moines, mais aussi le folklore qui l'accompagne », sourit Jean-Pierre Garcia. Ainsi depuis une dizaine d'années, la rumeur dit que les moines goûtaient la terre pour savoir où planter la vigne. Quelques vignerons continuent de colporter cette histoire. Qui, bien évidemment, relève du mythe.



Dans l'atlas cosigné avec Sylvain Pitiot, Marie-Hélène Landrieu-Lussigny explique l'origine et la signification des noms des 1463 climats et lieux-dits.

Monnikenwerk?

ETIKETTEN VAN PERKAMENT, EEN JOLIGE MONNIK, GOTISCHE LETTERS: DE MONNIK ALS SYMBOOL VOOR TRADITIE, ZORG EN AUTHENTICITEIT VERKOOPT GOED. MAAR WAT HEEFT DE BOURGOGNE WERKELIJK AAN MONNIKEN TE DANKEN? ONZE BOURGOGNE-EXPERT KAREL DE GRAAF ZOCHT HET UIT.



De Franse abdijen boerden goed

Het beeld van de monnik als ontginner van de Bourgogne, die door de grond te proeven het prachtige mozaïek van wijngaarden heeft vormgegeven, is sinds de 19^e eeuw zorgvuldig de wereld in geslingerd. En met succes: mensen geloven nu eenmaal liever romantici dan historici. Maar hoe zit het echt? Nadat in 630 de Abdijs van Bèze de eerste wijngaarden krijgt geschonken, duurt het tot de 10^e eeuw voordat de monniken een rol van betekenis gaan spelen. De beroemde heuvelrug rond Beaune is dan al grotendeels beplant met wijnstokken, maar je vindt in de streek ook boomgaarden, steengroeves en weilanden. In 910 wordt in de zuidelijk gelegen Mâconnais de Abdijs van Cluny gesticht. Door de onafhankelijkheid van het pauselijk gezag en de expansiedrift van deze groep Benedictijnen, vergaart die veel macht. En via schenkingen ook veel wijngaarden. Het gaat de monniken zo voor de wind dat abt Robert de Molesme ze van decadentie beschuldigt en in 1098 de soberder Abdijs van Cîteaux sticht, ten oosten van Nuits-Saint-Georges. Door schenkingen en aankopen bouwen deze cisterciënzer monniken in de loop van de 12^e eeuw een behoorlijk wijngaardarsenaal op in met name de huidige Côte d'Or. De



wijngaarden, soms al ommuurd, hebben bij de overdracht vaak al een naam. Ze zijn niet in staat alles zelf te onderhouden dus verpachten ze de wijngaarden of laten die onderhouden door lekenbroeders of personeel. Het beeld van monniken die de afzonderlijke *climats*, de verschillen tussen de wijngaarden, in kaart hebben gebracht, is dan ook twijfelachtig. Waarom ook zouden ze percelen en *terroirs* nader benoemen? De druiven werden ten slotte niet apart gevinifieerd. Soms bouwden de lekenbroeders wel kleinschaliger faciliteiten om druiven lokaal te kunnen persen en te vinifiëren. In Clos de Vougeot, bijvoorbeeld. Maar niet alleen zijn er binnen de muren van deze wijngaard diverse *terroirs* te onderscheiden, ook verdwenen druiven van buiten de muren in de wijn die als Clos de Vougeot werd verhandeld. Nota bene in de enige Bourgogne die tot 1676 zijn eigen wijngaardnaam droeg!

Pas vanaf 1752, als de kloosterorden het gros van hun wijngaarden al lang verkocht of verpacht hebben, wordt het verplicht om de herkomst van de druiven op het vat te vermelden.

Een paar decennia later, in 1791, worden als gevolg van de Franse Revolutie in naam der Republiek alle wijngaarden van de adel en geestelijkheid onteigend en geveild. Met de nodige versnippering tot gevolg. Als begin 20^e eeuw de AOC's worden vastgesteld op basis van lokale gebruiken, is er al in geen eeuwen meer een monnik in een wijngaard gesignaleerd. Wijn van een perceel die al jarenlang verkocht werd onder een herkomstbenaming, behield meestal deze naam. Toch hebben de monniken ook een bijdrage geleverd. Zo wisten ze, via hun netwerk van dochterkloosters en door goede banden met de 'tegenpauzen' in Avignon, de reputatie van de Vin de Beaune en Vin de Nuits te verbreiden. Ze creëerden bovendien eigenhandig aparte *climats* door wijngaarden als steengroeve voor hun kloostermuren te gebruiken. De littenkens daarvan zijn in de Bourgondische wijnvelden nog altijd zichtbaar.

CLIMATS OP WERELDERGOEDLIJST

Afgelopen juli is het eindelijk gelukt om de 1.247 *climats* van de Côte d'Or op de UNESCO Werelderfgoedlijst te krijgen. Onder aanvoering van Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée-Conti) werd bij de campagne dankbaar gebruik gemaakt van zandhappende monniken. En het Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, het BIVB, plaatste om het heuglijke feit te vieren een afbeelding op haar website met - hoe kan het ook anders - gotische letters en een monnik...

