



Verslag focusdegustatie rond het thema: zijn blind de rode wijnen van Côtes de Nuits te onderscheiden van deze van Côtes de Beaune?

Donderdag 23 oktober 2025:



Deze apotheose moet het tweede EWOP-seizoen doen zinderen. Bourgogne is voor velen amper begrijpbaar, laat staan betaalbaar geworden. De vele 'climats', de ingewikkelde kwalitatieve hiërarchische structuur van de appellaties en de wirwar van dorpjes en streekbenamingen maken van Bourgogne voor een wijnliefhebber een moeilijk doolhof. En toch heeft dit alles zijn betekenis; en toch heeft de vinologische geschiedenis ons geleerd dat deze complexiteit een reden en een zin heeft. De echte bourgogneliefhebber zal zelf de nomenclatuur van dit enorme wijnkundig lappendeken bewieroken. We gingen in deze degustatie proberen proefondervindelijk op zoek of deze verschillen in

nomenclatuur (appellatie, cru, premier cru, grand cru) wel degelijk te degusteren zijn. We zijn ons gaan focussen op twee grote blokken: de rode wijnen uit het gedeelte van de **Côtes de Nuits** en de rode wijnen uit gebied omschreven als de **Côtes de Beaune**. Het zou al een prestatie zijn als we daarin zouden slagen de typiciteit van beide regio's in de diversiteit van de pinot noir te kunnen definiëren. We hebben die oefening blind gedaan met 17 topwijnen die kriskras door elkaar op de proeftafel werden gepresenteerd. Het was de bedoeling om de Côtes de Nuits van de Côtes du Beaunes te onderscheiden. We hebben dit gedaan op een EWOP-waardige manier en gaan enkel topwijnen uit Bourgogne daarvoor gebruiken die reeds enkele jaren rijping hebben gehad. Alle wijnen werden perfect bewaard in de kelder van Erwin Devriendt en werden aan een ideale keldertemperatuur (ongeveer 16 à 17°) geserveerd.

Uiteraard werden de proevers kort geïnstrueerd door een degustatieboekje, waarin niet alleen de opsomming van de te proeven wijnen werden geduid, maar ook de stereotype uitleg uit de literatuur rond beide streken werd herhaald, met de vraag: wat zijn nu juist de typische kenmerken van beide regio's in rood (dus in pinot noir)?

Algemeen beschouwd en kort door de bocht wordt in de literatuur het volgende algemeen aangenomen:

Côtes de Nuits

Smaak: Diep, krachtig en geconcentreerd; Aroma's van zwarte kersen, cassis, viooltjes, truffel en aarde. Vaak meer tannines en structuur, ideaal voor rijping.

Stijl: Robuust en intens, met een serieuze complexe toets.

Côtes du Beaune

Smaak: Lichter, eleganter, met aroma's van rode bessen, kruiden en florale tonen.

Stijl: Fijn en verfijnd, met meer aromatische subtiliteit

Dit onderscheid wordt in de literatuur al dusdanig omschreven en gecultiveerd. Mijn degustatieve ervaring is enigszins anders en minder uitgesproken. Daarom de noodzaak om ook dit eens definitief te doorprikken. Deze oefening kan enkel met grote wijnen gebeuren. Daarom geen een beter forum dan EWOP om dit te doen.

We waren met **32 geselecteerde en ambitieuze proevers** die deze uitdagingen aangingen. Alle proevers waren vertrouwd met grote Bourgognes. Op de proeftafel stonden de geblindeerde flessen door elkaar, zonder enige logica. We proefden in stilte (elk op zijn tempo) een anderhalf uur. Er werd achteraf een scoreblad ingevuld, waarbij elke proever moest aanduiden of de fles behoorde tot de Côte de Nuits of tot de Côte de Beaune. Daarbij moest elke proever hun top 5 kiezen uit de 17 gepresenteerde flessen. Voorwaar geen gemakkelijke oefening, wanneer het gaat over onderstaande topwijnen:

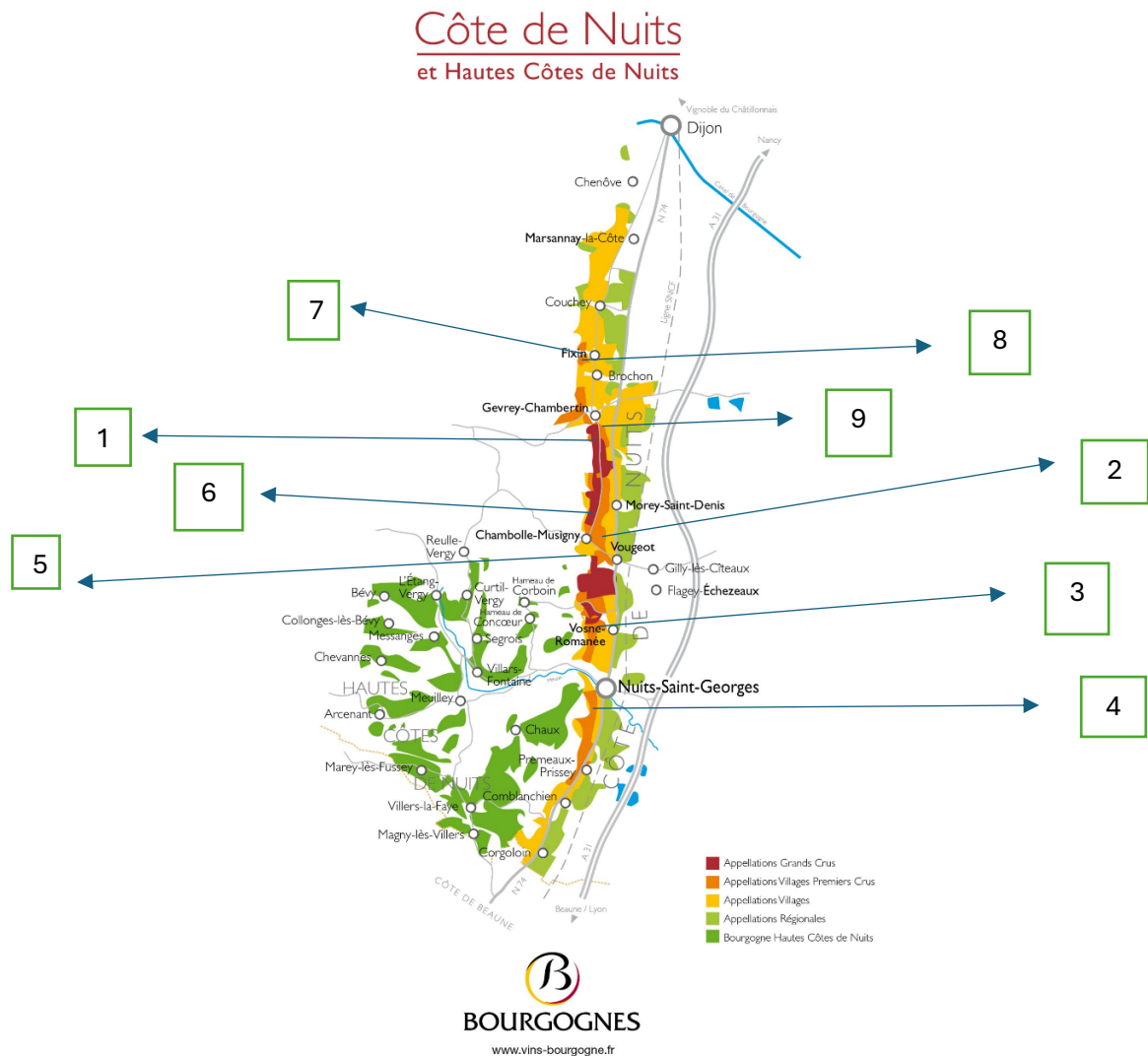
De wijnen

Côtes de Nuits

Ligging: Noordelijk deel van de Côte d'Or, van Fixin tot Corgoloin.

Typiciteit: bekend om zijn rode Grands Crus zoals Romanée-Conti, Chambertin, en Clos de Vougeot. Koeler klimaat en kalkrijke bodems zorgen voor krachtige, langlevende wijnen.

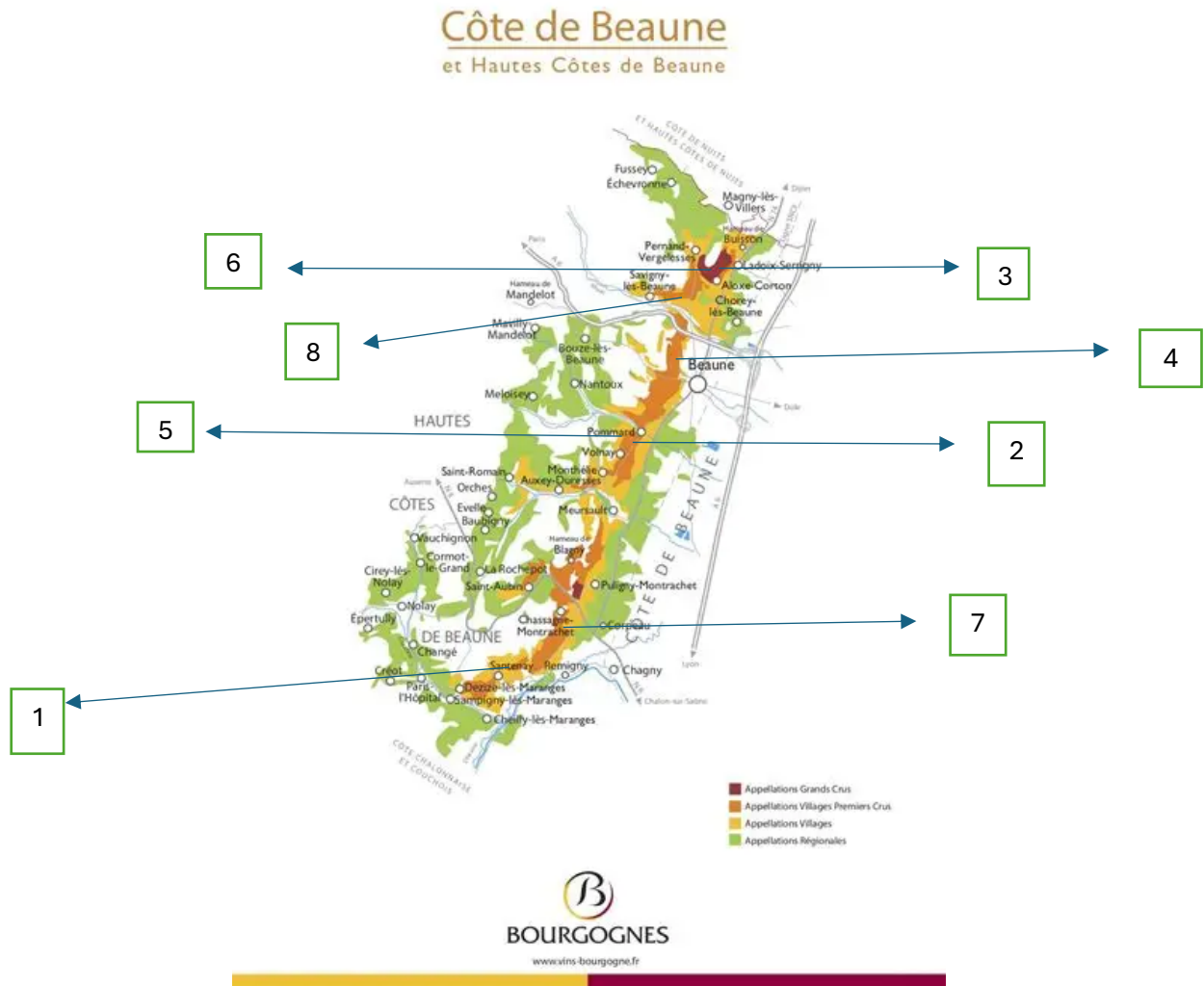
1. Domaine Trapet, Le Chambertin, Grand Cru 2006 (prijs ws: €491)
2. Stephane Magnien, Chambolle-Musigny, Vieille Vignes 2019 (prijs ws: €40)
3. Confuron-Cotetidot, Vosne-Romanée, 1cru 'les suchots' 2010 (prijs ws : €176)
4. David Duband, Nuits-St-Georges , 1cru 'les pruliers' 2010 (prijs ws : €117)
5. Dom. G.Roumier, Chambolle-Musigny, 1cru 'les cras' 2008 (prijs ws : €719)
6. Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays , Grand Cru 2006 (prijs ws : €298)
7. René Bouvier, Fixin 'crais de chène' 2012 (prijs ws : €33)
8. Domaine Bart, Fixin, 1cru 'hervelets' 2013 (prijs ws : €45)
9. Marc Roy, Gevrey-Chambertin, cuvée Alexandrine 2013 (prijs ws : €159)



Voor Côtes de Beaunes:

Ligging: Zuidelijk deel, van Ladoix-Serrigny tot Santenay.

Typiciteit: bevat zowel beroemde rode als witte appellaties zoals Pommard, Volnay, Meursault en Puligny-Montrachet. Warmer klimaat en gevarieerde bodems geven wijnen met finesse en aromatische rijkdom. Meer diversiteit in stijl en druivensoorten



1. David Moreau, Santenay, 1cru 'Clos des Mouches' 2017 (prijs ws : €48)
2. Dugat-Py, Pommard, Vieilles Vignes 2019 (prijs ws : €119)
3. Bertrand Amboise, Corton, Grand Cru 'le rogné' 1996 (prijs ws : €94)
4. Bouchard Père&Fils, Beaune-Grèves Monopole, vigne de l'enfant jésus 2016 (prijs ws : €184)
5. Domaine De Courcel, Pommard, 1cru 'les rugiens' 2009 (prijs ws : €131)
6. Bouchard Père&Fils, Le Corton, Grand Cru 2003 (prijs ws : €141)
7. Domaine Marc Moreau, Chassagne-Montrachet, 1cru 'les morgeot' 2022 (prijs ws : €49)
8. Château de Meursault, Savigny-lès-Beaune, 1cru 'les peuillets' 2018 (prijs ws : €46)

De resultaten

Een zaak was duidelijk: alle wijnen werden zeer hoog ingeschat en geen enkele wijn werd als minderwaardig beschouwd. Er zaten uiteraard grote verschillen in, in zowel kwaliteitsniveau (grand cru's versus 1cru's) als in leeftijd (oudste 1996; jongste 2022).

- 4 grand cru's
- 2 monopoles
- 7 1cru's
- 4 speciale cru's (lieu-dits of vieilles vignes)

De volgorde op de proeftafel werd uiteindelijk als volgt ontbloot:



fles	
1	Bouchard Père&Fils, Beaune-Grèves Monopole, vigne de l'enfant jésus 2016 (prijs ws :€184)
2	Marc Roy, Gevrey-Chambertin, cuvée Alexandrine 2013 (prijs ws : €159)
3	René Bouvier, Fixin 'crais de chène' 2012 (prijs ws : €33)
4	David Moreau, Santenay, 1cru 'Clos des Mouches' 2017 (prijs ws : €48)
5	David Duband, Nuits-St-Georges , 1cru 'les pruliers' 2010 (prijs ws : €117)
6	Bouchard Père&Fils, Le Corton, Grand Cru 2003 (prijs ws : €141)
7	Bertrand Amboise, Corton, Grand Cru 'le rogné' 1996 (prijs ws : €94)
8	Dom. G.Roumier, Chambolle-Musigny, 1cru 'les cras' 2008 (prijs ws : €719)
9	Domaine Bart, Fixin, 1cru 'hervelets' 2013 (prijs ws : €45)
10	Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays , Grand Cru 2006 (prijs ws : €298)
11	Domaine De Courcel, Pommard, 1cru 'les rugiens' 2009 (prijs ws : €131)
12	Château de Meursault, Savigny-lès-Beaune, 1cru 'les peullets' 2018 (prijs ws : €46)
13	Confuron-Cotetidot, Vosne-Romanée, 1cru 'les suchots' 2010 (prijs ws : €176)
14	Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet, 1cru 'les morgeot' 2022 (prijs ws : €49)
15	Stephane Magnien, Chambolle-Musigny, Vieille Vignes 2019 (prijs ws : €40)
16	Dugat-Py, Pommard, Vieilles Vignes 2019 (prijs ws : €119)
17	Domaine Trapet, Le Chambertin, Grand Cru 2006 (prijs ws : €491)

Er werden 31 scorebladen opgehaald. 1 proever heeft blijkbaar het niet aangedurfd deze moeilijke oefening te maken.

Conclusies :

1. Op de initiële vraag “zijn blind de rode wijnen van Côtes de Nuits te onderscheiden van deze van Côtes de Beaune?” moet ik na deze oefening ondubbelzinnig **NEE** antwoorden. De zo gemakkelijke ‘cliché’ uit de literatuur wordt met deze degustatie letterlijk en figuurlijk de grond ingeboord. De 32 geoefende EWOP-proevers halen een **gemiddelde score van 48%** met betrekking tot het juist positioneren van de juiste fles bij de juiste regio (Nuit of Beaune). Dit is dus gebuisd. Of juist niet: misschien is de wijnliteratuur (met zijn vooringenomen clichés) dik gebuisd!

Ter illustratie:

Juiste regio	%	Fles
19	61%	1
18	58%	2
18	58%	3
18	58%	4
11	35%	5
9	29%	6
6	19%	7
13	42%	8
19	61%	9
14	45%	10
18	58%	11
14	45%	12
19	61%	13
12	39%	14
16	52%	15
14	45%	16
18	58%	17

Bovenstaande tabel maakt duidelijk dat enkel de flessen 1, 9 en 13 door de proevers voor 60% in de juiste regio werden geplaatst. Daar tegenover werden de meeste fouten begaan bij de flessen 7, 6, 5 en 14. Dit zijn opmerkelijke vaststellingen, waarbij vooral de meeste fouten worden gemaakt door de Côtes de Beaune als Côtes de Nuits te beschouwen. De twee Grand Cru's Corton werden door de meesten verkeerd gepositioneerd.

2. Niemand van de proevers is foutloos gebleven. Maar ook niemand had alles fout. De beste score werd door 1 proever behaald met 15 wijnen op de 17 die in de juiste

regio werden geplaatst. De laagste score werd door twee proevers behaald door amper 4 wijnen juist te plaatsen. Onderstaande tabel geeft een beeld:

juiste inschatting
17 op 17 0
16 op 17 0
15 op 17 1
14 op 17 0
13 op 17 2
12 op 17 1
11 op 17 1
10 op 17 3
9 op 17 7
8 op 17 4
7 op 17 6
6 op 17 2
5 op 17 2
4 op 17 2
3 op 17 0
2 op 17 0
1 op 17 0

Meer dan de helft van de proevers zitten in de cohorte van 7 à 9 wijnen juist gepositioneerd in de juiste regio.



3. Er is één wijn die met kop en schouder als beste Bourgogne uit de reeks werd gekozen met 27 scores (op 31) en met 113 punten. De tweede plaats werd een ex aequo met 49 punten. Alle wijnen werden gescoord, wat wijst dat geen enkele wijn door de mand is gevallen.

plaats	wijn	tot. Score	proevers
1	Dugat-Py, Pommard, Vieilles Vignes 2019 (prijs ws : €119)	113	27
2	Château de Meursault, Savigny-lès-Beaune, 1cru 'les peuillets' 2018 (prijs ws :€46)	49	17
3	Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays , Grand Cru 2006 (prijs ws : €298)	49	13
4	Domaine Trapet, Le Chambertin, Grand Cru 2006 (prijs ws: €491)	36	12
5	Bouchard Père&Fils, Le Corton, Grand Cru 2003 (prijs ws : €141)	29	9

Bij de top 5 zijn dus drie Côtes de Beaunes en twee Côtes de Nuits, wat toch een uitzonderlijke vaststelling is. Maar over de gehele degustatie is het onderscheid zeker niet uitgesproken en mooi verdeeld over beide regio's. De volledige uitslagtabel wordt onderaan dit verslag gevoegd.



De winnaar



de top 3

- Het zijn niet de grootste kleppers of de duurste wijnen die degustatief eruit springen, wel integendeel. Opnieuw blijkt een blindproeverij weer een les in bescheidenheid te zijn, zelfs met grote wijnen en grote Bourgognes en wijnbouwers met een grote reputatie. Wie had gedacht dat een wijn zonder een cru-nominatie (grand cru/ 1cru) het zou halen ten opzichte van de rest. Wie had gedacht dat een Savigny-lès-Beaunes van 46 euro zich kwalitatief op de tweede plaats zou nestelen. Wie had ooit kunnen vermoeden dat de Chambolle-Musigny van G.Roumier in de middenmoot zou eindigen, wat veel zegt van het hoge niveau van de andere wijnen. Conclusie vier is misschien de meest ontvullende, maar voor de meeste echte wijnliefhebbers al lang geen verrassing meer.
- Inhoudelijk was het dus zeer moeilijk op de typiciteit van de pinot noir regionaal op te splitsen. Zelfs in kleur of structuur was er amper een lijn te trekken tussen de Côtes de Baunes en de Côtes de Nuits. Dit komt hoofdzakelijk doordat de wijnen

uit verschillende millésimes kwamen, waardoor de proevers mogelijks op een dwaalspoor werden gebracht. Maar ook dit moet sterk genuanceerd worden. Vooreerst werden matige rode Bourgognejaren zoals 2007, 2001, 2000 of 2004 geweerd uit de degustatie, waardoor het argument dat een zwak millésime in Côtes de Nuits het zou moeten opnemen tegen een sterk millésime van Côte de Beaune niet aan de orde was. En doordat de meeste wijnen een rijping van meer dan 10 à 15 jaar hebben doorstaan, waren de meeste pinot's mooi versmolten en perfect op dronk, waardoor de mogelijke typiciteit van het terroir wat afgevlakt werd. De uiteindelijke algemene conclusie was de uitzonderlijke schoonheid van de pinot noir, waarbij over de flessen heel veel aromatische en gustatieve verschillen waren. Los van het feit dat de typische pinot neus uit alle flessen sprong, was het opmerkelijk dat de smaakvariatie van elke pinot noir afzonderlijk door de rol/visie van de wijnbouwer (en het terroir) ingrijpende wordt beïnvloed en daardoor elk zijn eigenheid vertaalt in de fles. Het gaat dus niet zozeer over een verschil in Nuits of Beaune, maar eerder over de kundigheid van het wijnhuis.

Tot slot

Deze EWOP-avond was ook voor de organisator een ontdekking en een gigantisch mooi moment. Op nog geen 8 uur was de shortlist uitgeput en de sessie volzet. De aanwezigen waren dus bij de gelukkigen. Want zo'n avond met dergelijke wijnen is uitzonderlijk en niet evident te organiseren. We proberen zo'n wijnavond minstens één keer te voorzien in het programma van EWOP, waarbij de bijdrage absoluut niet overeenkomt met de kost van de avond. Maar het bindt de echte wijnproever. Het brengt de geoefende wijnliefhebber even uit zijn comfortzone. De essentie echter is dat deze zeldzame degustaties onder gelijken iedereen bijzonder gelukkig maakt. We hebben dit vorig jaar ook mogen vaststellen met de retrospectieve van Château Lynch-Bages. En volgend seizoen heb ik nog zo'n klepper voorzien! Daarvoor doen we het.

De avond werd afgerond rond 22u30. In geen enkele fles was nog een druppel wijn over. De coq au vin van Tamis Homekitchen was een ideaal gerecht bij het bezinningsmoment achteraf.

Hop naar de laatste EWOP-uitspatting van dit seizoen op 27 november in 'Le Julien' te Aalter. Dan gaan we het nieuwe programma voor 2026 loslaten.

ED

25/10:2025

Vergelijking Côtes de Nuits versus Côtes de Beaunes																			
fles																		tot	rang
1 Bouchard Père&Fils, Beaune-Grèves Monopole, vigne de l'enfant Jésus 2016 (prijs ws : €184)	5				4													17	10
2 Marc Roy, Gevrey-Chambertin, cuvée Alexandrine 2013 (prijs ws : €159)	1	4			2													10	15
3 René Bouvier, Fixin 'crais de chène' 2012 (prijs ws : €33)	3			3	2	3		4	4	1	4							27	6
4 David Moreau, Santenay, 1cru 'Clos des Mouches' 2017 (prijs ws : €48)								1										2	17
5 David Duband, Nuits-St-Georges, 1cru 'les pruliers' 2010 (prijs ws : €117)	1		3												2	2	1	3	3
6 Bouchard Père&Fils, Le Corton, Grand Cru 2003 (prijs ws : €141)			3		1		2	2	3	5			5				4	4	
7 Bertrand Amboise, Corton, Grand Cru 'le rogné' 1996 (prijs ws : 94)						1		3				1		3		1	3	1	3
8 Dom. G.Roumier, Chambolle-Musigny, 1cru 'les cras' 2008 (prijs ws : €719)			3	4		2	1		2	2		1	2		5				
9 Domaine Bat, Fixin, 1cru 'hervelets' 2013 (prijs ws : €45)	3	3	5						5	2	1	2	2				2		2
10 Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays, Grand Cru 2006 (prijs ws : €298)				2		4	3	5	3			4	4	5	2	4			5
11 Domaine De Courcel, Pommard, 1cru 'les rugiens' 2009 (prijs ws : €131)	2			1	5														1
12 Château de Meursault, Savigny-lès-Beaune, 1cru 'les peullets' 2018 (prijs ws : €46)	5	2	1	2		4	3		3			4	4	3		1	3	4	1
13 Confuron-Cotetidot, Vosne-Romanée, 1cru 'les suchots' 2010 (prijs ws : €176)	4								1	3			1						
14 Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet, 1cru 'les morgeot' 2022 (prijs ws : €49)		2		2													5		
15 Stephane Magnien, Chambolle-Musigny, Vieille Vignes 2019 (prijs ws : €40)	2		4	1														1	
16 Dugat-Py, Pommard, Vieilles Vignes 2019 (prijs ws : €119)	4	1	5	5	4	5	5	4	5	4		5	5		5	5	3	4	5
17 Domaine Trapet, Le Chambertin, Grand Cru 2006 (prijs ws : €491)				1			5	1	1	2			3	3					
																		36	4