

# CROIX DES RAMEAUX, BROUILLY

2022

## JEAN-CLAUDE LAPALU

---

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Graniet
Druivenras	Gamay
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijne vleesbereidingen, pluimwild
Lagering	9 à 10 maanden op minimaal 10 jaar oude barriques
Land	Frankrijk
Regio	Beaujolais
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, verfijnd

---



## Omschrijving

Om dit uit Gamay te halen moet je extreem selectief in de wijngaard werken. De rendementen kwamen de 25 hl/ha niet te boven en dit geeft een concentratie die met de beste Bourgognes meekan. Bijna al Jean-Claude zijn percelen zijn zuidoost gericht, behalve Croix de Rameaux. Hier zit je met een zuidwest oriëntatie. De gemiddelde leeftijd van de stokken is er 70 jaar. De vinificatie voor deze wijn is traditioneel (dus geen maceration carbonique).

Karafferen is een must en dan krijg je intens haast zwarte wijn die uitblinkt door aroma's van nootmuskaat, braambessen, koffie en fijne gerookte impressies. In deze 2022 zi bovendien een zinderende frisheid en ondanks de rijke structuur heel wat elegantie. Deze topper heeft nog heel wat toekomst voor zich.

---

## JEAN-CLAUDE LAPALU

Toen we vele jaren geleden de 2002 collectie van Jean-Claude Lapalu proefden, stonden we paf. Dat was tot dan werkelijk het allerbeste wat we uit Beaujolais in het glas kregen. Een samenwerking bleef niet uit, en met veel plezier verdelen we al heel wat jaren de wijnen van deze fantastische wijnbouwer uit het onterecht verguisde Beaujolais.

Jean-Claude is niet de man van de grote wetenschap, hij werkt op het gevoel, dichtbij de natuur en brengt wijnen op de markt die tot de top van de Beaujolais horen. Met jaargang 2015 zet Jean-Claude voor ons een verdere mijlpaal: nog nooit was een jaar zo perfect. Vulling, lichtvoetigheid, fraîcheur, mineraliteit,... Wijnen die zo compleet zijn, en toch het kinderlijke drinkplezier bieden. Een

werkelijk grote collectie!

Hoewel de ouders en grootouders van Jean-Claude zelf ook druiven teelden, maakten ze niet zelf de wijn. De druiven gingen naar de coöperatie. Toen Jean-Claude in 1982 mee in het familiedomein stapte veranderde er initieel niets. Tot in 1995. Hij kreeg de kans een domein erbij te huren, en Jean-Claude behield een deel van de druiven om er zelf wijn mee te maken. In die periode was alles conventioneel. Biologische werken en natuurlijk wijnmaken leek toen ver weg. Hij had ook trouwens niet echt een idee welke stijl van wijn hij wou maken, er was ook niemand die hem echt begeleidde in dat proces. Hij ontmoette echter enkele mensen van buiten de regio die zijn ogen openden. Eén ervan was de eigenaar van een wijnwinkel uit Grenoble, François Blanc-Gonnet. François liet Jean-Claude kennismaken met natuurlijke wijnen. Een andere kerel was een cavist uit Vaison-La-Romaine die regelmatig over de vloer kwam en machtige flessen van natuurlijke topwijnbouwers meebracht (Marcel Richaud, Gramenon, etc.). Voor de eerste keer was het voor Jean-Claude duidelijk welke richting hij wou volgen: die van de natuurlijke wijnbouw. Biologisch werken in de wijngaard werd ingevoerd en jaar na jaar reduceerde hij de kelderinterventie. Geen externe gisten, amper tot geen sulfiet, geen enzymen, etc. Dit werd gekoppeld aan het machtig potentieel van zijn wijngaarden (+100 jaar oude stokken). Zijn wijnen werden in een mum van tijd geliefd bij een kleine niche van Beaujolaisliefhebbers. De rendementen van de laatste jaren zijn bij Lapalu belachelijk laag, meestal wordt de 25 hl/ha niet meer gehaald.

Vandaag is Jean-Claude als één van de allerbeste domeinen in de regio gekend. Zijn natuurlijk manier van wijnmaken is de basis, hoewel hij op zich niets tegen een minimale dosis sulfiet heeft. Maar dan dus enkel minimaal en vlak voor de botteling. Hij geeft ook toe dat hij heeft moeten leren wijnen te maken die stabiel genoeg zijn ondanks het feit dat ze geen tot weinig sulfiet bevatten. Wie natuurlijke wijnbouw en Beaujolais in één zin plaatst, spreekt al gauw over de echte pioniers zoals Marcel Lapiere of Foillard. Het duurde enkele jaren vooraleer deze “bende zonder zwavel” Jean-Claude benaderde, maar nadat ze zagen en proefden wat hij deed werden ze gauw hechte vrienden.

Jean-Claude is ook niet vies van een experiment. Zo is de Rang du Merle een wijn gemaakt van de druiven die de oogsters vergaten te plukken en die enkele weken laten in de wijngaard in quasi overrijp stadium werden geplukt. Later volgde de Alma Mater, een Brouilly gevinifieerd op amforen.

Zijn succes is niet te onderschatten: Jancis Robinson is fan van zijn wijnen, Parker gooit met ongewoon hoge scores voor Beaujolais. En Jean-Claude blijft bij al dit succes heel rustig en nuchter. Un vrai vigneron! Ontdek deze wijnen, onderga ze en proef waarom je in Beaujolais echt wel grote wijnen kan vinden.