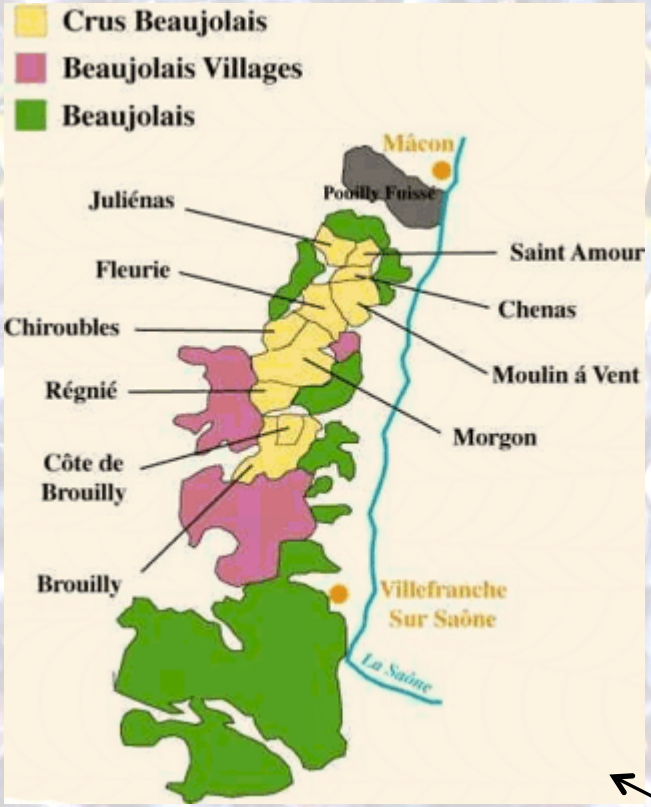
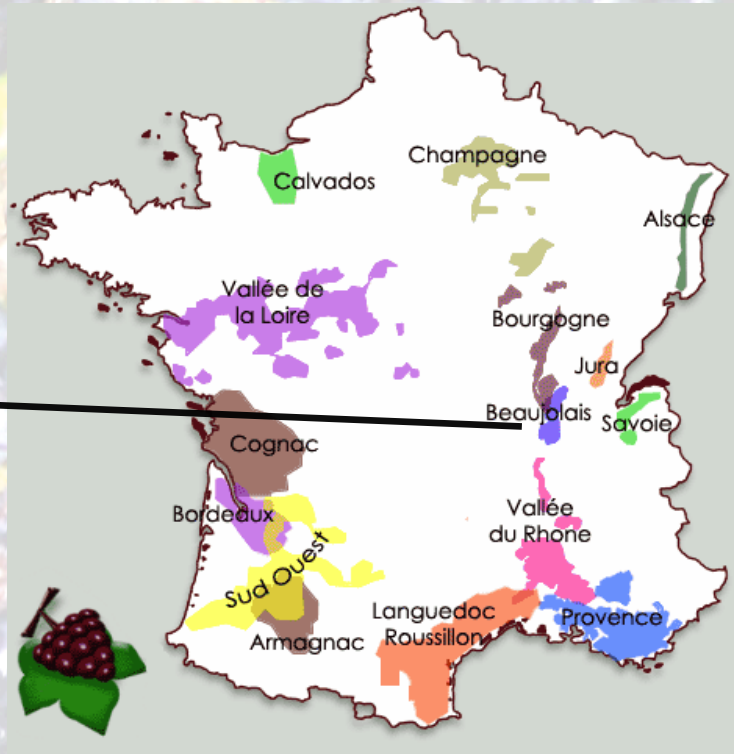
Commanderij Osiris stelt voor:

De cru's uit Beaujolais

"2009"

De regio :





60 km lengte / 12 km breedte

Gamay noir à jus blanc

- In de 14e eeuw bekend vanuit dorpje Gamay (10 km ten zuiden van Beaune).
- Filips de Stoute verbant de druif (“concurrentie voor de pinot noir”) en noemt de gamay “een bedreiging voor de gezondheid”.
- Zéér productief.

Klimaat + bodem:

- **Gematigd** klimaat – meeste hellingen oostelijk gericht – de Saône (rivier) heeft regulerende werking – heuvels bieden bescherming tegen westelijk regen en wind
- Noordelijker gedeelte (cru's) heeft een hercynische oorsprong: schist, porfier, dioriet en vooral **graniet** !

2009 ? Exceptioneel !!

- Koude winter, veel zon / warm in april / **débourrement** op 8 april
- Droge maand mei (warmste van voorbije 50 jaar), **floraison** op 4 juni
- Juni wat regen, van juli tot mid-augustus veel zon en droog.
- **Maturation** vanaf 22 augustus, “ban des vendanges” op 27 augustus.
- Rendementen ong. 45 hl/ha (laag voor beaujolais!!)
- Kleine druifjes, veel kleur in de most – rijk en aromatisch, goed evenwicht alcohol en aciditeit

De cru's: 25% vd totale productie

- **AOC Saint-Amour**
- **AOC Chénas**
- **AOC Juliénas**
- **AOC Fleurie**
- **AOC Chiroubles**
- **AOC Moulin-à-Vent**
- **AOC Morgon**
- **AOC Régnié**
- **AOC Brouilly**
- **AOC Côte de Brouilly**

Andere AOC:

+ Beaujolais

+ Beaujolais-Villages

De macération (semi)-carbonique !?

- = **koolzuurgisting**, ofwel *macération carbonique*.
- hele druiventrossen in een afgesloten tank (intercellulaire gisting) - door de druk van de massa breken de druiven onderin de tank = begin van de alcoholische gisting (sap begint te gisten, er wordt koolstofdioxide geproduceerd – deze CO2 kan niet weg – atmosfeer is verzadigd – bovenliggende bessen beginnen in hun geheel 'intracellulair' te gisten – daardoor wordt er aroma aan de schillen onttrokken en de zuurtegraad verminderd
- na 3 à 8 dagen wordt het sap afgetapt en de besjes geperst (jus de presse ofte "le paradis")
- na dit alles doorloopt men gewoon verder de alcoholische gisting

Wijn 1 : Gérard Charvet

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Saint-Amour**
- **Bijzonderheden** : ‘La Réserve d’Amelie’ - meest noordelijke AOC – klei + kiezel

Wijn 2 : Domaine Thivin

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Brouilly**
- **Bijzonderheden** : graniet + zand – manuele oogst – inox cuves.

Wijn 3 : Chateau de la Pierre

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Régnié**
- **Bijzonderheden** : meest recente AOC (1988) – sans sulfite – graniet + zand

Wijn 4 : Domaine Chignard

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Fleurie**
- **Bijzonderheden** : ‘Les Moriers’ - graniet

Wijn 5 : Domaine Thivin

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Côte de Brouilly**
- **Bijzonderheden** : ‘Les sept Vignes’ – manuele oogst.

Wijn 6 : Pierre-Marie Chermette (Domaine du Vissoux)

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Moulin-à-Vent**
- **Bijzonderheden** : 'Les Trois Roches' - 2 gemeentes (Romanèche-Thorins en Chénas), naam komt van molen uit 15e eeuw – graniet + sterke aanwezigheid van mangaan.

Wijn 7 : Domaine Thillardon

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Chénas**
- **Bijzonderheden** : ‘Château des Boccards’- de kleinste AOC van de cru’s – bodem = graniet rose + zand – manuele oogst -

Wijn 8 : Domaine Cheysson

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Chiroubles**
- **Bijzonderheden** : percellen tussen 250 en 450 m – graniet + porphyre (=purpersteen)

Wijn 9 : Domaine du Clos du Fief - Michel Tête

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Julienas**
- **Bijzonderheden** : leisteen + graniet, beetje klei.

Wijn 10 : Domaine LC Desvignes

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOC Morgon**
- **Bijzonderheden** : ‘Côte du Py’ – leisteen (schiste pyriteux) + graniet – manuele oogst – beton cuves.

De prijzen:

- Wijn 1: 11,45 €
- Wijn 2: 10,90 €
- Wijn 3: 08,95 €
- Wijn 4: 12,10 €
- Wijn 5: 11,50 €
- Wijn 6: 15,30 €
- Wijn 7: 15,95 €
- Wijn 8: 09,26 €
- Wijn 9: 10,46 €
- Wijn 10: 12,49 €