

De Zorro's & Osiris



Johnny



Erwin



(Henk)



Rudi



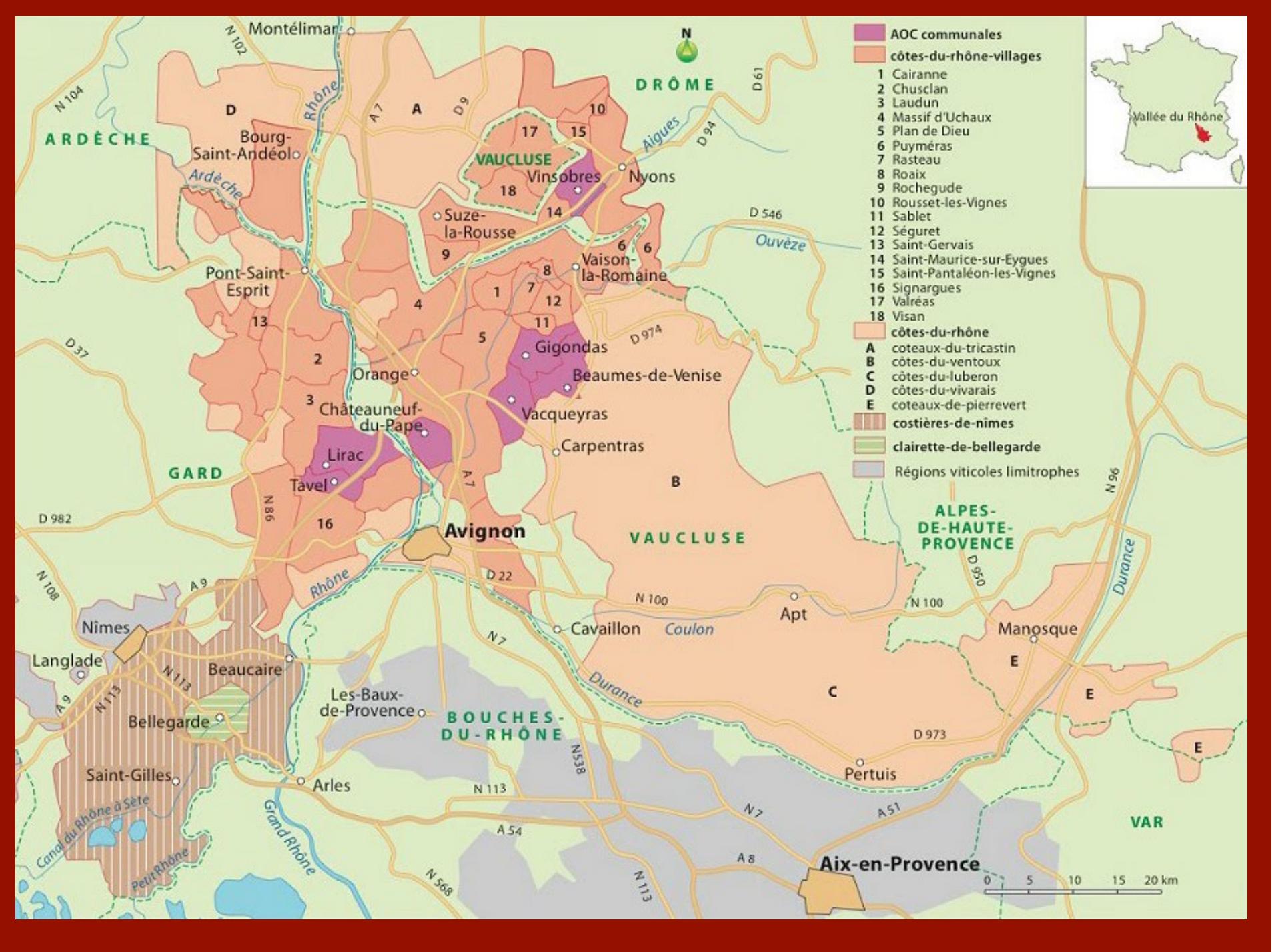
Frederic Philippe

stellen voor:

AOP Lirac

Lirac ?





Lirac (1)

- kleine regio (715 hect), rechteroever Zuidelijke Rhone, omvat 4 gemeentes.
- mediterraan: zon + garrique + mistral.
- reeds sedert 16^{de} eeuw bekend, AOP sedert 1947.
- 150 particuliere wijnbouwers, 5 coöperativen en 18 negocianten

Lirac (2):

3 bodemtypes (< afzettingen van de Rhone):

- plateau: roodgekleurde klei/kalk bodem met ronde keien (galets) zoals in Chateauneuf-du-Pape
- hellingen: grit afkomstig van kalksteen gemengd met zand
- beneden de hellingen: puin afkomstig van kalksteen



Lirac (3)

- Lirac = wit + rosé + rood
- Cépages:
 - rood: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
 - wit: Grenache blanc, Bourboulenc, Clairette, Rousanne, (Picpoul, Marsanne, Viognier)
 - rosé: zoals rood maar geen Mourvèdre

Lirac = ‘*le cru sobre et discret*’



Wijn 1

- Domaine de la Mordorée
- Cuvée “La Reine des Bois Blanc”, 2011
- < homogene wijngaard van 4 ha van 30 jr oud
- terroir: leem-zand + ronde keien
- rendement: 35 hl/ha (manuele pluk)
- 30% grenache +10% viognier + 10% roussanne
+ 10% picpoul + 10 % clairette + 10% andere
- Vinificatie: macération pelliculaire; 30% fermenteert op nieuwe, eiken vaten



Wijn 2

- Chateau d' Aqueria
- AOP Lirac 2011
- 50% grenache + 25 % syrah + 25 % mourvèdre
- 20 dagen maceratie in betonnen cuves met verschillende remontages & délestages
- 2/3 van de wijn 6 maanden in gebruikte eiken vaten



Wijn 3

- Domaine du Joncier (biodynamie)
- Cuvée “Le Gourmand”, 2011
- Op klei-kalk bodem met rolkeien
- Rendement: 25-28 hl/ha (100% manuele pluk)
- 60% grenache + 25% syrah + cinsault/carignan; wijnstokken ongev 45jr
- Vinificatie: betonnen cuves met t° controle, 100% ontristing, fermentatie 20 dagen met remontage/ delestage, maceratie van 50 dagen, geen hout



Wijn 4

- Domaine Coudoulis
- Cuvée “hommage”, 2011
- Op klei/kalk met rolkeien
- Rendement: 25 hl/ha, manuele oogst
- 66% grenache + 33% syrah, wijnstokken 40jr oud
- Vinificatie: 100% ontristing, cuvaison van 30 dagen in beton met t° regulatie; elevage in Franse eik gedurende 12 maanden (enkel syrah)



Wijn 5

- Chateau Montfaucon
- Cuvée “Baron Louis”, 2010
- Mix van beste percelen, 50-90 jr oude wijnstokken
- Rendement: 30 hl/ha (manuele pluk met egrappage)
- 40% grenache + 15 % syrah + 15 % cinsault + 10% carignan + 5 % mourvèdre
- Vinificatie: fermentatie 6-8 dagen, enkele dagen maceratie, totale cuvaison 12-14 dagen, élevage in hout van 1-5 jr (70%) en beton (30%), botteling na 21 maanden rijping



Wijn 6

- Domaine Duseigneur (biodynamie)
- Cuvée “Antares”, 2010
- < meest noordelijke wijngaard van 35 jr omringd door bos
- Terroir: veel kalk in basis van leem-zand
- Rendement: 27 hl/ha
- 60% grenache + 20% syrah + 20 % mourvèdre
- Vinificatie: cépages afzonderlijke fermentatie gedurende 3 weken, malolactische op betonnen cuves, nadien assemblage, geen hout



Wijn 7

- Domaine Brice Beaumont
- Cuvée “La cuvée de David”, 2011
- Rendement: 20 hl/ha (manuele pluk)
- 50% grenache + 25% mourvèdre + 20% syrah + 5% carignan
- Vinificatie: macératie van 25 dagen, 18 maanden op houten vaten van 2 à 5 jr oud



Wijn 8

- Domaine Mas Isabelle
- AOP Lirac
- Cuvée ‘Grand Roc’ 2011
- 75% Grenache + 20% Syrah + 5% Carignan
- 25 dagen maceratie in inox cuves
- Deel van de wijn 1 jaar in nieuwe eiken vaten



Wijn 9

- Domaine Grand Veneur (Alain Jaumes & Fils)
- Cuvée “Clos de Sixte” 2011
- < wijngaarden van rode klei + ronde keien
- Rendement: 35 hl/ha (manuele pluk + égrappage)
- 50% grenache + 35% syrah + 15% mourvèdre
- Biologische vinificatie: fermentatie op inox, cuaison 18 dagen met piegage; élevage: 70% in betonnen cuves (grenache), 30 % in houten vaten (syrah & mourvèdre)



de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 16.5
- 2: 11.0
- 3: 13.0
- 4: 17.5
- 5: 16.5
- 6: 15.5
- 7: 17.5
- 8: 13.5
- 9: 13.0



