



Commanderij Osiris stelt voor:

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE in WIT

\*\*\*\*\*



# De regio: de zuidelijke Rhône

Hiërarchie in de Zuidelijke Rhône: 4 niveaus !

## **AOC (Gemeente - Cru)**

(vb. **Châteauneuf-du-Pape**, Gigondas, Vacqueyras, ..)

\*\*\*

## **AOP Côtes-du-Rhône-Villages + naam gemeente**

(18 gemeenten)

(vb. Cairanne, Plan de Dieu, Sablet,....)

\*\*\*

## **AOP Côtes-du-Rhône-Villages**

(95 gemeenten)

\*\*\*

## **AOP Côtes-du-Rhône**

(171 gemeenten)



# De appellatie: AOC Châteauneuf-du-Pape

- omvat de gemeente **Châteauneuf-du-Pape** + de 4 aangrenzende gemeenten (*Bédarrides, Courthézon, Orange en Sorgues*).
- diep en zeer rijk aan keien, voor het grootste gedeelte samengesteld uit grote, afgeronde rolkeien van kwarts vermengd met zandige rode klei.
- droogste sector van de gehele Rhônevallei, de overheersende wind is de mistral, aantal uren zonneschijn = 2.800 per jaar, de warmte die door de keien overdag opgeslagen wordt, wordt 's nachts afgegeven.
- 3 165 ha, gemiddelde jaarlijkse productie : 884 777 hl, basisrendement = 27 hl/ha.



# De druiven: AOP Châteauneuf-du-Pape

## 13 druivenrassen :

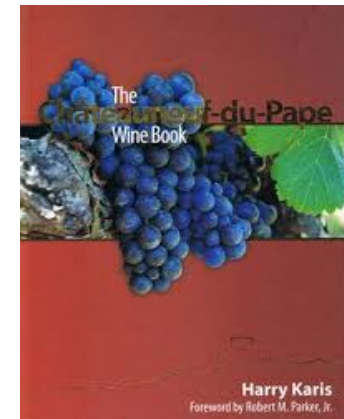
- **Rood**: grenache, cinsault, mourvedre, syrah, terret noir, muscardin, counoise en vaccarese.
- **Wit**: clairette, bourboulenc, roussanne, picpoul blanc, picardan. – **maar vanzelfsprekend ook grenache blanc (en beetje grenache gris)**

**Snœiwijze** : Guyotsnoei voor de Syrah - snœiwijze in Gobelet (bekervorm) voor de andere druivenrassen of in waaivorm met 2 ogen per uitloper met een maximaal van 15 vrije ogen per wijnstok – leiden langs draad of steunpalen is verboden.



# “Witte” AOP Châteauneuf-du-Pape ??

- 7% van de totale productie in Châteauneuf-du-Pape
- **3 stijlen:**
  - Fermentatie én opvoeding in inox vaten
  - Gedeeltelijke opvoeding op hout: roussanne-getypeerde wijnen
  - Volledige fermentatie én opvoeding op hout.



# Château Fortia:



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2011
- Druif : clairette 60%, rousanne 30%, grenache blanc 10%
- Appellatie: AOC Châteauneuf-du-Pape
- Bijzonderheden : manuele oogst – strenge selectie – cuve inox – géén malolactische gisting.



# Domaine des 3 Cellier:



Wijn 1

- Jaar : 2012

Wijn 2

- Druif : 100% rousanne

Wijn 3

- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape

Wijn 4

- Bijzonderheden: 'L'Insolente' – zeer kalkrijke ondergrond

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# Château de Beaucastel:



Wijn 1

- Jaar : 2013

Wijn 2

- Druif : rousanne 80%, grenache blanc 15%, 5% picardan, clairette, bourboulenc

Wijn 3

- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape

Wijn 4

- Bijzonderheden: manuele oogst, tri de vendange, pneumatische pers, 70% cuve inox – 30% hout.

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8





# Domaine Chante Cigale:



Wijn 1

- Jaar : 2014

Wijn 2

- Druif : grenache blanc 25%, rousanne 25%, bourboulenc 25%, clairette 25%

Wijn 3

Wijn 4

- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape

Wijn 5

- Bijzonderheden: manuele oogst, alcoholische gisting 95% inox, 5% nieuw hout, géén malolactische gisting.

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# Château La Nerthe:



Wijn 1

- Jaar : 2012

Wijn 2

- Druif : rousanne 38%, grenache blanc 28%, clairette 22% , bourboulenc 12%.

Wijn 3

- Appellatie : **AOC Châteauneuf-du-Pape**

Wijn 4

- Bijzonderheden : manuele (en 'snelle' oogst)
  - strenge selectie – vinificatie rousanne 1/3 op nieuw hout (bourgogne vaten 228 l) – rest cuve inox.

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# Domaine Sénéchaux:



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2012
- Druif : rousanne 31 %, grenache blanc 28%, clairette 32% , bourboulenc 9%
- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape
- Bijzonderheden : bodem:zand / klei / kalk – zuid-zuidoost oriëntatie – ‘pressurage par gravité’ - lichte foulage - roussanne en clairette met macération pelliculaire - débourbage à froid gevolgd door vinificatie met thermo-régulation.



# Clos des Papes:



Wijn 1

- Jaar : 2012

Wijn 2

- Druif : grenache blanc 20%, rousanne 20%, bourboulenc 20%, clairette 20%, picpoul 20%

Wijn 3

Wijn 4

- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape

Wijn 5

- Bijzonderheden : 18 percelen verspreid over de appellatie, 6 maand cuve inox, géén hout.

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# Château Mont-Redon:



Wijn 1

- Jaar : 2011

Wijn 2

- Druif : grenache blanc 55%, rousanne 10%, bourboulenc 10%, clairette 20%, picpoul 5%

Wijn 3

Wijn 4

- Appellatie : AOC Châteauneuf-du-Pape

Wijn 5

- Bijzonderheden :manuele oogst, strenge selectie, pneumatische pers, géén malo, géén houtlagering.

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



## *De prijzen :*

- Wijn 1 : 19,50 €
- Wijn 2 : 22,00 €
- Wijn 3 : 65,50 €
- Wijn 4 : 19,50 €
- Wijn 5 : 28,60 €
- Wijn 6 : 27,00 €
- Wijn 7 : 56,10 €
- Wijn 8 : 23,45 €