

De Zorro's & Osiris



stellen voor:

Marsannay

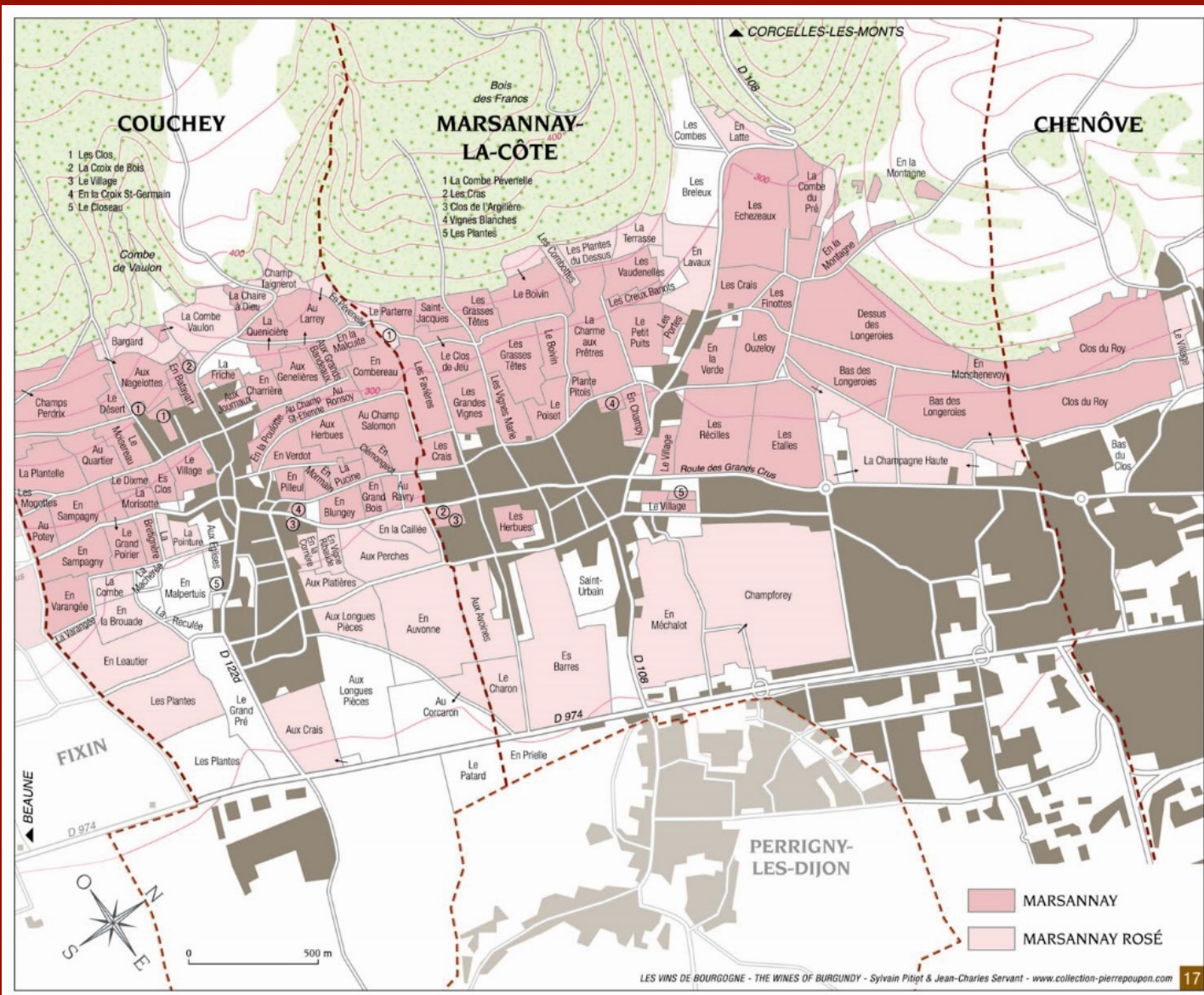
Marsannay?



Marsannay?



Marsannay?



Marsannay

- 19^{de} eeuw:

Marsannay = massa productie
(gamay ipv pinot noir)

Marsannay:

- 301 hect in noordelijke tip van 'Côte de Nuits'
- maritiem klimaat met continentale- en mediterrane invloeden (gemidd. $t^{\circ} = 10,5^{\circ}\text{C}$ / gemidd. neerslag = 750 mm/jaar)
- wijngaarden tss 260 en 390 meter

Marsannay

- complexe geologie: vnl kalksteen gemengd met klei
- ➡ 78 'climats' of 'lieux-dits: 14 aanvraag 'premier cru' (overige 'village' / geen 'grand cru'):
'Champs Perdrix', 'Les Longeroies', 'Clos du Roy', 'La Montagne', 'Saint-Jacques' ...

Marsannay:

- 72% rood, 15% wit en 13% rosé
- Cépages:
 - Wit: **chardonnay** (+ pinot blanc, pinot gris)
 - Rood: **pinot noir** (+ chardonnay, pinot blanc, pinot gris)
 - Rosé: pinot noir en pinot gris (+ chardonnay, pinot blanc)



Wijn 1

- **Domaine Olivier Guyot**
- La Montagne, Marsannay blanc 2013
- Vinificatie : volledige ontristing van de druiven ; rijpe pluk ; alle wijnen minstens 15 maanden barrique (100% nieuwe eik voor de grand cru's ; 75% nieuwe eik voor de 1cru's en 50% nieuwe eik voor de villagewijnen); alles manueel en bio (zonder labeling)
- 100% Chardonnay
- Kenmerk van Guyot's wijnen: krachtig en expressief



Wijn 2

- **Domaine Collotte**
- Marsannay Blanc 2014
- 100% Chardonnay afkomstig van 3 verschillende percelen (Blungey, Poiset, Les Etalles)
- ‘Culture raisonnée’
- Volledige ontristing; ‘élevage’ gedurende 10 maanden (50% in inox, 50% in fusten); ‘collage’ en lichte filtering vooraleer op fles.



Wijn 3

- **Domaine Marc Roy**
- Marsanny blanc, Les Champs Perdrix, 2013
- Cepage: 100% chardonnay (wijnstokken van ong. 15j)
- Productie: ong. 2000 flessen/jaar (= rendement van ong. 30hl/ha)
- Oogst: manueel
- Vinificatie & opvoeding: inox cuves, endogene gisten, verdere rijping “sur lies” (zonder battonage!), gedurende 11 maanden in Franse barriques waarvan 20% nieuwe.
- ‘Culture raisonnée’



Wijn 4

- **Domaine Fougeray de Beauclair**
- Marsannay, Saint-Jacques, 2012
- Monocépage Pinot Noir
- Vinificatie : Koude maceratie, alcoholische fermentatie aan 31 C° maximum 2 à 3 weken
- Elevage : Eiken vaten van maximum 1 jaar oud tijdens 12 maanden



Wijn 5

- **Domaine Jean Fournier**
- Marsannay, Les Longeroies, 2013
- Cepage: 100% pinot noir, vignes > 70 jr
- 1/3 élevage in inox cuves, 2/3 nieuwe grote vaten (600 l), gedurende 18 maanden
- rendement van 25 hl/ha
- manuele pluk, dubbele tri (wijngaard en op domein)
- eraflage



Wijn 6

- **Domaine Bruno Clair**
- Marsannay, Les Longeroies, 2013
- 100% pinot noir
- 'culture raisonnée'
- Ontristing voor 80%
- Natuurlijke gist; 'piégage' maar geen extractie via bv koude maceratie
- Elevage deels (80%) in grote, houten fusten en deels (20%) in nieuwe, eiken vaten



Wijn 7

- **Domaine Sylvain Pataille**
- Clos du Roy, Marsannay 2013
- Cepage: 100% Pinot noir ($\frac{1}{4}$ van de wijnstokken 45j. , $\frac{3}{4}$ 15j)
- Oogst: manueel
- Rendement: ca. 35hl/ha
- Vinificatie & opvoeding: ged. ontristing (zo weinig mogelijk, volgens millésime), fermentatie in inox cuves, nadien verdere fermentatie & rijping op Franse eik, comb. van houten tonnen (waarvan 20% nieuwe) & fusten (demi-muids) gedurende min. 18m.; nadien op fles zonder filtering met min. 6m. kelderrust !
- Sinds 2008 bio gecertificeerd en in 2015 volledig biodynamisch



Wijn 8

- **Domaine Bart**
- Les Champs Salomon, Marsannay 2013
- 100% pinot noir
- 'Culture raisonnée'
- Manuele pluk; 25% 'vendange entière'
- 'Klassieke' vinificatie (natuurlijke gisten, piègage/remontage)
- Elevage van 15 maanden in eiken vaten (waarvan 20% nieuwe eik)
- Houdbaarheid van wijn: 8 jaar



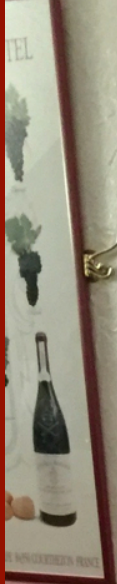
Wijn 9

- **Domaine René Bouvier**
- Marsannay, Clos du Roy, 2012
- Vinificatie: volledig ontrist; zeer sterk perceel gebonden vinificatie (22 soorten wijnen); alle wijnen (afhankelijk van de 'climats') van 16 tot 18 op barriques; witte wijnen op fusten van 600l; zeer nauwgezette moderne vinificatie (temperatuurcontrole, hygrometrie, dubbele tri, ; laag rendement (village 35hl/ha; 1cru & gr.cru 30hl/ha); sinds 2009 in Bio-labeling.
- 100% pinot noir
- Kenmerk van Bouvier's wijnen : rijk en mineraal



de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 14.5
- 2: 13.0
- 3: 25.0
- 4: 23.7
- 5: 22.0
- 6: 23.5
- 7: 14.3
- 8: 17.0
- 9: 27.0



Menu 28.
Salade de foin de soie
ou
Sonne de porc
ou
Soupe de poisson
ou
Saumon grillé
ou
Sous d'agneau
ou
Fromage blanc
ou
Eggs
ou
Desert





0 100 200 300 400 500 600 700 800 900 1000