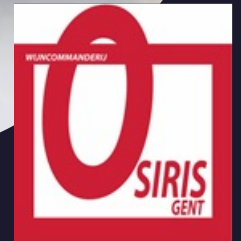


De Pioniers

Een degustatieve wandeling in de
geschiedenis van Commanderie Osiris-
Gent

Deel 1: 1993 tem 1996



Van starters tot pioniers





3 pioniers
3 degustatiejaren
3 thema's met een verhaal



Beaujolais - Jura – Madiran

1994-1995

1995-1996

1993-1994

Waarom Jura

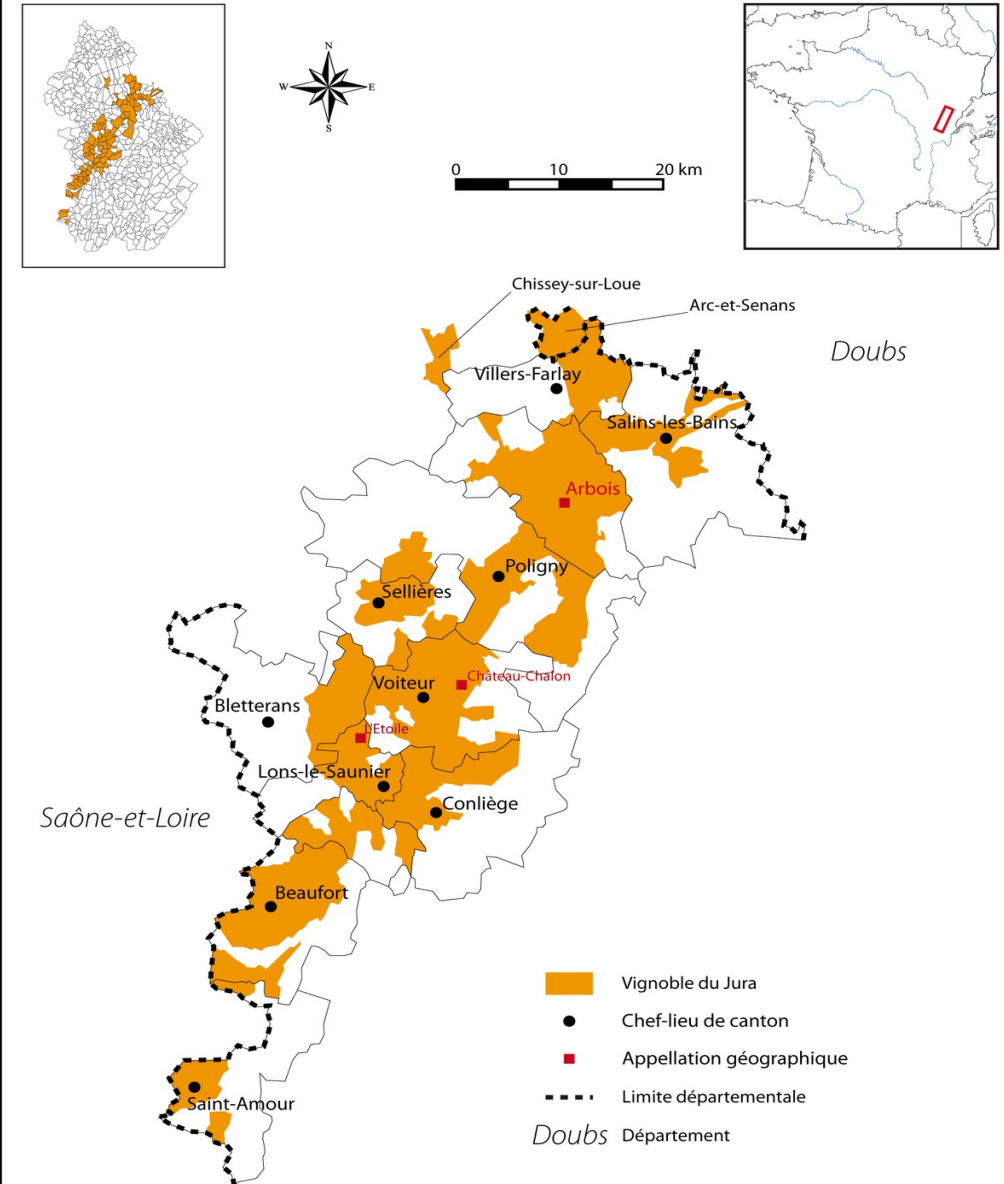


Jura

Een onderschatte wijnstreek met grote diversiteit

Waarom Jurawijnen?

- Jura is een mooie natuurstreek met reliëf van heuvels tot bergen richting Zwitserland. Harde, koude winters en niet te hete zomers (tot 2017) zijn kenmerkend.
- Situeert zich ten oosten van de as Beaune – Chalon – Macon
- In 1995 kwam Stéphane Tissot ons met zijn Jurawijnen verrassend verblijden. Samen met de pittige witte wijnen bracht hij ook zijn weinig gekende rode wijn mee. Wijn met grote eigenheid en karakter.
- De rode Jurawijnen worden gemaakt van Pinot Noir en de typische Poulsard en Trousseau druif. Deze cépages worden apart gebotteld en in mindere jaren meer geblend.
- Deze rode wijnen zijn niet zo intens van kleur maar verrassend van smaak, niet zo evident voor de weinig geoefende proever die voor 'easy drinking rondeur' gaat.
- Deze elegante, delicate wijnen met grote eigenheid vragen toewijding van maker en proever en zijn een uitdaging voor de zintuigen.



De Jura-eigen originele cépage **Poulsard** (ook Ploussard genoemd) vinden we ten zuiden van Arbois (Pupillin)

- Is donkere druif met dunne pel
- Nogal gevoelig voor ziektes, vraagt dus veel werk in de wijngaarden en voor vinificatie: een goeie wijnboer is dus belangrijk
- Geeft klare wijn (koraalkleur) met finesse van witte wijn, zurig karakter in pittig taninekader

De karakterdruif **Trousseau** bevindt zich voornamelijk ten noorden van Arbois (beste is Montigny)

- Laatrijpend en warmte nodig
- Heeft meer kleur, klassieke taninestructuur en originele fruitexpressie
- Is delicaat, elegant, krachtiger en finesse met goed bewaarpotentieel
- Goed te blenden met Poulsard en PN



Jura 1995 versus 2023

1995

- * De rode Tissots (Poulsard en Trousseau) waren verrassend maar maakte ons niet echt wild.
- * De warme zomers sedert 2018 brachten meer rijkdom in de rode Jurawijnen die anders ietwat schraal kunnen overkomen en toch interessant blijven. De alcoholpercentages liggen aan de lage kant wat een opsteker is bij klimaatopwarming.

2023

- *Nu we weten waar de betere wijnboeren zitten en wat ze kunnen maken, kunnen we 3 verschillende impressies presenteren van wat in de Jurastreek te vinden is.

De wijnen van flight 1

- * 1. AOC Arbois: [Domaine Rolet](#); Rouge tradition 2018
(40 % Poulsard – 30 % Trousseau – 30% Pinot noir)
- * 2. AOC Arbois – Puppillin: [Domaine Désiré Petit](#);
Ploussard de Feule 2021
- * AOC Arbois: [Domaine André et Mireille Tissot](#);
Trousseau Singulier 2021

Waarom Beaujolais?



Controverse over de merites van gamay druif

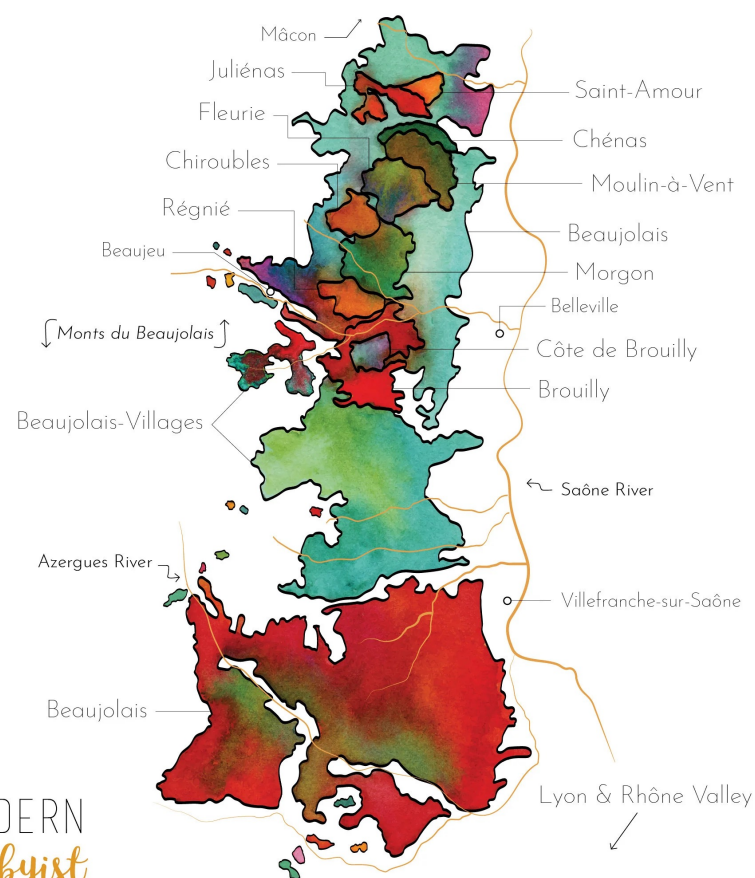
- Sommigen in het toenmalig Osiris-bestuur vonden Beaujolais maar niks (Beaujolais Nouveau perceptie...)
- ...en we waren niet alleen:
In 1395 vaardigde Filips de Stoute, hertog van Bourgondië, een wet uit die de Gamay druif verbodt in de wijngaarden van de Côte d'Or regio.
De reden voor het verbod was dat Filips de Stoute de kwaliteit van de wijnen uit de Bourgogne wilde verbeteren en de reputatie van de regio wilde beschermen. Hij vond dat de Gamay druif van lage kwaliteit was en de smaak van de Pinot Noir wijnen in de regio zou verminderen.
De wet van Filips de Stoute had tot gevolg dat veel wijnboeren hun Gamay wijnstokken moesten rooien en vervangen door Pinot Noir.
- Ook vandaag heeft Beaujolais in Vlaanderen geen prestigieuze “renommée”.
Voordeel voor consument → **relatief bescheiden prijzen zelfs voor Beaujolais topwijnen**

Beaujolais

meest zuidelijke Bourgondisch wijndistrict

1. Pittoreske landschappen (tussen Macon & Lyon)
2. Druif: **gamay (noir à jus blanc)**
3. Vinificatie :“(semi-)**macération carbonique**”
4. Beaujolais Primeur (of Nouveau)
 1. Hype (3e donderdag November) voorbij
5. Kwaliteit vooral te vinden in de **10 Cru's**:
 1. Saint-Amour, Julié纳斯, Chénas, **Moulin-à-Vent**, Fleurie, Chiroubles, **Morgon**, Régnié, Brouilly, **Côte-de-Brouilly**
6. Vaak fris-fruitige stijl met zachte tannines ; te schenken bij 14-18°C; ‘rood’ alternatief bij visgerechten ; toppers tonen complexiteit & diepgang

Beaujolais



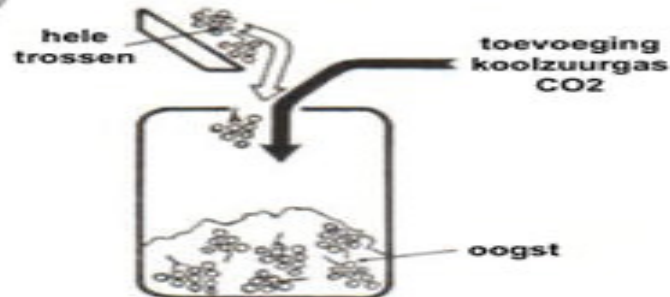
Wat is “macération carbonique” vinificatie?

- Het is een methode waarbij hele druiventrossen worden gefermenteerd in een afgesloten vat onder koolstofdioxide (CO₂) gas.
- Dit veroorzaakt een anaërobe gisting in de druif waarbij de druiven onder invloed van enzymen en gistcellen beginnen te fermenteren. Dit proces resulteert in de productie van alcohol en aromatische verbindingen in de druiven.
- Na een bepaalde periode van maceratie, meestal enkele dagen tot enkele weken, worden de druiven voorzichtig geperst om de wijn te scheiden van de druivenpulp. De wijn wordt dan in een ander vat overgebracht om de fermentatie te voltooien op de klassieke manier.
- De wijn die op deze manier is geproduceerd, heeft meestal weinig tannines en een fruitig aroma. Dit komt doordat de tannines in de druivenschillen slechts matig zijn geëxtraheerd tijdens de maceratie. Daarom wordt deze techniek voornamelijk gebruikt voor de productie van lichtere en fruitigere wijnen zoals de Beaujolais Nouveau.

Wat is “macération carbonique” vinificatie?

Wijnbereiding volgens macération carbonique in 4 fasen

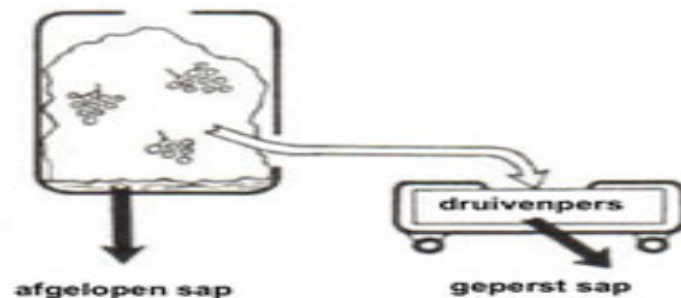
1 Vullen van de tank



2 Koolzuurgasweking



3 Persen van de druiven



4 Alcoholische gisting



Door Gerhard Horstink – oenologue van de Universiteit van Bordeaux ©.

De wijnen van flight 2

- **AOC Côte-de-Brouilly (310 ha)**

- **Château THIVIN – Cuvée La Chapelle 2018**

- zuidelijk gericht perceel bij top van de ‘colline de Brouilly’

- **AOC Morgon (1100 ha; verdeeld in 6 ‘climats’)**

- **LOUIS-CLAUDE DESVIGNES – Javernières 2018**

- perceel maakt deel uit van de ‘climat’ Côte du Py (klei, ijzerhoudend)

- **AOC Moulin-à-Vent (670 ha)**

- **PAUL JANIN – Vignes du Tremblay 2020**

- graniethoudende bodem, oudere wijnstokken



Waarom Madiran



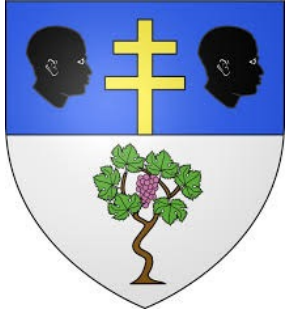
Madiran

Een wijnstreek die zijn reputatie tegen heeft en waar onbekend vaak onbeminde is

Kenmerken:

1. De druif: Tannat (basis); cabernet sauvignon; cabernet franc en Fer Servadou
2. De regio & terroir: veel grint en kiezel op een ondergrond van kalk-leem
3. Zeer groene biotoop met grote biodiversiteit en een klimaat dat beïnvloed wordt de Pyreneeën en de Atlantische Oceaan
4. Productiezone beslaat 37 gemeentes, maar de kern ligt in Madiran, Aydie, Crousseilles, Viella en Maumusson





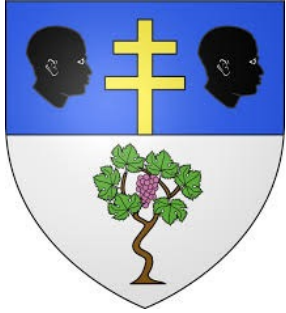
madiran 1993 versus 2023

1993

1. Opkomende appellatie met stevige typiciteit (sinds 1948)
2. Gerenomeerde voortrekkers in de Franse wijnwereld: Brumont; Laplace; Ducournau (pionier van de microbullage)
3. Minimumun 60% Tannat; meestal 100% Tannat: een geconcentreerde stijl voor bewaarwijnen
4. Enige appellatie van niveau in de Gascogne-regio

2023

1. Een appellatie in verdrukking die afstand neemt van de stevige stijl-structuur
2. Van de voortrekkers is er maar één over: Brumont (Laplace heeft de klassieke stijl verlaten); Ducournau nergens meer te bespeuren.
3. De wijnen ademen heden meer fruit dan kracht
4. Madiran als kleine appellatie naast Tursan en Saint-Mont, en commercieel in de schaduw van de populaire Côtes de Gascogne



madiran 1993 versus 2023

1993

Alain Brumont in 1993



2023

Alain Brumont in 2022



De wijnen van flight 3

Wijn 7: **Château Laffitte-Teston Vieilles Vignes 2019:**
100% tannat

Wijn 8: **Famille Laplace: Odé d'Aydie 2018: 100%**
tannat

Wijn 9: **Château Montus: Prestige 2018: 100% tannat**



De prijzen

- **flight 1: Jura**
 - **Wijn 1: 15 euro**
 - **Wijn 2: 13 euro**
 - **Wijn 3: 27 euro**
- **Flight 2: Beaujolais**
 - **Wijn 4: 18 euro**
 - **Wijn 5: 21 euro**
 - **Wijn 6: 20 euro**
- **Flight 3: Madiran**
 - **Wijn 7: 13 euro**
 - **Wijn 8: 16 euro**
 - **Wijn 9: 78 euro**



Bedankt voor uw
degustatieve aandacht

Tot
volgend
jaar

