



**Commanderij Osiris stelt voor:**

**8 Crus uit de BEAUJOLAIS**



# SAVE THE DATE !!

**23 mei 2025:** Banket OSIRIS in Vinoscoop: thema VUUR !

**23 maart 2025:** Ken Wijn WEDSTRIJD VWG

**15 tot 17 mei 2025** Wijnronde in de regio Bordeaux (Saint-Emilion, Médoc en Pessac-Léognan) VWG

**31 augustus 2025:** Wijnbalade (Gezinsuitstap aan het donk-meer te Overmere)  
VWG





# 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.

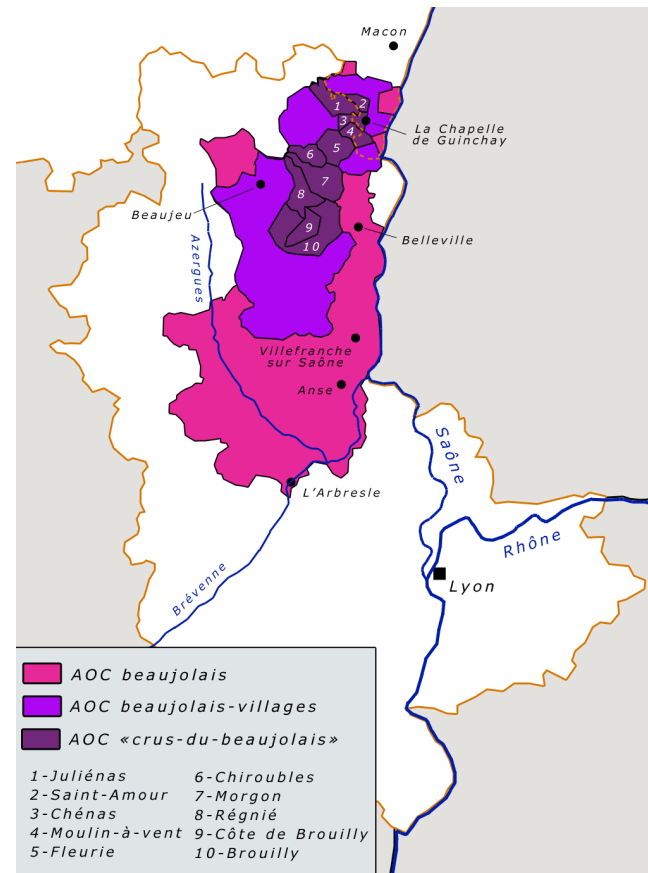


# De 10 CRUS :

Ze maken 25% vd totale productie uit

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

Andere AOC: + “**Beaujolais**” + “**Beaujolais-Villages**” (Beaujolais nouveau is géén AOC)





# 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 !

Manuele oogst verplicht bij de Crus



# Vinification Beaujolaise:

- **Verplichte manuele oogst** – volledige druiventrossen gaan in een cuve.
- **Onderaan** de cuve: druivensap begint te gisten en er ontsnapt gaz carbonique.
- **Middenste** gedeelte van de cuve: druiven in hun eigen sap, de weking (maceratie) is bezig – de pelletjes wijzigen van consistentie, anthocyanes, tannines worden progressief ‘bevrijdt’.
- **Bovenste** gedeelte: de volledige trossen zitten in een anaerobe sfeer bestaand uit gaz carbonique, aan de binnenkant van de druifjes manifesteert zich een intercellulaire fermentatie.



# Jean-Paul Brun

Terres Dorées



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Saint-Amour**
- Jaargang: 2022
- Bijzonderheden : 100% gamay –manuele oogst – late pluk – argilo-calcaire ondergrond – autochtone gisten - minimale toevoeging SO2 – vinification semi-carbonique.





# Domaine Marronnier Rose

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

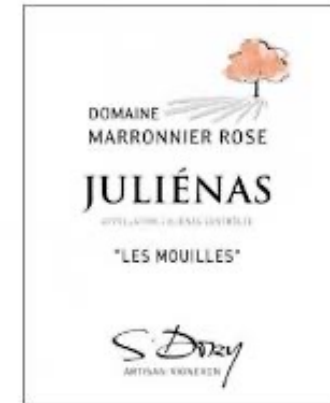
Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Juliéenas**
- Jaargang: 2018
- Bijzonderheden : 100% gamay – cuvée ‘Les Mouilles’ – manuele oogst – ondergrond combi leisteen en graniet - géén ontristing – semi-carbonique – géén vatlagering.



# Dominique Piron



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Chenas**
- Jaargang: 2020
- Bijzonderheden : 100% gamay – cuvée ‘Quartz’ – 60jr. oude stokken – met quartz bezaaide granietbodems – semi-carbonische maceratie – cuve beton, 30% vd wijn gaat op eikenhouten vaten – de ‘kleinste cru’ van de 10.

# Jean-Marc Lafont



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Moulin-à-Vent**
- Jaargang: 2019
- Bijzonderheden : 100% gamay – 80jr oude stokken - rend. 35hl/ha – zandgraniet en rozegekleurd manganiet – strenge selectie druiven – volledig ontrist – pigeage, 23 dagen inox -15 mnd opvoedig op houten vaten (1,2,3jr)



# Clos de la Roilette

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Fleurie**
- Jaargang: 2022
- Bijzonderheden : magnesiumrijke bodem met roze graniet en klei – 40 jr oude wijnstokken - manuele pluk - trossen gaan integraal in de gistingsskuip en na 8 à 12 dagen kan worden geperst - dan gaat de wijn op oude ‘foudres’ voor een maand of zes.



# Pauline Passot



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Chiroubles**
- Jaargang: 2021
- Bijzonderheden : 100% gamay – cuvée ‘Grille-Midi’ – terroir van granit rose – natuurlijke en traditionnele vinificatie met dagelijkse remontage en 100% malo.



# Marcel Lapierre



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

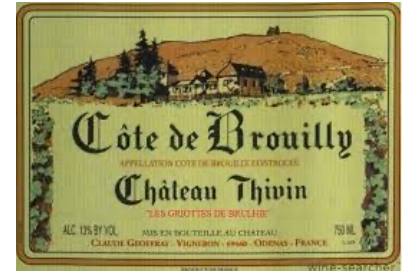
Wijn 8

- Appellatie: **AOC Morgon**
- Jaargang: 2023
- Bijzonderheden : 100% gamay – non filtré – biodynamische cultuur in de wijngaard, gebruik van autochtone gistsoorten, weinig sulfiet - terroir van heel arme granietgrond - niet ontsteelde druiventrossen – vatlagering 9 maand - bij botteling wordt een gedeelte lichtjes gesulfiteerd.





# Château Thivin



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Côte de Brouilly**
- Jaargang:
- Bijzonderheden : 100% gamay – cuvée ‘Les Griottes de Brulhié’ – ondergrond: pierres bleues, vulkanisch ( Metadiorite) – manuele oogst – deels met volledige trossen – 7 à 9 mnd houtopvoeding.



## De prijzen :

- Wijn 1 : 20,93 €
- Wijn 2 : 12,40 €
- Wijn 3 : 20,70 €
- Wijn 4 : 23,00 €
- Wijn 5 : 17,90 €
- Wijn 6 : 23,70 €
- Wijn 7 : 24,90 €
- Wijn 8 : 22,50 €

