De Zorro’s & Osiris

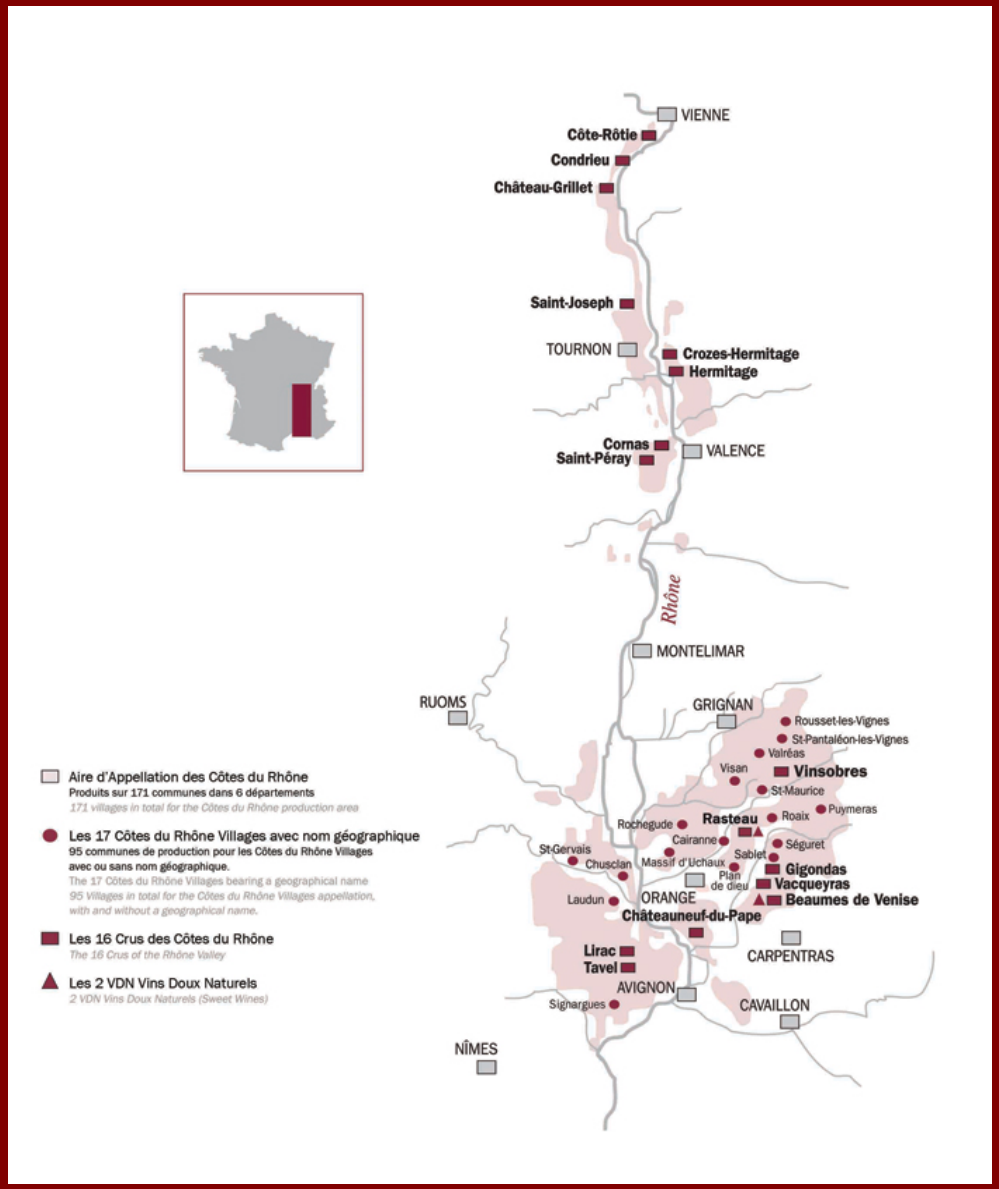
stellen voor:

AOC Cornas

AOC Cornas ?

Champagne
Alsace
Angers
Dijon
val de loire
Bourgogne
Jura
Beaujolais
Lyon
Savoie
Auvergne
Cognac
Vallée
du Rhône
Bordeaux
Bordelais
Sud-ouest
Avignon
Armagnac
Toulouse
Languedoc
Provence Alpes
Côte d'Azur
Montpellier
Roussillon

AOC Cornas?


VIENNE
Côte-Rôtie
Condrieu
Château-Grillet
Saint-Joseph
TOURNON
Crozes-Hermitage
Hermitage
Cornas
Saint-Péray
VALENCE
Rhône
MONTELIMAR
RUOMS
GRIGNAN
Rousset-les-Vignes
St-Pantaléon-les-Vignes
Valréas
Visan
Vinsobres
St-Maurice
Puymeras
Roaix
Rochegude
Rasteau
Cairanne
Séguret
St-Gervais
Chusclan
Massif d'Uchaux
Sablet
Gigondas
Plan de dieu
Vacqueyras
Laudun
ORANGE
Beaumes de Venise
Châteauneuf-du-Pape
CARPENTRAS
Lirac
Tavel
AVIGNON
Sighargues
CAVAILLON
NÎMES
Aire d'Appellation des Côtes du Rhône
Produits sur 171 communes dans 6 départements
171 villages in total for the Côtes du Rhône production area
Les 17 Côtes du Rhône Villages avec nom géographique
95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages avec ou sans nom géographique.
The 17 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
95 Villages in total for the Côtes du Rhône Villages appellation, with and without a geographical name.
Les 16 Crus des Côtes du Rhône
The 16 Crus of the Rhône Valley
Les 2 VDN Vins Doux Naturels
2 VDN Vins Doux Naturels (Sweet Wines)

AOC Cornas (1):

- Wijnbouw sedert 10de eeuw, goede reputatie; AOC sedert 1938
- Kleine appellatie (ong120 hect; 60 tal wijnbouwers)
- 1 dorp, 1 kleur (rood), 1 druif (Syrah)

AOC Cornas (2)

- Bodem: verbrokkeld graniet met kalk/klei- of leem/zand afzettingen
- ‘Beste’ wijnen op steile hellingen (30-60%) tss 150-350 m met oriëntatie zuid-zuid/oost
- Warme zomers met soms drogende en koude wind uit noorden

➡ verscheidene “lieu-dits”

REYNARD
TEZIER
PETITE COTE
LA COTE
MAZARDS
GE(Y)NALE

AOC Cornas samengevat:

‘vroegrijpende syrah op “warme” graniet’

Wijn 1

- “geduld is de beste raadgever voor een wijnbouwer”

Genisc
Strop

Wijn 1

- Domaine Thierry Allemand
- Cuvée Corans Chaillot 2009
- 100% syrah, ong 25 jr < perceel Chaillot en 2 andere percelen; percelen op steile hellingen
- biodynamie
- hand geplukt
- geen ontristing (= l' égrappage of l' éraflage), geen "soutirage", geen sulfiet toegevoegd, langzame maceratie op lage temperatuur

Wijn 2

- “de wijnmaker dient zijn terroir te kennen en te laten spreken…”

www.alain-voge.com
Alain Voge

Wijn 2

- Alain Voge
- bezit 12 ha: 6.5 ha Syrah in bio + 5.5 ha Marsanne in biodynamie; 55,000 flessen/jr
- Cuvée Cornas ‘vieilles vignes’ 2009
- 100% Syrah < graniet perceel
- Manuele pluk; éraflage, fermentatie in inox va 30-50 hl;14 tot 24 maanden op eik

Wijn 3

- “Ik zoek een wijn te maken in alle eenvoud…”

Wijn 3

- Domaine Franck Balthazar
- Cuvée Chaillot 2009
- 100% syrah
- Maceratie & alcoholische gisting in betonnen cuves (14 dagen)
- Élevage: 18 maanden in eiken vaten van 600 liter

Wijn 4

- “er is moed en doorzetting nodig om een eigen wijndomein op te bouwen en op zoek te gaan naar het beste…”

lafuma

Wijn 4

- Mikael Bourg (34 jr en autodidact)
- Is gestart in ‘04 en bezit 1.5 ha over 7 percelen (waarvan 0.5 ha in St-Péray); maakt 2 wijnen (1 Cornas, 1 St-Péray)
- In bio-reconversie (behoort tot biologische school maar vinifieert zeer traditioneel)
- Cuvée ‘Cornas Les p’tit bouts’ 2009
- 100% Syrah
- 20 maanden lagering op oude vaten; rendement 40 hl/ha

Wijn 5

- “de syrah op zijn best heeft graniet en houtrijping nodig…”

COLOMBO
LA CAVE DE JEAN-LUC COLOMBO
Jean-Luc COLOMBO
Bureaux - Livraisons

Wijn 5

- Jean-Luc Colombo; bezit 15 ha (=14% van de appellatie) in Cornas en vele ha in andere wijnstreken
- Cuvée ‘Terres Brûlées’ 2009
- 100% syrah afkomstig van verscheidene percelen
- Pluk gewoonlijk iets vroeger; ontristen; lange maceratie; wel “remontage”, geen “piégage”, élevage op eiken vaten (sommige nieuw) gedurende 24 maanden

Wijn 6

- “wijn maken is steeds een nieuwe les in het vinden van finesse (tussen aanhalingstekens)…”

GIROUX
CDR 41
Marmot

JR 11
C 11

Wijn 6

- Auguste Clape
- 7 generaties in wijnbouw (sedert ‘89 alles zelf, biologisch), bezit 5 hect op hellingen
- Cuvée ‘Cornas’ 2009
- 100% syrah < oude wijnstokken (1890!) < Chaillot, Reynard, Geynale
- Geen ontristing, fermentatie in beton gedurende 12 dagen via eigen gist, 20 maanden élevage in oude ‘foudres’, gebruikt geen barriques

Wijn 7

- “de essentie van wat ik doe is volledig te vinden in de wijngaard…”

Domaine Vincent PARIS
VIGNERON
CORNAS
SAINT-JOSEPH
CÔTES DU RHÔNE

Columbia

Wijn 7

- Vincent Paris
- Cuvée “Cornas Granit ’60” 2010
- ‘60 = 60% helling waarop wijnstokken staan
- 100% syrah à 30 hl/ha
- Handmatige pluk, 2/3 ontrist
- Elevage van 12 maanden in barriques van 2-10 jr oud
- Wijn wordt geklaard, niet gefilterd

Wijn 8

- “Hoe minder ik moet tussenkomen in de wijnkelder, hoe beter mijn wijn zal zijn…”

Strop

Wijn 8

- Guillaume Gilles (33 jr; is leerling van Jean-Louis Chave en Robert Michel)
- Gestart in ‘02, eerste fles in ’07
- Bezit 3 ha (100% syrah); maakt 3 wijnen (2 Cornassen en 1 Côte du Rhone)
- Cuvée ‘Cornas 2009’
- 18 maanden lagering op oude vaten; rendement 35-40 hl/ha
- Behoort tot traditionele school

de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 43.64
- 2: 31.32
- 3: 24.00
- 4: 20.70
- 5: 24.80
- 6: 36.56
- 7: 21.82
- 8: 23.50