Commanderij Osiris stelt voor:

AOP Mâcon

***

AOP Mâcon - Villages

***

AOP Viré - Clessé

Praktisch:

1. 26/09 : introductie wijnproeven – inschrijving noodzakelijk vanavond !!

2. "Eigenzinnige Gids van de Zuidelijke Rhône"

-uitgave Baronie des Costes du Rhône

-primeur – en promoverkoop !! – 25 €(ipv 30 €)

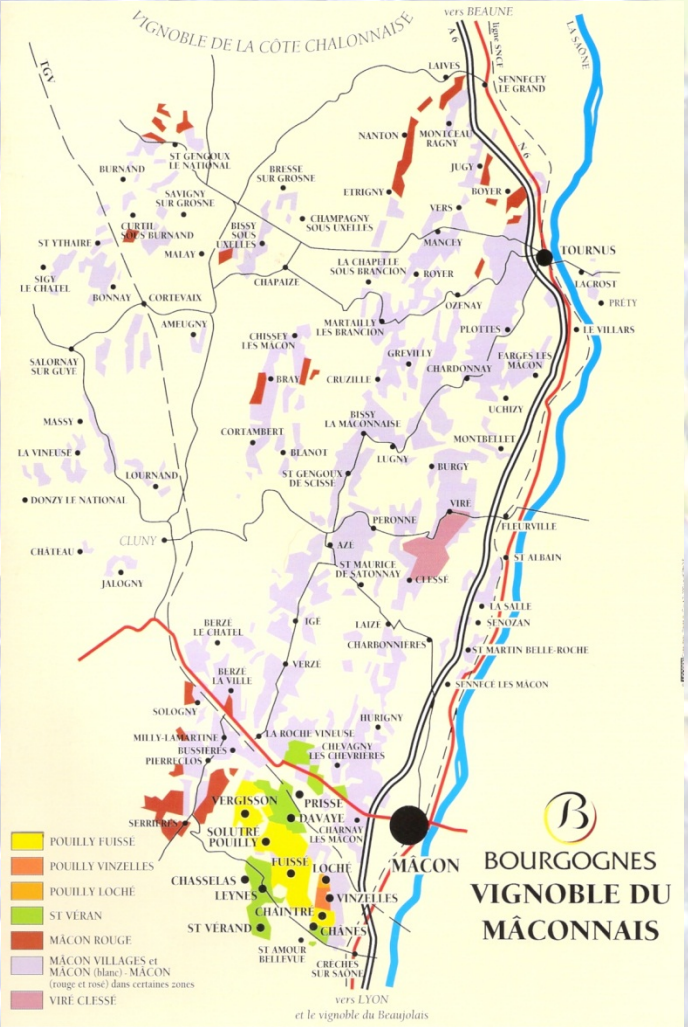
3. Nationale Degustatie: 21/10– Gr.Cru Classé St-Emilion – Lozen boer – 6 euro – inschrijven !!

4. Nationale Proeven: zondag 25/11

5. *www.commanderijosiris.be*

De regio :

LA BOURGOGNE
& SES CINQ VIGNOBLES
CHABLIS
CÔTE CHALONNAISE
CÔTE DE NUITS
MÂCONNAIS
CÔTE DE BEAUNE
DIJON
NUITS ST GEORGES
BEAUNE
CHALON SUR SAÔNE
MÂCON
AUXERRE
CHABLIS
PARIS
LYON
GRANDS CRUS
APPELLATIONS COMMUNALES ET PREMIERS CRUS
APPELLATIONS RÉGIONALES
BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre


VIGNOBLE DE LA CÔTE CHALONNAISE
vers BEAUNE
TOURNUS
MÂCON
POUILLY FUISSÉ
POUILLY VINZELLES
POUILLY LOCHÉ
ST VÉRAN
MÂCON ROUGE
MÂCON VILLAGES et MÂCON (blanc) - MÂCON (rouge et rosé) dans certaines zones
VIRÉ CLESSÉ
BOURGOGNES
VIGNOBLE DU MÂCONNAIS
vers LYON
et le vignoble du Beaujolais

Klimaat + bodem:

- Zuidelijkste deel van de ‘bourgogne’.
- **Gematigd** klimaat – meeste hellingen oostelijk gericht – de Saône (rivier) heeft regulerende werking – heuvels bieden bescherming tegen westelijk regen en wind.
- Kalk en mergel.

Chardonnay: kenmerken

- Komt wereldwijd voor….
- Naam is ontleend aan dorpje in de Mâcon (zuid-bourgogne).
- Opvallend aanpassingsvermogen aan klimaat én bodem.
- Vroegrijp / resistent tegen kou én verdraagt goed warmte.

Chardonnay: kenmerken

- Compact – klein tot middelgroot, cylindervormig
- Natuurlijke kruising: **pinot noir x gouais blanc.**
- Minder gevoelig voor virus - en schimmelziekten, wel gevoelig voor botrytis cinerea (zachte schil).

De druif : 2 vinificatiestijlen

- ***Bourgondisch:*** (frans): eikenhouten vaten – malolactische gisting en bâtonnage (= doorroeren van bezinksel – gevolg = boterige , romige aroma's).
- ***Nieuwe Wereld:*** weken van de schillen in de most – koude gisting – ultrahygiëne – gevolg = meer tropische, fruitige aroma's.

Wijn 1 : Domaine Emilian Gillet (Bongran)

- **Jaar** : 2008
- **Appellatie :** **AOP Viré-Clessé**
- **Bijzonderheden** : ‘Quintaine’ - traditionele vinificatie – trage persing – vinificatie op cuve inox, nadien opvoeding op franse barriques.

Wijn 2 : Les Héritiers du Comte Lafon

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOP Macon-Uchizy**
- **Bijzonderheden** :'Les Maranges' – klein perceel klak/klei/rots – biodynamische vinificatie – franse barriques.

Wijn 3 : Domaine Leflaive

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **AOP Macon-Verzé**
- **Bijzonderheden** : biodynamie !! – fermentatie op eik – pneumatische pers – malolactische gisting op eik – 2 jaar op fles alvorens commercialisatie.

Wijn 4 : Domaine Guffens-Heynen

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOP Macon-Pierreclos**
- **Bijzonderheden** : "Le Chavigne" - manueel geplukt in bakjes 40kg / trage persing / uitsluitend ´premier jus` / wilde gisten / gisting op eiken vaten (20% nieuwe eik)/ veroudering op eiken vaten op fijne droesem/ regelmatige bâtonnage.

Wijn 5 : Domaine La Soufrandise

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOP Macon-Fuissé**
- **Bijzonderheden** : "Le Ronté"- strenge selectie – helling met arme ondergrond – lutte raisonnée - handmatige oogst pneumatische pers - natuurlijk gist - 10 maanden rijping "sur lies fines" met bâtonnage.

Wijn 6 :Domaine des Deux Roches

- **Jaar** : 2010
- **Appellatie :** **AOP Macon-Villages**
- **Bijzonderheden** : argilo-calcaire/argilo-limoneux – pneumatische pers - cuve inox met temperatuurskontrole – malolactische gisting en verdere opvoeding op cuve inox.

Wijn 7 : Domaine des Chazelles

- **Jaar** : 2010
- **Appellatie :** **AOP Viré-Clessé**
- **Bijzonderheden** : ‘Vieilles Vignes’ – klein domein (2 ha) – traditionele vinificatie.

Wijn 8 : Domaine Guffens-Heynen

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **AOP Macon-Pierreclos**
- **Bijzonderheden** : "Tri de Chavigne" - selectie van de hogergelegen, beste stukken van de oude wijngaarden.

De prijzen:

- Wijn 1: 15,80 €
- Wijn 2: 21,20 €
- Wijn 3: 23,65 €
- Wijn 4: 29,00 €
- Wijn 5: 12,35 €
- Wijn 6: 10,80 €
- Wijn 7: 12,60 €
- Wijn 8: 36,00 €