

Praktisch:

1. Ken Wijn wedstrijd op **zondag 17 maart !!!**
 - Inschrijven vandaag: team met 3 personen
 - Lozen Boer: 10.30 – 13.00 h.

2. “Triple **G**-Spot Night” **zaterdag 20 april !!**
Gent -Groovy – Grenache Le Bateau

3. Banket op **vrijdag 7 juni** 't Aards Paradijs

De Zorro's & Osiris



Johnny



Erwin



Henk



Rudi



Frederic



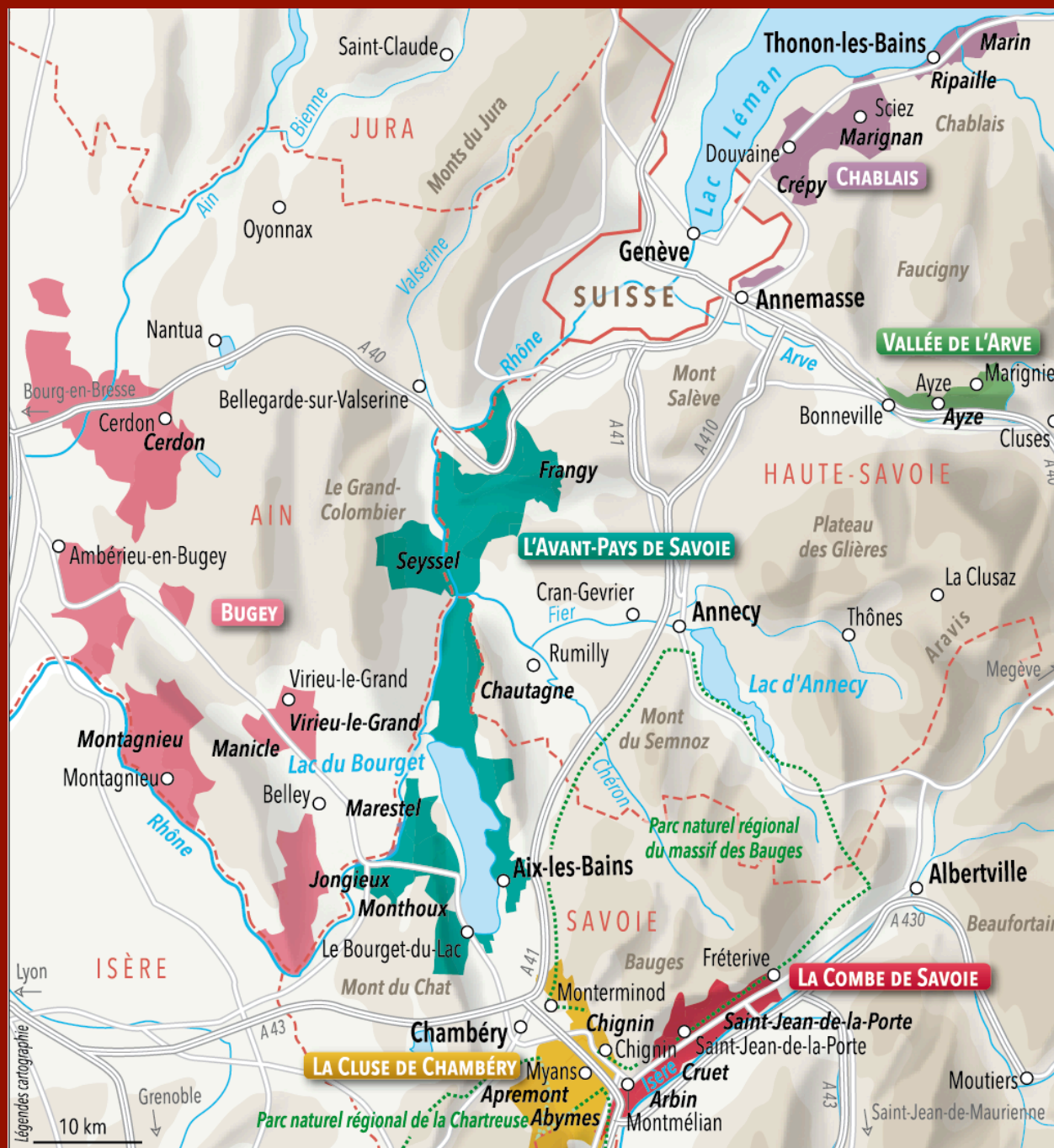
Philippe

stellen voor:

Savoie

Savoie ?









Savoie (1)

- omvangrijke regio (2,200 hect) in 4 departementen
- 3 appellaties (90% van wijnen):
 - **AOP Vin de Savoie** (86%, wit, rosé, rood) + 17 geografische benamingen of crus (Arbin, Chignin, Apremont...)
 - **AOP Roussette de Savoie** (10%, wit) + 4 geografische benamingen (Marestel...)
 - **AOP Seyssel** (4%, wit)

Savoie (2):

- ‘Oude regio’: wijnbouw sedert 120 VC door ‘les Allobroges’
- Bergklimaat (gem. hoogte: 1500 m, gem. t[°] is 10°C) met mediterrane invloed.

Wijnbouw tss 250-500m op kalkrijke hellingen en in valleien (klei/ morenen)

Savoie (3)

- *Savoie = veel variatie*: klimaat + reliëf → microklimaat + variabele bodem + 20 cépages
- Cépages:
 - 70% wit: **Jacquère*** (50%), **Altesse*** (10%), **Chasselas** (5%), **Roussanne*** (Bergeron, 4%), **Chardonnay** (3%)
 - 30 % rood: **Mondeuse*** (12%), **Gamay** (12%), **Pinot noir** (2%), **Persan*** (2%)

Savoie (4)

- Savoie = goed gekend?
 - 95% wordt in Frankrijk verkocht
 - 75% wordt in eigen regio gedronken (1 mio skiërs)



Wijn 1

- Domaine Giachino
- Cuvée Monfarina 2011
- 100% Jacquère
- biologisch (biodynamisch)
- geen égrappage, zachte pneumatische persing, natuurlijke débouillage/maceratie bij 5°C en geen sulfiet, daarna alcoholische vergisting bij 15°C, geen sous-tirage, nadien 14 maanden op lie in inox cuves



Wijn 2

- Domaine Saint-Germain
- AOP Roussette de Savoie 2011
- 100% Altesse (rousette de savoie)
- Lutte raisonnée, bio sinds '09
- < 10 jr oude wijnstokken (33hl/ha) op argilo-calcaire
- Manuele pluk, élevage in inox cuves + batonnage



Wijn 3

- Domaine Quénard
- AOP Roussette de Savoie:
- Cuvée Ann-Sophie 2010
- 100% altesse
- < 10 jr oude wijnstokken op kalkhoudende klei; 40hl/ha
- Vinificatie gedeeltelijk op houten vaten; 12 maand élevage su lie



Wijn 4

- La Cave du Prieuré
- AOP Roussette de Savoie, Marestel
- Cuvée: La Favresse 2009
- 100% Altesse
- < kalkrijk terroir Morainières, 39hl/ha
- Alcoholische fermentatie in thermogereguleerde cuves, daarna 1 jr op fut, geen malolactische fermentatie



Wijn 5

- Domaine Gilles Berlioz
- AOP Vin de Savoie, Chignin-Bergeron
- cuvée Les Fripons 2010
- 100% Bergeron (=Roussanne)
- Biodynamisch !
- < leem-kalk terroir (Les Chateaux); 35hl/ha
- Vinificatie in glasfiber cuves en daarna 6 à 9 maand in oude vaten



Wijn 6

- Domaine Edmond Jacquin et fils
- Vin de Savoie
- Mondeuse vieilles vignes 2010
- 100% Mondeuse
- lutte raisonnée
- < 30/40 jr oude wijnstokken op argilo-calcaire
- Élevage 10 maand op cuves



Wijn 7

- Domaine Les Fils de Charles Trosset (Le Chai des Moulins)
- AOP Vin de Savoie, Arbin Mondeuse
- Cuvée Le Confidentiel 2010
- 100% Mondeuse
- < éboulis argilo-calcaire
- Maceratie, alcoholische gisting en élevage in inox cuves gedurende 10 maanden



Wijn 8

- Domaine Louis Magnin
- AOP Vin de Savoie, Arbin
- Cuvée 'La Brova' 2006
- 100% Mondeuse
- 'lutte raisonnée' ; biodynamisch '10
- < vieilles vignes op argilo-calcaire
- 100% égrappage, zeer langzame maceratie in inox (42 dagen), zachte extractie, 1 remontage/dag, 10 maand élevage op eik (50% nieuw)



Wijn 9

- Domaine des Ardoisières
- Vin de Pays d'Allobrogie
- Cuvée Amethyste 2011
- 60% Persan en 40% Mondeuse
- Vinificatie in inox cuves
- Elevage: 12 maanden in barriques



de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 6.8
- 2: 9.3
- 3: 12.7
- 4: 12.0
- 5: 24.0
- 6: 9.3
- 7: 12.0
- 8: 24.0
- 9: 39.3



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100