

Commanderij Osiris stelt voor.

Clo{s} des Frèr{es}
Erwin Devriendt & Jeremy Onde
“ Vacqueyras “

Wijncommanderij Osiris Gent

AOC Vacqueyras

= Vacqueyras + Sarrians

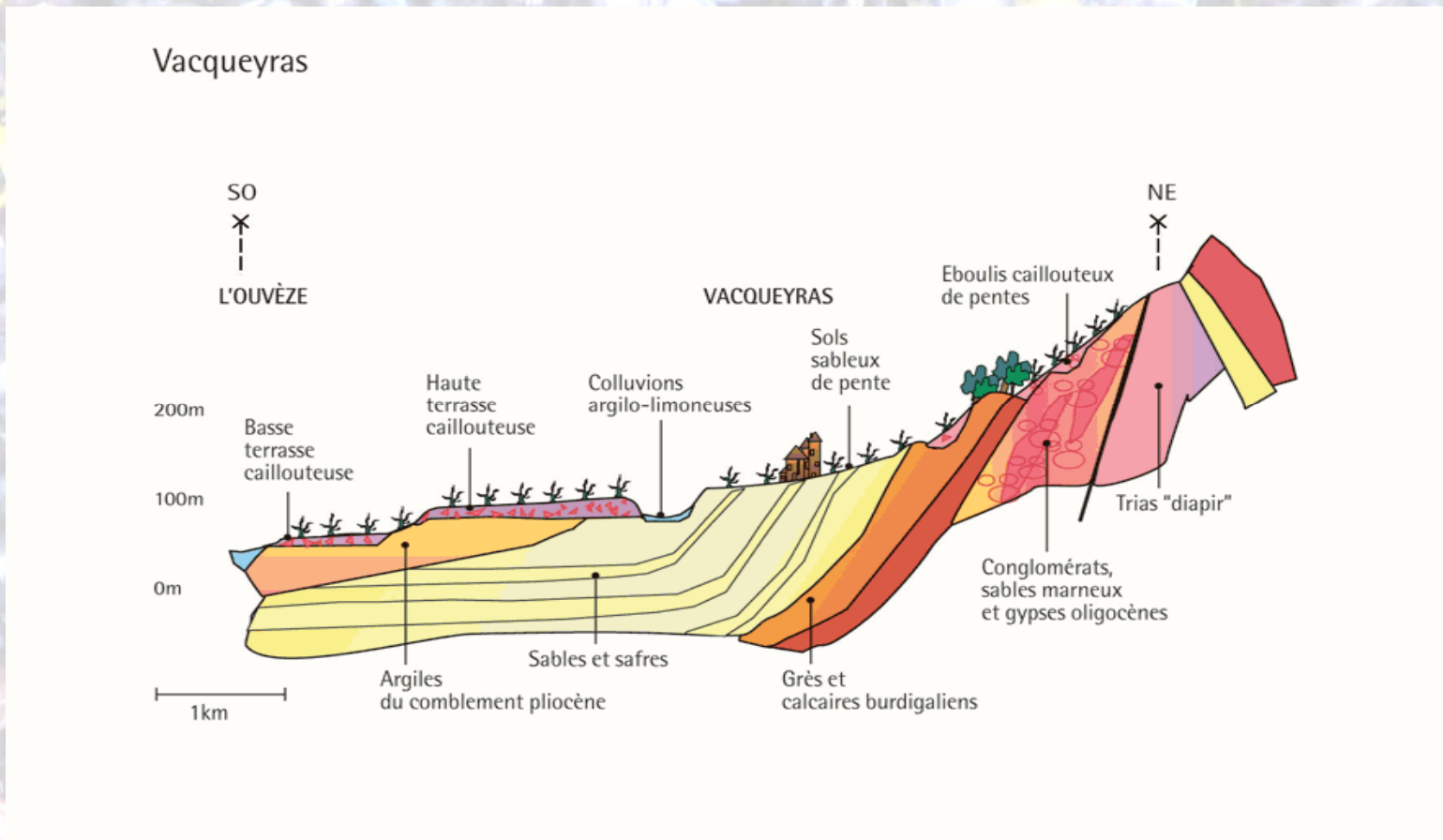
Druivenrassen:

voor de **rode** wijnen:

- - Grenache (Noir): minimum 50%.
- - Syrah en Mourvèdre (samen): minimaal 20%.
- - Daarnaast zijn alle rode druivenrassen van de AOC Côtes du Rhône, met uitzondering van de Carignan, toegelaten maar ze zijn samen of afzonderlijk gelimiteerd tot (maximaal) 10%.

Wijncommanderij Osiris Gent

Terroir in AOC Vacqueyras:



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 1 : La Folie des Frères

- **Jaar** : 2006
- **Appellatie**: AOC Côtes du Rhône
- **Bijzonderheden** :90% grenache, 10% syrah - semi-machinaal / semi-manueel geplukt perceel op een terroir in “fermage”, gelegen bij de gemeente Cairanne in de derde week van september 2006 – rendement: 37 hl/ha

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 2 : La Folie des Frères

- **Jaar : 2007**
- **Appellatie**: AOC Côtes du Rhône
- **Bijzonderheden :**

‘pas gebotteld’

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 3 : Clos des Frères Cuvée J & E

- **Jaar** : 2001
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :50% grenache; 25% syrah en 25% cinsault - volledige ontristing van alle druiven - **Rendement**: voor de grenache en syrah schommelt het rendement rond de 35hl/ha - voor de oude cinsault werd amper 20hl/ha gehaald

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 4 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar : 2002**
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :80% grenache -19% syrah
- 1% cinsault - slechte weersomstandigheden
- 1/3 van de oogst niet opgenomen - 1/3
gedeclassificeerd tot vin de table - 2/3 niet
geoogst – **Rendement**: 28 hl/ha strenge
selectie in de wijngaard tijdens pluk en in de
chai - bijna de volledige oogst van de cinsault
was waardeloos geworden.

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 5 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar : 2003**
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :64% grenache - 20% syrah - 16% cinsault - manuele pluk gestart op 19/08 met de syrah – de pluk was beëindigd op 14/09
Rendement = 34hl/ha (iets hoger bij de grenache en iets lager bij de syrah) - strenge vendange verte in juli (hitte)- bijzondere aandacht aan het bladbeheer van de wijnrank

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 6 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar** : 2004
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :65% grenache - 30 syrah - 5% cinsault - **Rendement** : 35hl/ha, afhankelijk van de ouderdom van wijngaardpercelen - oude wijngaarden waren kwalitatief productiever dan de jonge vanwege de droogte - niet geïrrigeerd, wel intensiever gewerkt in de wijngaard (meer ploegbeurten, stimuleren van de waterstress,...)

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 7 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar : 2005**
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :72% grenache – 23% syrah - 5% cinsault – manuele pluk in zeer gunstige omstandigheden – gemiddeld rendement van 37 hl/ha – een nieuw aangekocht perceel oude wijngaardstokken geïntegreerd in de cuvée – grenache in uitstekende doen !!

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 8 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar** : 2006
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden** :59% grenache - 33 syrah - 8% cinsault – volledig manuele pluk, vroege pluk syrah - een laag rendement van 33hl/ha, waarin vooral in de grenache strenger werd geselecteerd

Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 9 : Clos des Frères

Cuvée J & E

- **Jaar : 2007**
- **Appellatie**: AOC Vacqueyras
- **Bijzonderheden :**

‘ pas gebotteld’

Wijncommanderij Osiris Gent