

Châteauneuf-du-Pape domaine Villeneuve

Asse, 18 januari 2018

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Introductie



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



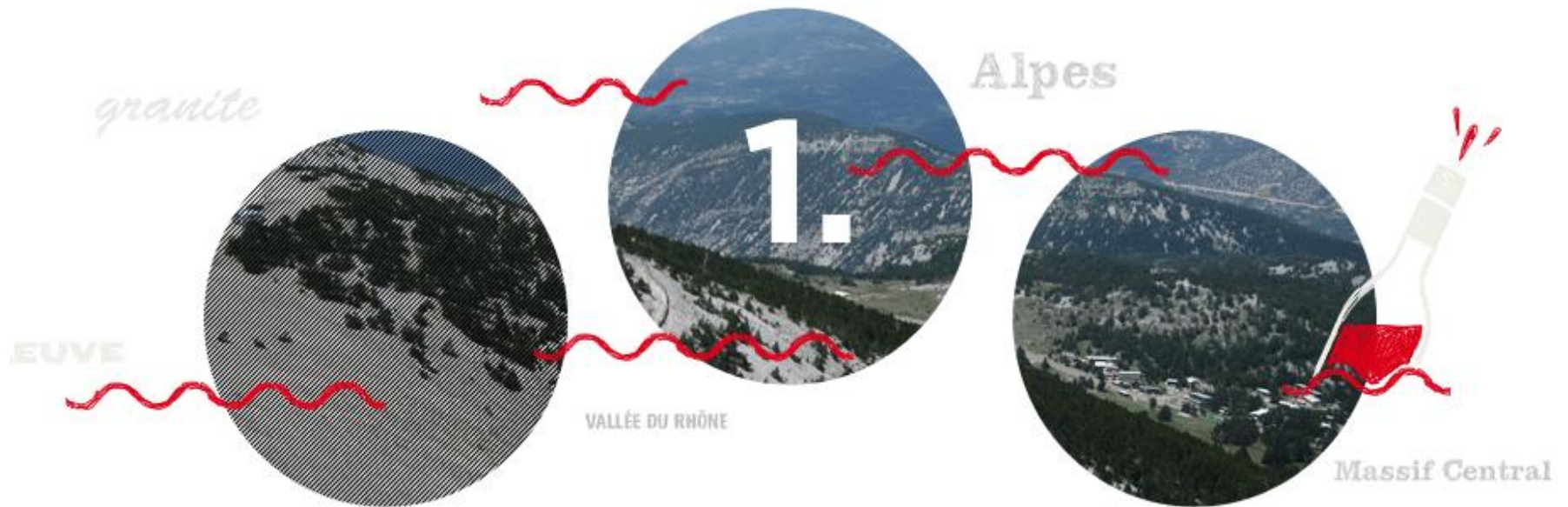
Agenda

1. De Rhône – locatie – typische kenmerken
2. AOP
3. Châteauneuf-du-Pape
4. Druivenrassen CdP
5. Terroire CdP
6. Enkele cijfertjes
7. Domaine de Villeneuve
8. Proeven en aroma's

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Kaart de Rhônevallei



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



- Ontstaan: botsing Centraal Massief met de Alpen. Resultaat: diepe kuil gevuld met water uit de Middellandse Zee.
- bodem vier rotssoorten: graniet, zanderige kiezelaarde, kalksteen en klei.

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



- 13de eeuw: graafschap geschonken aan de paus
- Paus in Avignon – 16-17de eeuw bouw Palais des Papes
- Pausen – wijngaarden aanbouw – zomerverblijf in Châteauneuf du Pape

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



AOP

- 1650: reglementering herkomst wijn
- 1933: eerstemaal AOC (Châteauneuf du Pape)
- Côtes du Rhône: 250 km van het noorden naar het zuiden, 250 gemeenten



CÔTES-DU-RHÔNE



Châteauneuf-du-Pape



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Châteauneuf-du-Pape



*Commanderij
Cuvee 2010. Asse*



Welke druivenrassen?

- 3200 hectare wijngaarden van Châteauneuf-du-Pape tussen Avignon en Orange
- Aan de voet van de pauselijke residentie
- 13 druivenrassen

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



VERBONDEN DRUIVENRASSEN



Grenache noir , Mourvèdre , Clairette ,
Grenache blanc , Cinsault , Syrah , Marsanne ,
Muscardin , Roussanne , Cunoise ,
Vaccarèse , Picardan , Bourboulenc

Commanderij
Cuvée 2010. Asse





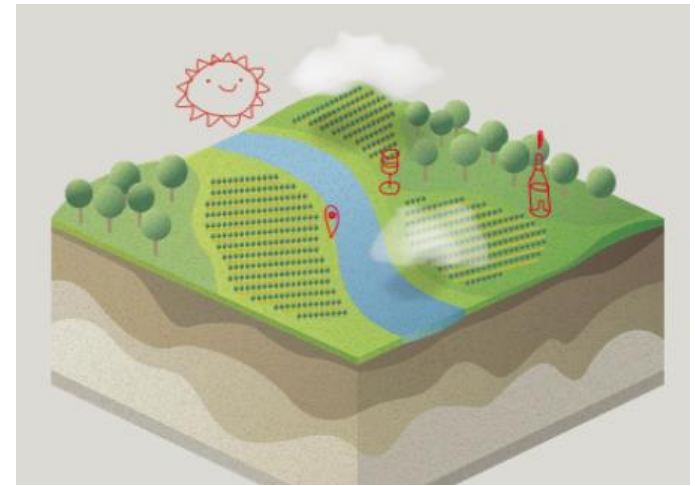
- Blend
 - Grenache en Cinsault: rondheid en warmte
 - Syrah en Mourvèdre: kleur, karakter en frisheid geven.
-
- iedere wijnmaker eigen filosofie in de wijn
 - iedere Châteauneuf is anders...

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Terroire

- Onderplaat: witte kalk
- Afzetting zand
- Vervolgens rode klei.
- Daarna laag met keien gevormd door uit kwartsiet en de uit de Alpen afkomstige kiezelaarde tot de zogenaamde rolkeien.



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*

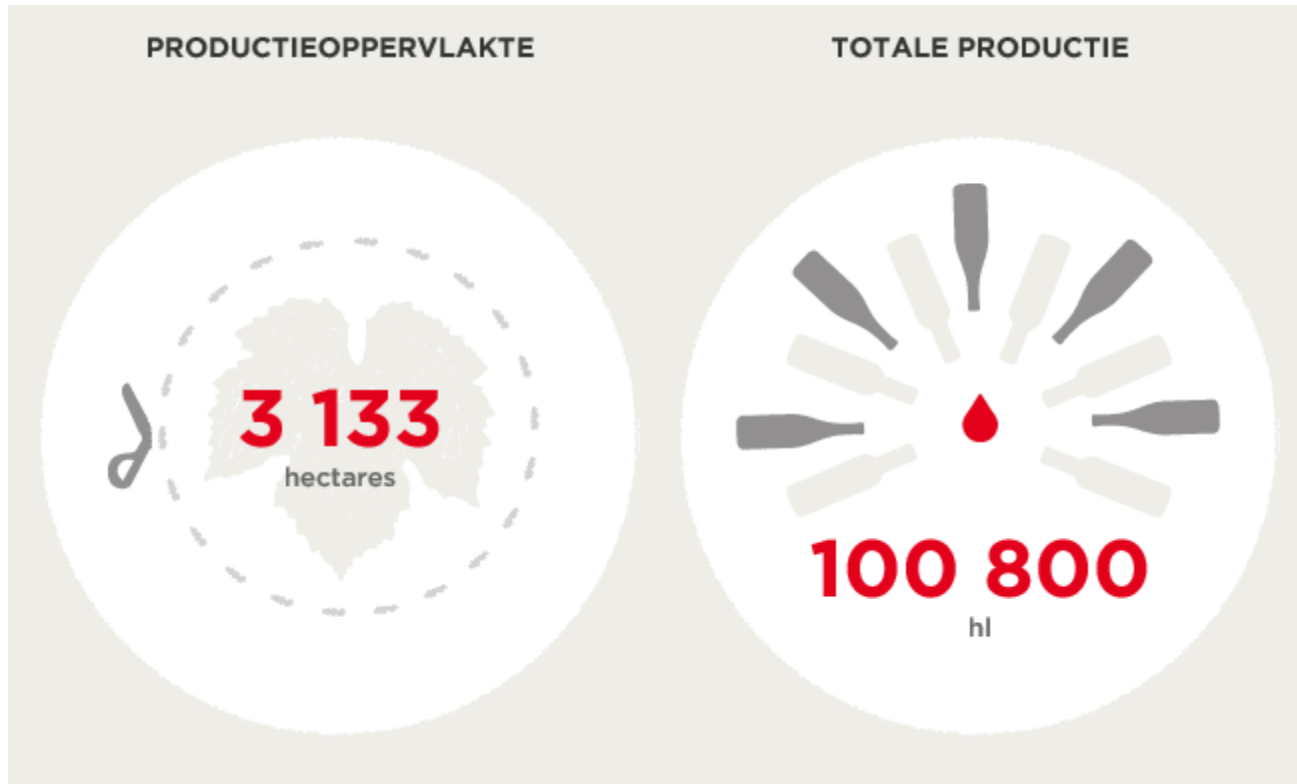


Terroire

- **Kalkhoudende terroir** : aromatische witte wijnen - verrassend fris.
- **Zuiden**: kleihoudende bodem met ronde keien - krachtige, ronde en mooi gestructureerde rode wijnen - klassieke stijl.
- **Noorden**: zandige terroir - lichtere rode wijnen - zeer fijn en kruidig,



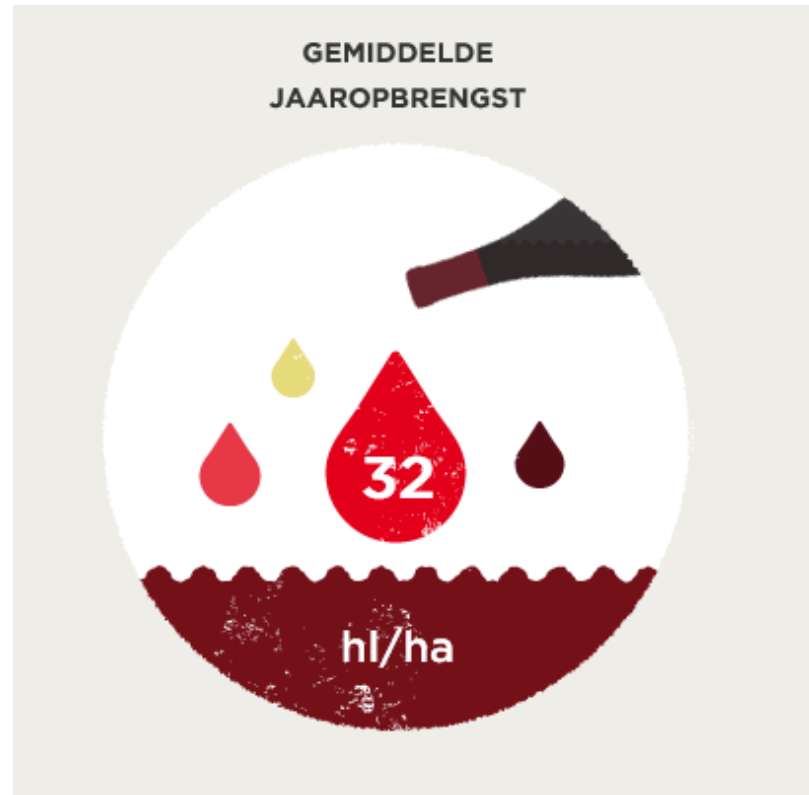
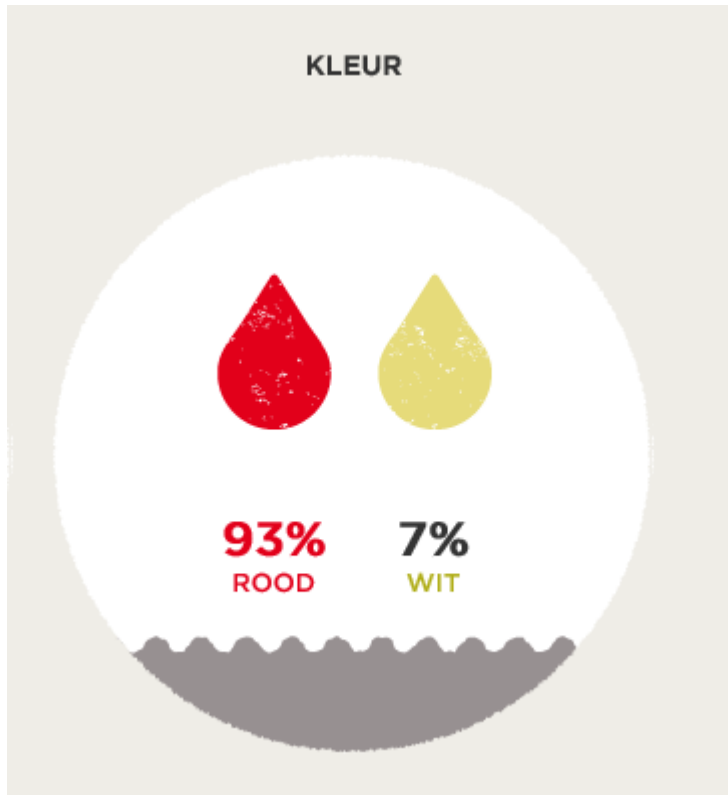
Enkele cijfertjes



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Enkele cijfertjes



Commanderij
Cuvée 2010. Asse

Logo of the Vlaamse Wijn Gilde, featuring a bunch of green grapes and the text 'VLAAMSE WIJNGILDE'.

Domaine de Villeneuve



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Domaine de Villeneuve

- 1993: Philippe du Roy Blicquy koopt verwaarloosd domein – 8,4 ha
- 2003: eigenaar: Stanislas Wallut (tot heden)
 - Biodynamie
 - natuurlijke manier van vinificatie

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Domaine de Villeneuve

- oude wijngaarden (tussen de 70 en de 100 jaar oud)
- beperkt rendement (24 tot 28 hl. Per hectare)
- 18 maand op vaten van 2 tot 5 jaar oud.



Een serie-tje proeven in de tijd...



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Maar eerst opfrissen – aroma's

- Primaire
- Secundaire
- Tertiaire



Maar eerst opfrissen – aroma's

- Primaire

- Primaire aroma's zijn afhankelijk van het druivenras, de bodem, het weer en de agrarische omstandigheden.
- Voorbeelden: citroen, sinaasappel, muskaat, framboos, bessen, kers, lindebloesem, roos, viooltjes, groene paprika, tijm en peper



Maar eerst opfrissen – aroma's

- Secundaire
 - aroma's die ontstaan tijdens de gisting.
 - Eerste gisting: suikers door de gist omgezet in alcohol.
 - Eventuele tweede gisting aanwezige harde appelzuren door bacteriën omgezet in mildere melkzuren.
 - Beide gistingen: veel biochemische processen waarbij aroma's ontstaan.
 - Voorbeelden: Ananas, banaan, meloen, appel, peer, noten, honing, kaneel en kruidnagel



Maar eerst opfrissen – aroma's

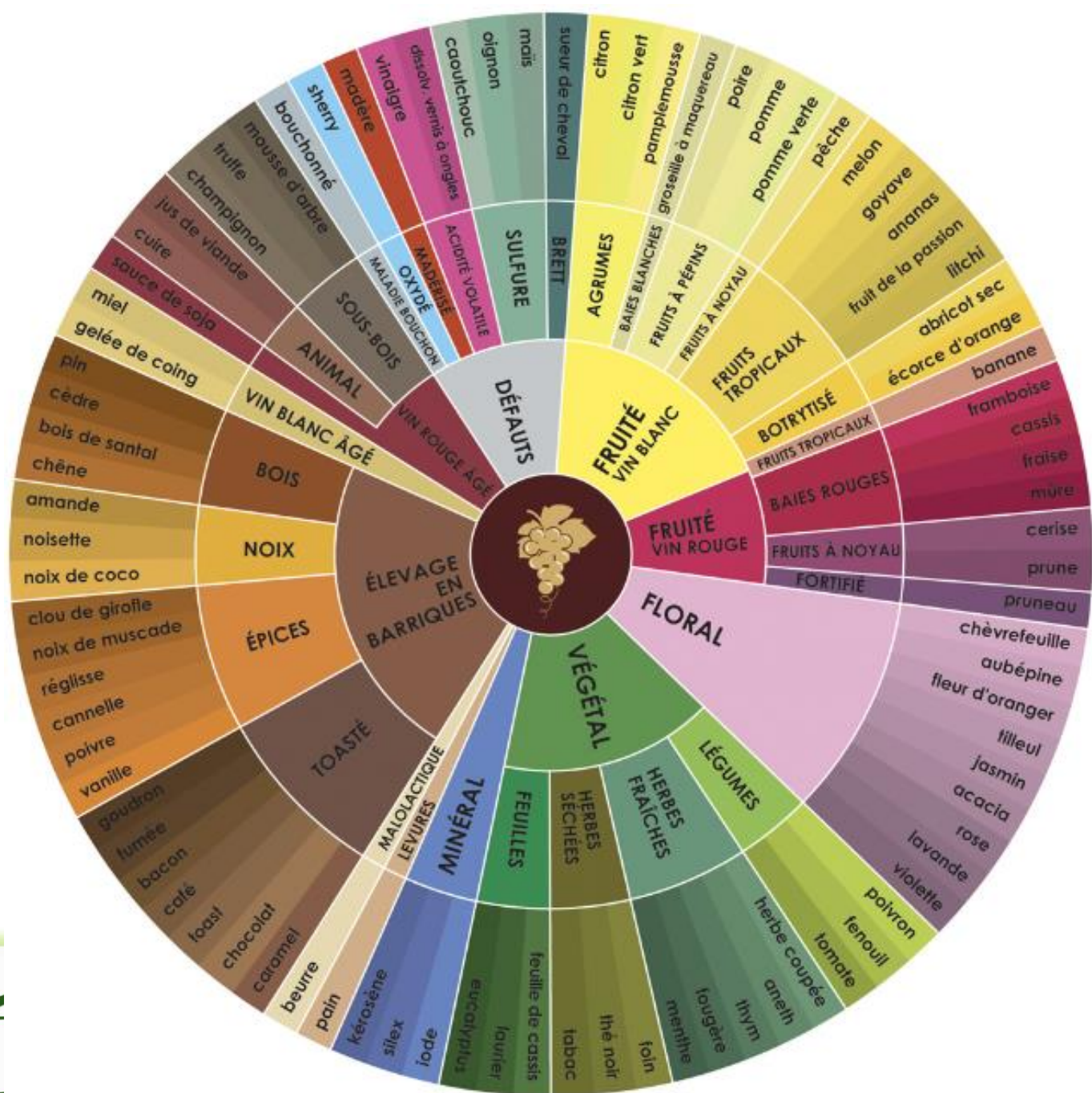
- Tertiaire

- Aroma's door rijpen van de wijn

- Aroma's worden verfijnder en complexer.
 - tannines een belangrijke rol: kunnen zich ontbinden in stoffen verantwoordelijk voor de geur van rook, kruidnagel en vanille.
 - verhitting nodig om vaten te maken is verantwoordelijk voor de aroma's die men terugvindt in geroosterde producten als karamel, koffie en chocolade.

Voorbeelden: paddenstoelen, truffel, cederhout, geroosterd brood, hazelnoot en donkere chocolade.





CHATEAUNEUF - DU - PAPE AOC

RHONE BLEND with 18 possible varieties

©2012 Wakawaka Wine Reviews.com
PREDOMINANTLY: GRENACHE NOIR
or, MOURVÈDRE & SYRAH
ALSO: CINSULT, COUNOISE, MUSCARDIN,
PIQUEPOUL NOIR, TERRET NOIR,
VACCARÈSE; BOURBOLENC,
CLAIRETTE BLANCHE, CLAIRETTE
ROSE, GRENACHE BLANC,
GRENACHE GRIS, PICARDAN,
PIQUEPOUL BLANC, PIQUEPOUL
GRIS & ROUSSANNE

TYPICAL CHARACTERISTICS

• EARTHY • FULL BODIED • GOOD STRUCTURE •



STRONG
TANNIN
•
GOOD
AGING



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Waar meer info:

- <https://www.rrrhone.be/zuidelijke-rhone/chateauneuf-du-pape/domaine-de-villeneuve>
- <http://www.rhone-wijnen.com/be/ontdekken>

