



**Commanderij Osiris stelt voor:**

**De 8 Franse AOC Crémant**



# AOC Crémants ?

- een 'Franse' AOC voor schuimwijnen gemaakt volgens de **Méthode Traditionnelle**
- de term '**Méthode Champenoise**' mag NIET (meer) gebruikt worden maar is hetzelfde
- er zijn **8** franse AOC Crémants met allemaal hun eigen 'toegelaten' druivenrassen
- ook Luxemburg (Groothertogdom) mag de naam "Crémant" gebruiken voor de Crémant de Luxembourg



# AOC Crémants ?

- **AOC Crémant d'Alsace**
- **AOC Crémant de Bordeaux**
- **AOC Crémant de Bourgogne**
- **AOC Crémant de Die (opgelet: AOC Clairette de Die)**
- **AOC Crémant de Jura**
- **AOC Crémant de Savoie**
- **AOC Crémant de Limoux (opgelet AOC Blanquette de Limoux)**
- **AOC Crémant de Loire**



# AOC Crémants: hoe gemaakt ?

Basis = klassieke **witte wijn**

**Assemblage** : ofwel verschillende druiven, percelen, jaargangen – bij Millésimé = 1 jaargang

Toevoegen '**liqueur de tirage**' (nà klaring en filtering) = mengsel van suiker en in wijn opgeloste gistcellen

**Mise sur Lattes** : (met minimum aantal maanden) - gistcellen gaan de suikers omzetten in alcohol en koolzuurgas

**Prise de Mousse**: want koolzuurgas kan niet ontsnappen uit de fles én je krijgt nu een 'tweede' gisting (op fles)



# AOC Crémants: hoe gemaakt ?

Wijn komt nu in 'houten **pupitres**' – vertrek is horizontaal, regelmatig **kwartslag draai**, hierdoor vormt zich een gistpropje tegen het kroonkurkje – dit proces gaat verder tot fles kwasi verticaal komt te staan

d.i. **Mise sur Pointe**: manueel = remuage / machinaal via gyropalettes

**Dégorgeage** : top van de fles gaat door een vriesbad, de gistprop wordt een vriespop die bij opening van de fles eruit knalt, de fles kan nu aangevuld worden

d.i. **Dosage** met een '**liqueur d'expédition**' (champagne + suiker; gr suiker/liter)

Extra brut 0 -6

Brut 0- 15

Extra Dry 12 - 20

Sec 17 - 35

Demi-sec 33 -50

Doux + 50



# *Cru La Maqueline*

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : BSA
- Appellatie : **AOC Crémant de Bordeaux**
- Bijzonderheden : **Brut Nature** – merlot + petit verdot – oogst in kratjes van 20 kg – zachte pneumatische persing – géén dosage – 24 mnd sur lattes.



# Château de la Greffière

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : BSA
- Appellatie : **AOC Crémant de Bourgogne**
- Bijzonderheden : 100% chardonnay  
– troir = klei/kalk – manuele oogst ,  
zachte persing, fermentatie onder  
temperatuurscontrole , 15 mnd sur  
lattes



# Domaine Archard-Vincent

Wijn 1

- Jaar : BSA

Wijn 2

- Appellatie : **AOC Crémant de Die**

Wijn 3

- Bijzonderheden : **Cuvée P'Tit Jules** - 60% clairette, 35% aligoté en 5% muscat à petit grains  
- sinds 2005 volledig in de biodynamie  
,reactivering van compost van de wijngaard,  
gebruik van brandnetelthee als bestrijdingsmiddel,  
- 0% sulfiet in elke fase van de vinificatie - oude traditie 'champenoise': remuage op 'pupitre',  
dégorgement à la volée, toevoeging van bio-likeur (van rietsuiker) voor de tweede gisting, daarna 6 maanden rust in de kelder voor verkoop

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8





# Domaine Carrel & Senger

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : BSA
- Appellatie : **AOC Crémant de Savoie**
- Bijzonderheden : ‘La Réserve d’Eugène’  
- Pinot noir (20%), Chardonnay (20%),  
Jacquère (60%) – manuele oogst – zachte  
persing – wijngaarden 400 à 500 m. – klei-  
kalkbodem, steil en ZW-oriëntatie – 24  
mnd sur lattes.



# Sieur d'Arques

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2018
- Appellatie : **AOC Crémant de Limoux**
- Bijzonderheden : 'Grande Cuvée 1531' - chardonnay, chenin, pinot noir, mauzac – Languedoc regio – dynamische cooperatie – 12 mnd sur lattes.



# Domaine André Regin

Wijn 1

- Jaar : BSA

Wijn 2

- Appellatie : AOC Crémant d'Alsace

Wijn 3

- Bijzonderheden : Blanc de Noirs – noordelijke deel van de Elzas (Wolxheim) - 100% pinot noir uit kalkbodems.

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8



# Domaine Désiré Petit

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : BSA
- Appellatie : **AOC Crémant de Jura**
- Bijzonderheden : chardonnay + pinot noir, manuele oogst, bodem diepe laag `marnes irisés` met toplaag van kalk, meer leem in de diepere lagen, onderlaag van mergel-druiven komen van verschillende percelen-  
rendement = 65 hl per hectare – 18 mnd sur lattes.



# *Domaine de la Taille aux Loups*

Wijn 1

- Jaar : BSA

Wijn 2

- Appellatie : **AOC Crémant de Loire**

Wijn 3

- Bijzonderheden : ‘Jacky Blot’ Pet Nat

Wijn 4

**Triple Zéro** – 100 % chenin blanc - kalk- en kiezelhoudende klei op pure kalksteen -

Wijn 5

Triple Zéro staat voor Zéro chaptalisation,

Wijn 6

Zéro liqueur de tirage en Zéro liqueur

Wijn 7

d'expédition - trage, natuurlijke fermentatie op oude eiken vaten tot 12g/l suiker

Wijn 8

overblijft – 2 jaar sur lattes.



# De prijzen :

- Wijn 1 : 14,30 €
- Wijn 2 : 18,00 €
- Wijn 3 : 13,20 €
- Wijn 4 : 15,00 €
- Wijn 5 : 16,56 €
- Wijn 6 : 14,75 €
- Wijn 7 : 17,50 €
- Wijn 8 : 26,95 €

