

LA VALLEE DU RHONE

SESSIE 2

1. AOP
2. LA RHÔNE MERIDIONALE
3. CRUS ZUID

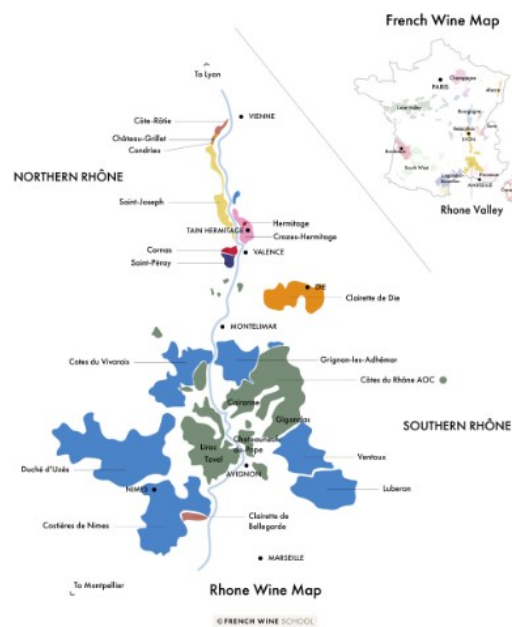
17 CRUS = 17 KARAKTERS

■ NOORDELIJKE CRUS (8)

- COTE ROTIE (R)
- CONDRIEU (W)
- CHATEAU GRILLET (W)
- ST-JOSEPH (R+W)
- HERMITAGE (R+W)
- CROZES-HERMITAGE (R+W)
- CORNAS (R)
- ST-PERAY (W)

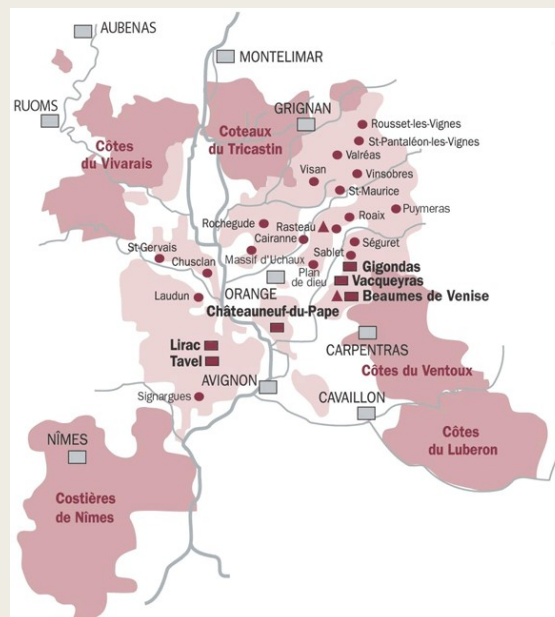
■ ZUIDELIJKE CRUS (9)

- TAVEL (r)
- LIRAC (R-r-W)
- BEAUMES-DE-VENISE (R + VDN)
- VINSOBRES (R)
- RASTEAU (R + VDN)
- VACQUEYRAS (R-r-W)
- GIGONDAS (R-r)
- CHATEAUNEUF-DU-PAPE (R-W)
- CAIRANNE ° 2016 (R-W) vanaf 2020 verplichte manuele oogst!



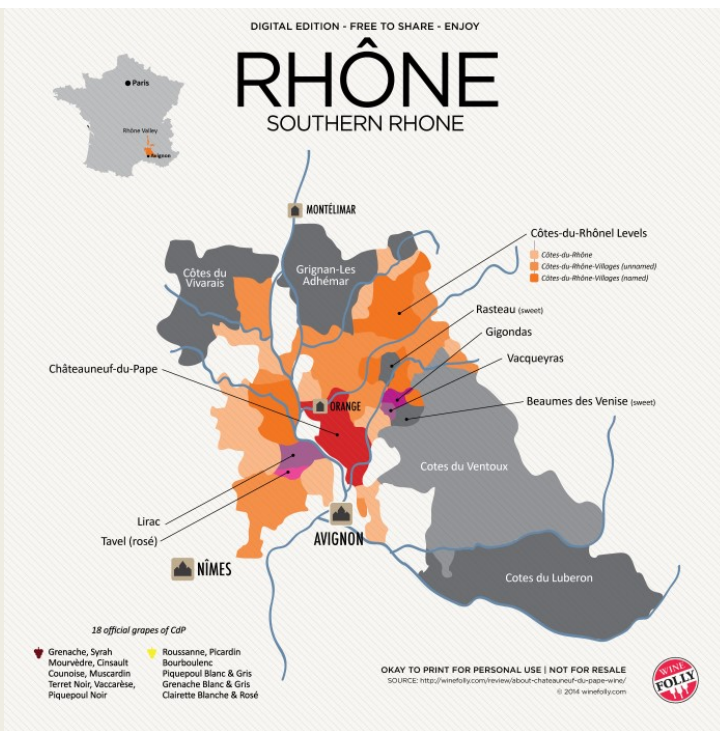
2. ZUID = LA CÔTE MERIDIONALE

- MEDITERRAAN KLIMAAT
 - MISTRAL (!)
 - CLIMATE CHANGE ... : MULTI CEPAGE!
- ZEER UITGESTREKT
 - GLOOIENDE HEUVELS
- CEPAGES
 - WIT : MULTI
 - ROOD : GSM + ...
- TAILLE GOBELET
 - TRADITIONEEL - > IN OPMARS (CLIM CHANGE)
 - GREN - MV - ...
 - versus TRELLISING (SYRAH)
 - MACHINAAL ...
- BODEM (ALGEMEEN)
 - GRANIET : SCHITTEREND - STRENG - MINERAAL
 - SCHIST : > PARFUM - PRECIES
 - GALETS roulées : STEVIG - > ALC - BODY
 - KLEI : > KLEUR - > TANNINE - FRUIT - POWER
 - ZAND : < KLEUR - < TANNINE - ELEGANT
 - KALKSTEEN : < KLEUR - FRIS PARFUM - "STRAIGHT"
- VINIFICATIE
 - NIEUWE TENDENS : SEMI MAC CARBONIQUE
 - ACIDIFIËRING IS TOEGELATEN !
- > COÖPERATIEVES



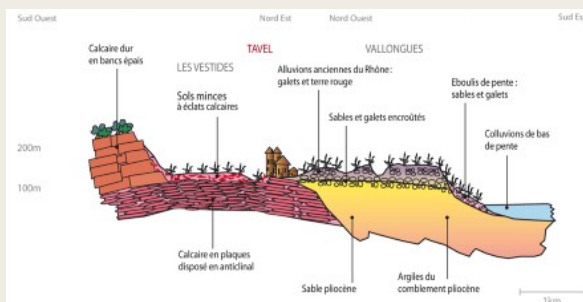
3. CRUS ZUID (9)

- TAVEL (rosé)
- LIRAC (R-r-W)
- BEAUMES-DE-VENISE (R)
- VINSOBRES (R)
- RASTEAU (R)
- CAIRANNE (R-W) - ° 2016
- VACQUEYRAS (R-r-W)
- GIGONDAS (R-r)
- CHATEAUNEUF-DU-PAPE (R-W)



3.1 TAVEL AOP

- UITSLUITEND rosé (DROOG)!!! - AOC 1936
- CEPAGES (BLEND VERPLICHT)
 - GRENACHE (ALTIJD) - CINSAULT (15%) - CARIGNAN (10%)
 - CLAIRETTE - SY - MV - PICPOUL
- ONG 900 Ha – GEM OPBRENGST = 33 HI/Ha
- BODEM : 3 SUBZONE'S MET # BODEM
 - NABIJ MALAVEN = “LAUSES” : WITTE KALKSTEEN (REFLECTEERT ZONLICHT => MINERAAL)
 - NABIJ TAVEL = SABLES (FINESSE)
 - NABIJ VALLONGUE = GALETS ROULEES + KLEI/GRIND (KRACHTIGE WIJEN)
- MEDITERRAAN
 - MISTRAL
- LE 1er rosé DE FRANCE (?)
- MEESTAL GEEN MLF
- 2 STIJLEN
 - TRAD : 12 – 48 U MACERATIE
 - MOD : ONM PERSEN (PROVENCE STIJL)
- AARDBEI – KERS – HINT VAN GARRIGUE



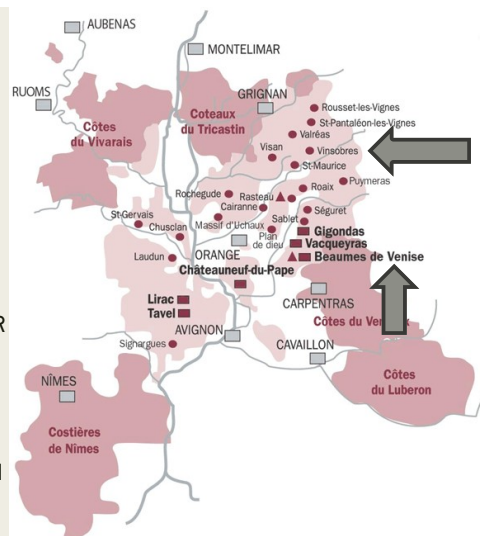
RECENSTE CRUS

■ 3.2 VINSOBRES AOP: ROOD uitsluitend

- AOC 2006
- REGIO BOLLENE-NYONS (NOORDELIJKST)
- ONG 570 Ha – GEM OPBRENGST = 33 HI/Ha
- MIN 50% GR – MIN 25% SY en/of MV - ...
- UNDERESTIMATED CRU!
- ELEGANT – FIJNE TANNINE – ROOD FRUIT – FRAÎCHEUR
- PROD : PERRIN – JAUME – CHAT ST-COSME

■ 3.3 BEAUMES-DE-VENISE AOP: ROOD uitsluitend

- AOC 2005
- REGIO DENTELLES DE MONTMIRAIL
- NIET VERWARREN MET VDN = MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE
- ONG 675 Ha – GEM OPBRENGST = 32 HI/Ha
- MIN 50% GR – 25% SY + ...
- VERPLICHT MANUELE OOGST
- PROD : DOM DES BERNARDINS – FERME ST-MARTIN – DOM DE DURBAN



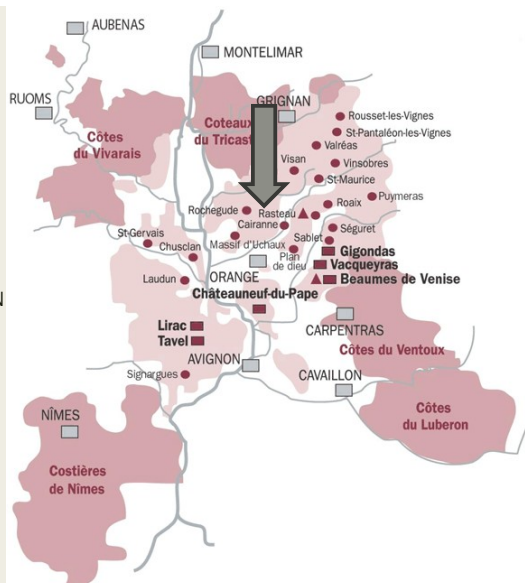
RECENTE CRUS

■ 3.4 RASTEAU AOP

- PROOD uitsluitend
- AOC VANAF 2009/2010
- REGIO VAISONLA-ROMAINE
 - OOSTELIJKE ZIJDE VENTRABREN MASSIEF
 - TOT 350 M
 - > ZON – BESCHERMD VOOR MISTRAL
- ONG 950 Ha – GEM OPBRENGST = 34 HI/Ha
- MIN 50% GR – SY en/of MV 20% + ...
- BLAUW/GRIJZE MERGEL + ALLUVIAAL GRIND (LAGERE ZON)
- INTENS – KRACHTIG – RIJP
- OOK VDN RASTEAU

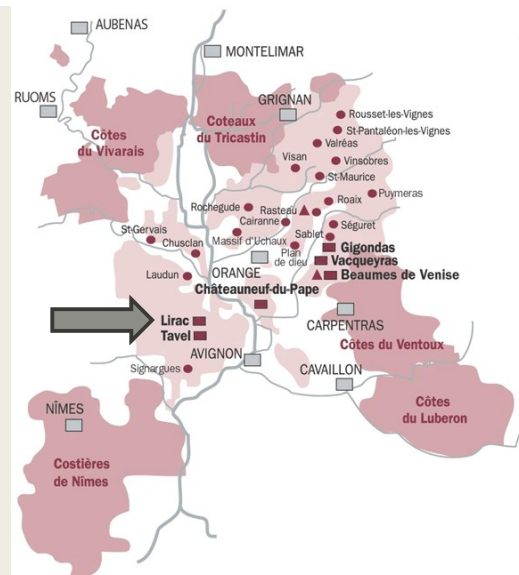
■ 4.5 CAIRANNE AOP

- R (96%) – r – W (4%)
- AOP 2015/2016 (2020 VERPLICHT MANUEEL)
 - BEPERKING IN SULFIET LEVELS
- REGIO HAUTVAUCLUSE
 - WESTELIJKE ZIJDE VENTRABREN MASSIEF
 - < HOOG DAN RASTEAU
- 865 Ha – GEM OPBRENGST = 35 HI/Ha
- MIN 40% GREN – MIN 20% SY en/of MV ...
- GRIJZE MERGEL + ZAND/GRIND
- GOEDE PRIJS/KWALITEIT NIVEAU
- PROD : ALARY – AMADIEU – RICHAUD – ORATOIRE ST MARTIN



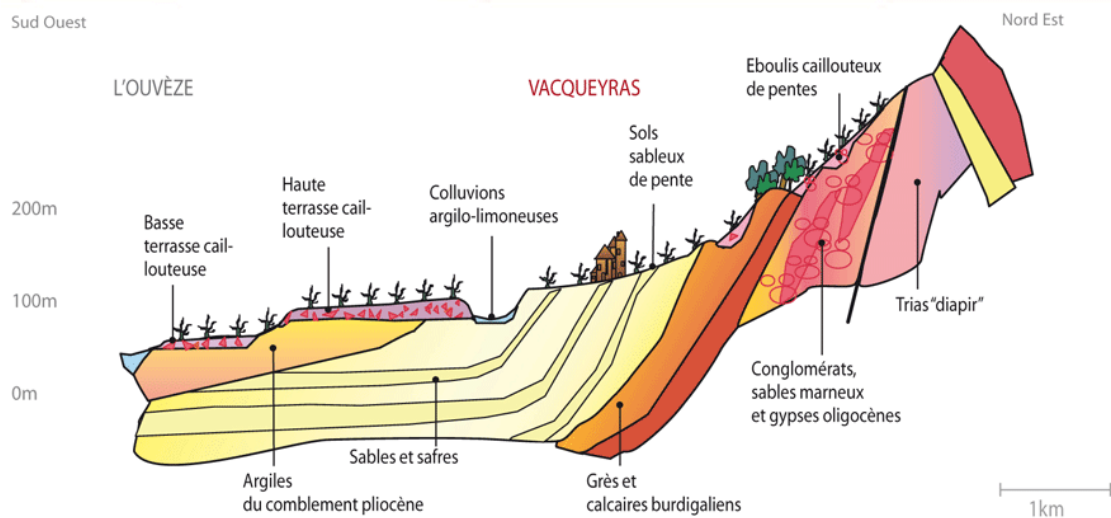
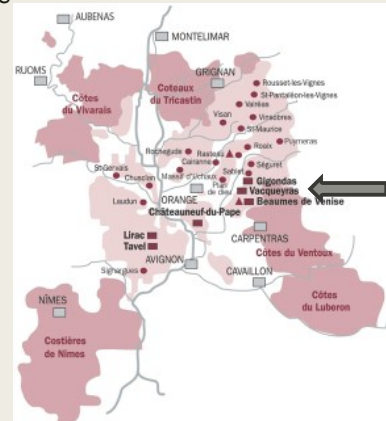
3.6 LIRAC AOP

- AOC 1947 – R (87%) – r (3%) – W (10%)
- GARD (RE OEVER)
- CEPAGES
 - R : GR – SY – MV – CIN – CAR
 - W : GR – CLAI – BOU – UG BL – PIC – MA/ROU – VI
- ONG 860 Ha – GEM OPBRENGST = 25 HI/Ha
- BODEM
 - RODE KLEI – KLEINE GALETS
 - KALK- EN ZANDSTEEN
 - 1 W VROEGER RIJP TOV CNP (RHONE)
- MEDITERRAAN
- RELATIEF ONBEKENDE AOC
- DIV STIJLEN
 - ROSE : ONM PERS VS SAIGNEE
 - R + W: TRAD VS MODERN (HOUT - > SY)
- FRUITY STIJL – MEDIUM BODY – 5 J
- PROD : DOM DE LA MORDOREE – GRAND VENEUR



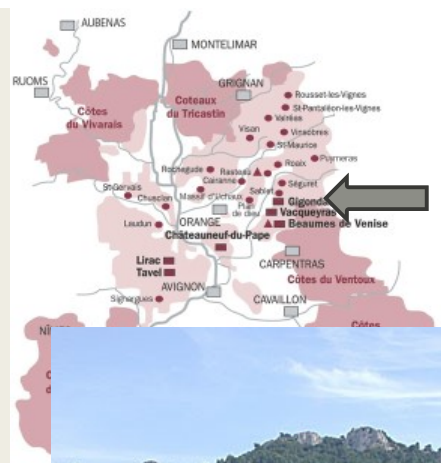
3.7 VACQUEYRAS AOP

- AOC 1990 - R (94%) - r (1%) - W (5%)
- VAUCLUSE (A/D VOET DENTELLES)
- CEPAGES ROOD > 95%
 - GR (MIN 50%) - SY/MV (MIN 20%) - CIN/ETC .. (MAX 10%)
- ONG 1 460 Ha - GEM OPBRENGST = 32 HI/Ha
- BODEM (DIVERS GEZIEN 2de GROOTSTE) - RISS (30 à 120 000 J) - PLATEAU
 - ALLUVIAAL MET KLEINE GALETS + KLEI OP TOPSOIL
 - SMALLE ZANDERIGE STROKEN
 - KLEI - KALK
- MEDITERRAAN - WARM & DROOG
- STIJL: UN PETIT CNP? THE REAL THING? # VERSCHILLEN
 - KLASSIEK = ONTRISTEN - 2 à 3 W MACERATIE
 - LANGE TRADITIE VAN NO-NONSENS APPROACH
 - GEEN NIEUW HOUT - 18 M LAGERING
- RED/BLACK FRUIT - HERBS DE PROVENCE - EARTH - OLIVES
- POWER - TANNIN - FLESHY - MOUTH-FILLING
- PROD : COUROULOU - SANG DES CAILLOUX - CHAT DES TOURS (RAYAS)



3.8 GIGONDAS AOP

- AOC 1971- R (99%) – rosé (1%)
- VAUCLUSE (VOET & NABIJ LES DENTELLES)
- “THE DOCTOR WINE”
- CEPAGES
 - GR (MIN 50 80%) + SY/MV (MIN15%) + CINS/ETC ... CAR (MAX 10%)
- ONG 1 200 HA – GEM OPBRENGST = 30 HI/Ha
- BODEM : 3 ZONE'S
 - LES GARRIQUES (TS GIGONDAS – OUVEZE)
 - ZANDERIGE KLEI – KRUIT/KALK – KLEINE GALETES
 - KRUIDIGE & STEVIGE WIJNEN
 - LE CÔNE : ROND GIGONDAS
 - ZANDSTEEN – KALKSTEEN – KLEI
 - FINESSE – HERBS – RED/BLACK FRUIT – PITTIGE FINALE
 - HOOGSTE REGIO IN LES DENTELLES
 - KALK – KALKZANDSTEEN (SECUNDAIR)
 - KOELER DOOR DE HOOGTE (TOT 500 M) + SCHADUW
 - LATER RIJP
 - MINERAAL – PEPERIGE TANNINES



- MEDITERRAAN – WARM & DROOG
- STIJL
 - LOKALE REFLECTIE = GEEN COMMERCIËLE WIJN
 - GEEN “WINEMAKERS”
 - TRADITIE
 - VEEL “WHOLE BUNCH” MACERATIE
 - FOUDES 5 000 L
 - “MODERN” ...GEMATIGD
 - DEELS/VOLLEDIG ONTRISTEN
 - CASK – NIEUW 500 L
- VANAF 4 à 5 J (TOT 20 J)
- “ECHTE” GIGONDAS
 - GARRIGUE – PEPPER – RIJPE KERS – CASSIS
 - FULL BODY – RUSTIEK – ANIMALE TOETSEN – FRUITIGE ONDERTOON
 - GEEN SUBTIELE WIJN!
 - GREAT BARGAIN!
- NIEUWE TENDENS = SINGLE VINEYARD
- PROD : GRAPILLON d’OR – ST-COSME – SANTA DUC – PERRIN (BEAUCASTEL) – LES PALLIERES - ...



BLAUWE DRUIVENZUID

■ BELANGRIJK

- GRENACHE NOIR
- SYRAH
- MOURVEDRE

■ SECONDAIR

- CARIGNAN
- CINSULT
- COUNOISE
- MUSCARDIN
- TERRET NOIR
- VACCARESE

CHATEAUNEUF DU PAPE

RHÔNE, FRANCE



Grenache
Syrah
Mourvèdre
*Bourboulenc**
Cinsault
*Clairette Blanche**
Counoise
*Grenache Blanc**
Muscardin
*Picardan**
*Piquepoul Blanc**
*Roussanne**
Terret Noir
Vaccarèse

** white grapes*

WineFolly

3.9 CHATEAUNEUF DU PAPE AOP

- AOC 1933 (1936) - WIT + ROOD (ONG 92%)
 - BARON LE ROY (CHAT FORTIA)
- AOC UIT 5 GEMEENTES
 - CNP - BEDARRIDES - COURTHEZON - SORGUES - ORANGE
- 13 (18) DRUIVENRASSEN (aanplant)
 - GRENACHE N (> 70%) - SYRAH (11%) - MV (6%) - CIN (3%) - MUSCARDIN - COUNOISE - VACCARESE - TERRET NOIR
 - WIT : IN TOTO ONG 7% AANPLANT - GRENACHE B - CLAIR - BOURB - ROUSS - PICP - PICARDIN
- ONG 3 145 Ha - OPBRENGST = 30 HI/Ha
- DIVERSE STIJLEN
 - PARKER
 - MODERN (MAC. CARBONIQUE - OAKY)
 - KLASSIEK (FOUDRES)
 - DWARSLIGGERS
 - DECANTER
 - "TRADITION" WINES
 - "PRESTIGE" WINES
- MEDITERRAAN - ZEER WARM & DROOG - MISTRAL



- LE TERROIR
 - 14.5 KM LANG – 7.5 KM BREED
 - TUSSEN RHÔNE (W) – A 7 (O) – ORANGE (N) – SORGUES (Z)
 - TAPIJT VAN STENEN
 - VAN KNIKKERS TOT VOETBALGROOT = GALETS ROULEES
 - RESTEN LAATSTE IJSTIJDEN
 - NIET OVERAL
 - ZUID : GRIND MET KLEI EN ZAND
 - OUDE WIJNSTOKKEN
 - GOBELET (MISTRAL)
 - LAAGSTE OPBRENGST/HA
 - MANUELE OOGST
 - AOC KAN NIET UITGEBREID WORDEN
 - ORGANICALLY FARMS
- WIT
 - GEEN MALO – WEINIG HOUT
 - FLORAAL - TROPISCH FRUIT
 - JONG DRINKEN (CAVE OXIDATIE)
- ROOD (TRADITIONEEL STIJL)
 - ZWART FRUIT (KERS-BOSBES) – GARRIGUE (ROASTED HERBS) – FRAMBOOSCONFITUUR
 - FULL BODY – VEEL ALCOHOL & GLYCEROL - CHOCOLADE



VINTAGES RHÔNE ZUID by DECANTER

2020	93/100	Wines with good freshness and balance. Immediate drinkability.
2019	94/100	Reds are rich, ripe and expressive. A gorgeous vintage.
2018	92/100	Reds are supple and velvety, low in acid and offering forward fruit.
2017	92/100	Inconsistent quality. Difficult flowering and reduced yields on grenache.
2016	99/100	Reds are laden with fruit, extremely racy and fresh. Whites are pure.
2015	97/100	Ideal season! Reds are rich, ripe and full of powerful fruit.
2014	88/100	Similar to the north. Trickiest vintage ...
2013	89/100	Cool but dry season. Grenache reliant wines lacking depth and ripeness.
2012	93/100	Small crop. Wines are fine-grained with deliciously ripe flavours.
2011	91/100	Cool summer. Heterogenous quality.
2010	98/100	Reduced crop. Beautifully ripe, terroir driven, for ageing!
2009	94/100	Warm, dry season but grapes retained acidity thanks to cool nights. Pure !
2007	95/100	Indian summer. Reds are rich, ripe and powerful. Best are hedonistic!
2005	97/100	Concentration, purity and structure. Great cellaring potential.

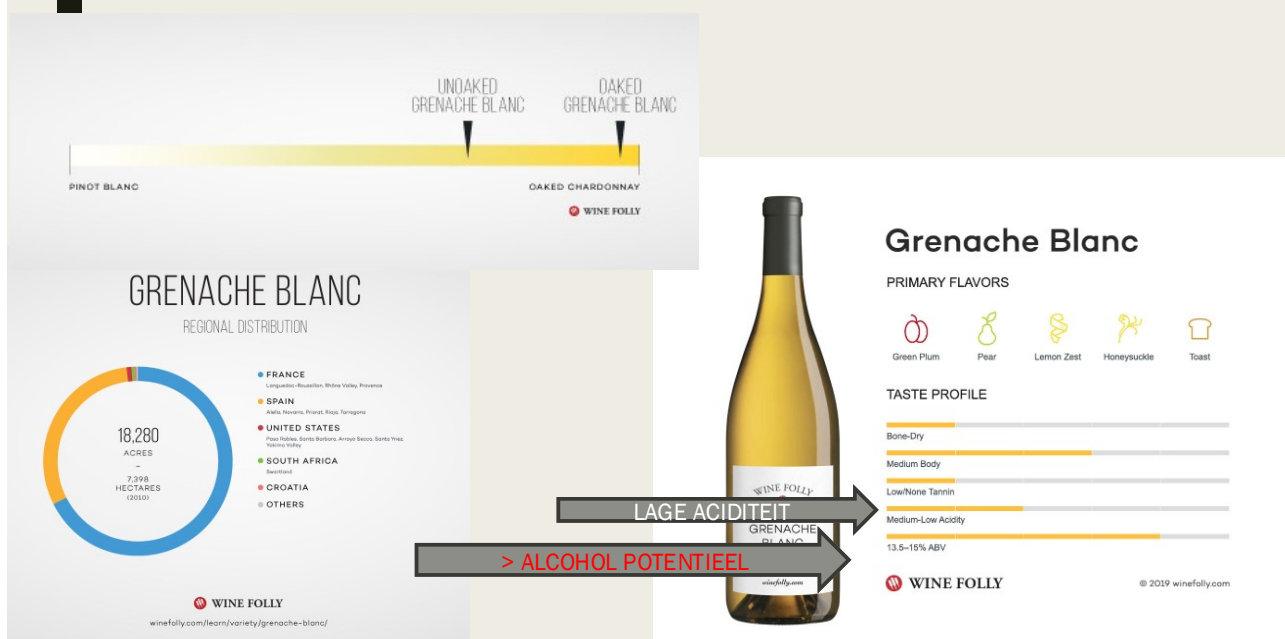
CEPAGES RHÔNE ZUID

RHÔNE BLEND WIT

- CLAIRETTE
 - GEVOELIG VOOR OXIDATIE
 - RIJK – ALCOHOL
 - FLORAAL
 - MODERNE VINIFICATIE (KOUDE FERMENTATIE) HEEFT HOOPVOLLE EVOLUTIE
- GRENACHE BLANC
 - WIT FRUIT
 - VEEL ALCOHOL = WEINIG ZUUR
- BOURBOULENC
 - ZOWEL BODY ALS FRISHEID
 - FLORAAL
 - JONG DRINKEN
- MARSANNE - ROUSSANNE
 - ALS ASSEMBLAGE IN CDR
- PICPOUL – PICARDIN
- VIOGNIER
- ROLLE (VERMENTINO)
- UGNI BLANC (TREBBIANO)



GRENACHE BLANC = GARNACHA



A typical
WHITE RHONE BLEND



MARSAISSE

Marsanne brings decent acidity and a rich, oily texture to blends. When young it shows mineral and nutty flavors that develop a nutty edge with age.



ROUSSAINE

This grape takes on a dark honey color and brings big aromatics with flavors of apricot, honey, and white flowers.



VIIGNER

Higher sugar content plays nicely with other more acidic grapes, and delivers intense aromas and flavors of peaches, pears, and violets, along with a healthy dose of minerality.

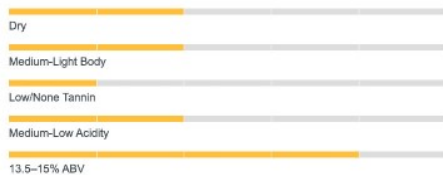


Rhône Blend (White)

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



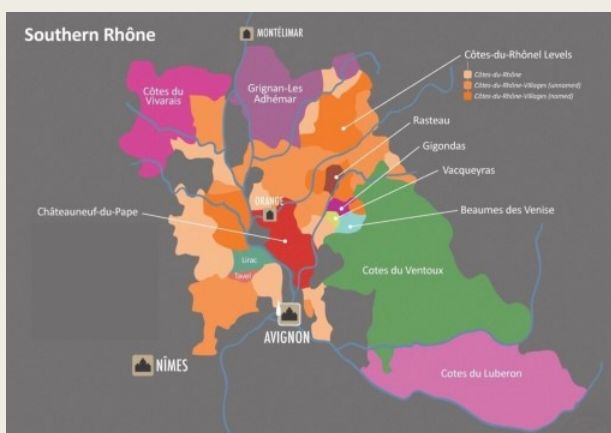
© 2019 winefolly.com

MEDITERRANE BLEND GSM

- GRENACHE – GARNACHA – GARNATXA
 - SPAANSE FURIE ?

- VAAK DOMINANTE DRUIF IN DE BLEND
 - NAAST SYRAH – MOURVEDRE – CARIGNAN

- KEY REGIO(S)
 - RHÔNE MERIDIONALE
 - LANGUEDOC - ROUSSILLON
 - PRIORAT(O)
 - AUSTRALIA
 - BAROSSA VALLEY
 - SA
 - SWARTLAND



KEY DRUIF = GRENACHE NOIR

- OOK GARNACHA = GARNATXA
- SYNONIEM
 - ALICANTE
 - CANNONAU (SARDINIE)
 - CARIGNANE ROUSSE
 - PS . MARSELAN = GREN X CAB SAUV
- WARM KLIMAAT DRUIF
 - TAILLE GOBELET - BUSH VINES
- RENDEMENT IS THE KEY!
 - TE VEEL = SNELLE EVOLUTIE = VLAK
 - TE VEEL = SNELLE OXIDATIE IN KLEUR/SMAAK
- DOMINANT IN ZUIDELIJKE RHONE
 - OOK IN TAVEL (rosé)
- ZELDEN MONO
- OOK TOP IN VIN DOUX NATUREL
 - RASTEAU - RIVESALTES - BANUYS



GRENACHE NOIR

- UITZICHT
 - ROBINROOD ... SNEL ORANJE/BRUIN
 - CAVE OXIDATIE!
 - TRANEN = GLYCEROL = ALC°
- NEUS
 - JONG
 - KRIEK-ZWART FRUIT-BRAAMBES
 - AARDBEI - FRAMBOOS
 - PEPERIG
 - NOOTJES - OLIJVEN
 - EVOLUEREND
 - GEDROOGD FRUIT (VIJGEN)
 - CACAO
- MOND
 - VAN WARM-ALCOHOLISCH-ONEVENWICHTIG ... TOT ... MAJESTUEUS
 - RONDE SMAAK (LAGE ZUURTEGRAAD) - SUBTIELE TANNINE
 - TOETSEN VAN KIRSCH - KOFFIE - CHOCOLADE



SYRAH- SHIRAZ

- UITZICHT
 - DONKER – INTENS – MAT – PAARS – INKT
- NEUS
 - FRUITIG – FLORAAL
 - ZWART – CASSIS – BOSBES – VIOOLTJES
 - EVOLUTIE
 - ROKERIG – GEROOSTERD VLEES – BACON
 - EPICÉ – PEPERIG – PAPRIKA
 - TEER (SCHOORSTEEN)
- MOND
 - VEEL STRUCTUUR – TANNINE
 - PEPER – EPICÉ
- JONG ALS OUD TE GENIETEN
- CAVE WERELDBURGER ... KLIMAAT
 - SYRAH vs SHIRAZ



Syrah

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



WINE FOLLY

© 2020 winefolly.com

SYRAH- SHIRAZ



FLAVOR PAIRING WITH SYRAH

Light-Bodied Syrah

Savory, Olive, Plum, Pepper, Tart Boysenberry, Herbs, Smoky Tobacco & Bacon Fat

COOLER CLIMATE SYRAH
Northern Rhône, Washington State, Sonoma, Santa Ynez, Chile

Full-Bodied Syrah

Blackberry, Blueberry, Clove, Allspice, Black Pepper, Cocoa, Mint, Licorice, Vanilla & Sweet Tobacco

WARMER CLIMATE SYRAH
Australia, Paso Robles, Sierra Foothills, Napa, Argentina, Spain

WineFolly
LEARN BY CRYSSTALLING

MOURVEDRE

- VAN SPAANSE OORSPRONG
 - = MONASTRELL = MATARO
- AANPLANT STIJGT OPNIEUW
- DIEP KERSENROOD MET PAARSE RAND
- JONG
 - ANIMAAL – PAARDESTAL – LEDER – TRUFFEL
 - STEVIG IN DE MOND – VOL
 - TANNINE – PRESENTE ACIDITEIT
- EVOLUTIE
 - ZWART FRUIT (BRAAM/BOSBES) – KRUIDIG
 - MOND WORDT RONDER

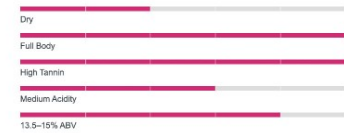


Monastrell (Mourvèdre)

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



SECUNDAIRE CEPAGES

- **CARIGNAN = CARINENA**
 - VEEL GEBRUIKT (GEWEEST) MET HOOG RENDEMENT...
 - MACERATION CARBONIQUE
 - VANAF 60 J ... GROOTS
- **CINSAULT CINSAUT**
 - HOOG RENDEMENT ...
 - WEINIG KLEUR – VEEL FRUIT
 - VEEL GEBRUIKT VOOR rosé
- **COUNOISE = MOUSTARDIER**
 - FINESSE – FRUIT – GEROOSTERD VLEES

CALIFORNIË

RED RHONE RANGERS VARIETALS



GSM - BLEND

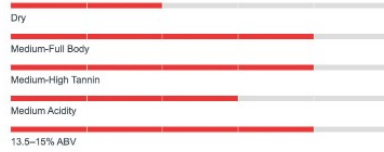


Rhône / GSM Blend

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



WINE FOLLY

© 2019 winefolly.com



WINE FOLLY