

# Domaine LE COLOMBIER - Les Vignobles MOURRE

## Algemeen

Gilbert en Louis Mourre, vader en grootvader van Jean-Louis Mourre, kochten Domaine Le Colombier aan in 1963. Jean-Louis werd geboren op 13/01/1966.

Na zijn studies ( geologie aan universiteit Aix Marseille en wijnopleiding te Bordeaux ) nam Jean-Louis Mourre in 1995 het familiaal bedrijf over. Het wijnbedrijf en het oudste deel van de wijngaarden ( aangeplant in 1902 ) zijn gelegen in Vacqueyras, in het zuidelijk deel van de Côtes du Rhône. Het domein telt 40 ha wijngaarden met een productie van 264.000 flessen per jaar.

## Wijngamma

### – Vin de Pays Portes de Méditerranée, Merlot 2004

- **Ligging** : Wijngaard gelegen 2 km ten zuiden van de appellatie VACQUEYRAS met prachtig zicht op de Mont Ventoux. Naam van de Lieu-dit : La Merlette.  
Geteelde druivensoorten : Syrah, Merlot, Caladoc ( Grenache-Cot ), Marcelan ( Grenache-Cabernet Sauvignon ), Grenache en Viognier.
- **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 4ha / 24.000 flessen
- **Terroir** : De bodem aan de voet van de helling van de « Hautes Garrigues de Sarrians » bestaat uit zand en klei.
- **Leeftijd stokken** : 15 jaar.
- **Samenstelling** van deze fles : 100% Merlot.
- **Opbrengst** : 50 hectoliter / hectare
- **Vinificatie** : De druiven worden volledig ontrist. Na het kneuzen en persen van de druiven, maceratie bij lage temperatuur en gisting gedurende 15 dagen. Daarna rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
- **Opmerking** : Is een dagelijkse wijn, best jong te drinken, die 5 jaar kan bewaard worden.

### – AOC Côtes du Ventoux, Classic 2004

- **Ligging** : 8 km ten zuid-oosten van het dorp Vacqueyras, aangelegd in terrasvorm met westelijke oriëntatie.
- **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 2 ha / 12.000 flessen.
- **Terroir** : Zanderig, zandsteen, arm aan organisch materiaal.
- **Leeftijd stokken** : 25 jaar.
- **Aanplant** : 70% Grenache, 30% Syrah.
- **Opbrengst** : 42 hl / ha.
- **Vinificatie** : Traditioneel : de druiven worden volledig ontrist. Kneuzen, persen, maceratie bij lage temperatuur en gisting gedurende 3 weken. Rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
- **Opmerking** : Kan 5 tot 7 jaar bewaard worden.

### - AOC Côtes du Ventoux, Les Confins du Ponant, Rosé 2003

- **Ligging** : 8 km ten zuid-oosten van het dorp Vacqueyras, in terrasvorm.
- **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 0,6 ha / 3.600 flessen.
- **Terroir** : Zanderig, zandsteen, arm aan organisch materiaal.

- **Leeftijd stokken** : 25 jaar.
  - **Samenstelling** : 45% Syrah, 55% Grenache.
  - **Opbrengst** : 42 hl / ha.
  - **Vinificatie** : 100% ontristing. Na het kneuzen en persen, en na een maceratie van 48 uur, wordt het sap overgebracht naar een andere cuve, waar het wordt ontdaan van z'n bezinksel. Dan start de alcoholische gisting bij een temperatuur lager dan 18° C. Rijping in inox-kuipen, filtering en botteling.
  - **Opmerking** : Kan 3 jaar bewaard worden.
- **AOC Côtes du Ventoux, Les Confins du Ponant, Rouge 2004**
- **Ligging** : 8 km ten zuid-oosten van het dorp Vacqueyras, in terrasvorm.
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 2 ha / 12.000 flessen.
  - **Terroir** : Zanderig, zandsteen, arm aan organisch materiaal.
  - **Leeftijd stokken** : 25 jaar.
  - **Samenstelling** : 45% Syrah, 55% Grenache.
  - **Opbrengst** : 42 hl / ha.
  - **Vinificatie** : 100% ontristing. Na het kneuzen en persen, gisting gedurende 2 weken, waarbij de alcoholische gisting verloopt bij een temperatuur lager dan 27° C. Rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 5 tot 7 jaar bewaard worden.
- **AOC Côtes du Rhône 2004**
- **Ligging** : 2 km ten westen van het dorp Vacqueyras.
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 2 ha, deel uitmakend van een wijngaard van 12 ha « d'un seul tenant », waarvan het grootste deel geklasseerd is als AOC Vacqueyras / 12.000 flessen.
  - **Terroir** : Mergelgrond.
  - **Leeftijd stokken** : 50 jaar.
  - **Samenstelling** : 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah.
  - **Opbrengst** : 45 hl / ha.
  - **Vinificatie** : De pluk gebeurt gedeeltelijk mechanisch, gedeeltelijk manueel. Na het kneuzen en persen, gisting gedurende 3 weken. Rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 5 jaar bewaard worden.

Algemene informatie over VACQUEYRAS : lees ook onze samenvatting bij de degustatiethema's 2004 dd 19/10/2004 op onze website [www.wijnclub.org](http://www.wijnclub.org).

- **AOC Vacqueyras, Blanc 2004**
- **Ligging** : AOC Vacqueyras is centraal gelegen in de zuidelijke Côtes du Rhône, 30 km ten noord-oosten van Avignon, aan de voet van het bergmassief « Dentelles de Montmirail ».
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 1 ha / 4.200 flessen.
  - **Terroir** : Kalkzandsteen.
  - **Leeftijd stokken** : 7 jaar.
  - **Samenstelling** : 40% Viognier, 30% Marsanne, 30% Grenache Blanc.
  - **Opbrengst** : 33 hl / ha.

- **Vinificatie** : Manuele pluk. De druiven worden volledig ontrist. Na kneuzen wordt de most op koele temperatuur ingeweekt met blijvend schilcontact gedurende 7 dagen. Hierna gebeurt de gisting bij een temperatuur lager dan 18° C om mooie aroma's te behouden. Rijping « sur lies fines » in inox-kuipen. Filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 5 jaar bewaard worden. Witte VACQUEYRAS betreft slechts 1 à 3 % van de totale productie binnen deze AOC.
- **AOC Vacqueyras, Tradition 2003**
- **Ligging** : zie Vacqueyras Blanc.
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 11 ha / 48.000 flessen.
  - **Terroir** : Gevarieerde stenige bodem : zandsteen, mergel, diverse soorten kalksteen.
  - **Leeftijd stokken** : 30 jaar.
  - **Samenstelling** : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.
  - **Opbrengst** : 35 hl / ha.
  - **Vinificatie** : 100% ontristing. Na het kneuzen en persen, temperatuurgecontroleerde gisting gedurende 2 weken bij maximum 28° C. Rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 5 tot 7 jaar bewaard worden.
- **AOC Vacqueyras, Vieilles Vignes 2003**
- **Ligging** : zie Vacqueyras Blanc.
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 7 ha / 26.400 flessen
  - **Terroir** : Gevarieerde stenige bodem : zandsteen, mergel, diverse soorten kalksteen.
  - **Leeftijd stokken** : 50 jaar en meer ( het oudste deel werd aangeplant in 1902 ).
  - **Samenstelling** : 80% Grenache, 20% Mourvèdre.
  - **Opbrengst** : 30 hl / ha.
  - **Vinificatie** : 100% ontristing. Na het kneuzen en persen vindt gedurende 5 weken de alcoholische gisting plaats, waarbij de temperatuur mag oplopen tot 31° C. Rijping in betonnen kuipen en lichte filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 10 jaar bewaard worden.
- **AOC Vacqueyras, Cuvée « G » 2003**
- **Ligging** : zie Vacqueyras Blanc.
  - **Oppervlakte wijngaard / Aantal flessen** : 2,3 ha / 9.600 flessen.
  - **Terroir** : Gevarieerde stenige bodem : zandsteen, mergel, diverse soorten kalksteen.
  - **Leeftijd stokken** : 50 jaar.
  - **Samenstelling** : 50% Syrah, 50% Grenache.
  - **Opbrengst** : 32 hl / ha.
  - **Vinificatie** : Manuele pluk. 100 % ontristing. Daarna kneuzen en persen van de druiven. De alcoholische gisting verloopt bij een temperatuur tot 31° C en duurt 4 tot 5 weken, waarbij enkele keren per dag de most « geoxygeneerd » wordt. Na rijping in betonnen kuipen gedurende 2 maand, nog 1 jaar rijping in eiken vaten. Tenslotte nog een lichte filtering voor het bottelen.
  - **Opmerking** : Kan 10 jaar bewaard worden.