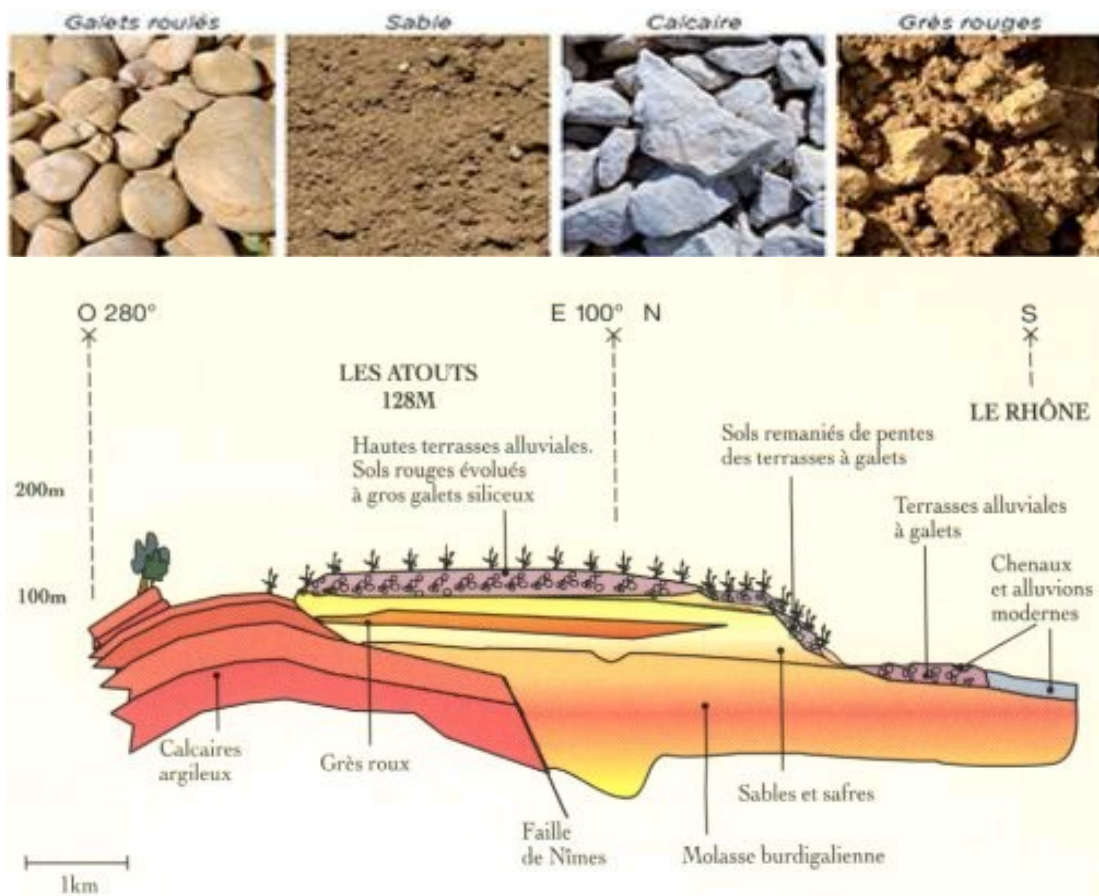


# Châteauneuf-du-Pape

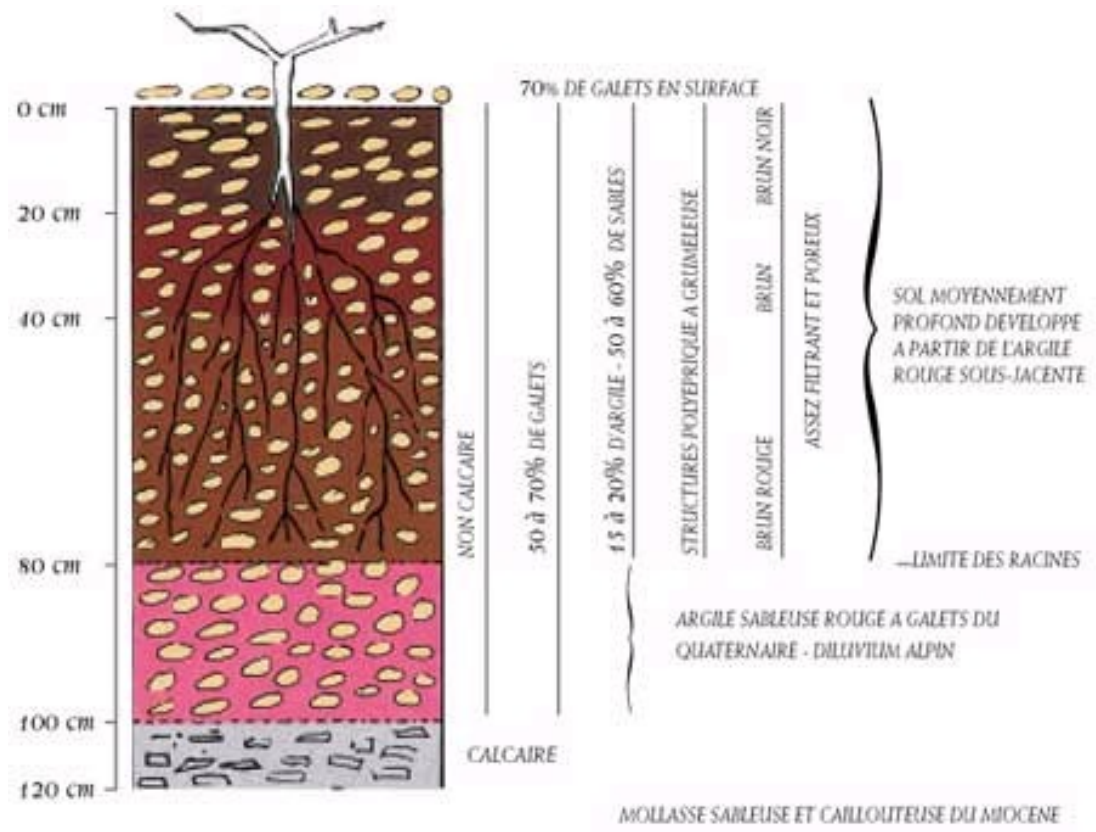
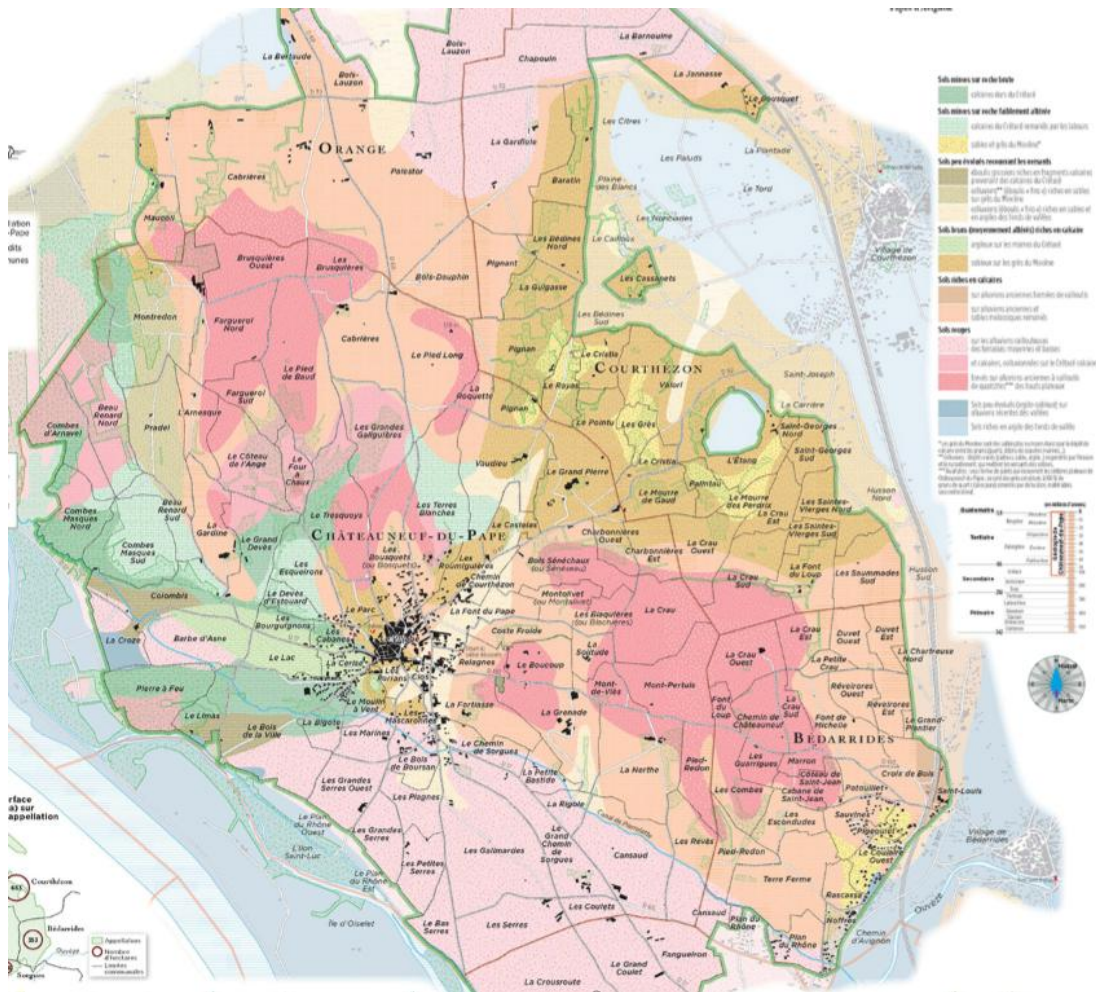
Proefavond 16-12-2023 - BROCK Patrick

De vallei van de Rhône is het product van de botsing van het Centraal Massief met de Alpen. Daardoor ontstond een diepe kuil die werd gevuld met water uit de Middellandse Zee. Zowat 300 miljoen jaren geleden zorgde de vulkaanactiviteiten van het Centraal Massief voor de granietrotsen in het noorden van de vallei. In het zuiden vinden we achtereenvolgens afzettingen van rivieren en de zee, die samen prachtige formaties creëerden zoals de Dentelles de Montmirail – een echt schitterend door de natuur ontworpen kantwerk in kalksteen – of de Mont Ventoux. Ongeveer 40 miljoen jaren geleden ontstonden de Alpen waardoor de vallei werd gevormd die sindsdien de scheiding is tussen deze twee bergmassieven. De Middellandse Zee heeft er geleidelijk een ondergrond van harde kalksteen en mergel afzet. Veel later zorgt de sluiting van de straat van Gibraltar voor een aanzienlijke daling van het waterpeil in de Middellandse Zee. Hierdoor ontstaan terrassen op de flanken van de vallei en aan de bodem van de hellingen worden de verschillende afzettingen (zand, klei met kiezelstenen) met elkaar vermengd.

Te Châteauneuf ontstaat aldus een massieve kalksteenformatie (plateau) en delen die worden gekenmerkt door roodachtige klei, hetzij zandige, safres<sup>1</sup> en rode zandsteen of zelfs een diepe laag van kwarts rolkeien, die vanuit de Alpen werden aangevoerd met de majestueuze Rhône.



<sup>1</sup> Cobalt oxide



## Geschiedenis

Hier verwijs ik u graag naar mijn vorig artikel dat dateert van februari 2019, toen de rode wijnen aan bod kwamen.

Op 15 mei 1936 werd Châteauneuf-du-Pape, als eerste in Frankrijk, via een decreet van erkenning tot AOC verheven.

## Wetgeving AOC Châteauneuf-du-Pape

Het productiegebied, in het westen begrensd door de Rhône en in het oosten door de A7, is beperkt tot het grondgebied van de gelijknamige gemeente en delen van de omliggende gemeentes Orange, Courthézon, Bédarrides, Sorgues. De plantdichtheid mag niet minder dan 2.500 en niet meer dan 3.000 stokken/ha bedragen. De wijnstokken moeten daarenboven minimaal 4 jaar oud zijn alvorens de druiven mogen gebruikt worden en machinaal plukken is absoluut verboden.

## Enkele cijfers

Terwijl de wijngaard oppervlakte nog slechts 700 ha bedroeg rond 1900 is dit inmiddels aangegroeid tot 3.132 ha in 2021. Het gemiddeld rendement over een periode van 2012 tot 2021 bedraagt 28,7 hl/ha. Het gebied wordt gekenmerkt door een mediterraan klimaat met als extra kenmerk de Mistral, een koude droge wind die zo'n 100 dagen per jaar vanuit het noorden waait met snelheden tot soms 60 km/u en meer en die also zorgt voor een perfecte fytosanitaire toestand van de wijngaarden. De zon schijnt er gemiddeld 2.800 uur per jaar en daarmee is dit zowat het droogste stuk van de Rhône vallei (<650 ml regen). 93% van de productie is rood en slechts 7% wit. 96% zijn particuliere wijnbouwers en 4% zijn coöperatieve kelders (verantwoordelijk voor 7% van de productie). Zowat 66% van de productie is bestemd voor export. Mont Redon is, met meer dan 100 ha, het grootste domein. Verder zijn er nog 24 domeinen met 30 ha of meer.

## Druiven

13 Druivensoorten worden traditioneel goedgekeurd, maar Grenache vormt de meerderheid, samen met Syrah en Mourvèdre. Zij bezorgen de rode wijn zijn kleur, structuur, aroma's van zomerfruit en aromatische complexiteit (hints van leer, enz.). Syrah wordt Guyot gesnoeid en de overige variëteiten Gobelet of waaiervormig. Draden en staken mogen niet worden gebruikt.

Druif	1989 %	2013 %	
<b>Grenache</b>	<b>79,25</b>	<b>74,5</b>	<b>body, color and alcohol</b>
<b>Syrah</b>	<b>5,66</b>	<b>10,84</b>	<b>density, color, aroma and tannic structure</b>
<b>Mourvedre</b>	<b>4,76</b>	<b>6,61</b>	<b>color, aroma, density and tannic structure</b>
<b>Cinsault</b>	<b>3,33</b>	<b>2,57</b>	<b>aroma, richness and acidity</b>
<b>Counoise</b>	<b>0,43</b>	<b>0,44</b>	<b>aroma, acidity and vinosity</b>
<b>Muscardin</b>	<b>0,33</b>	<b>0,34</b>	<b>body, color and structure</b>
<b>Vaccarese</b>	<b>0,13</b>	<b>0,13</b>	<b>body, color and structure</b>

<b>Terret Noir</b>	<b>0,02</b>	<b>0,03</b>	<b>volume and color</b>
<b>Clairette</b>	<b>2,34</b>	<b>2,31</b>	<b>finesse, alcohol and aroma</b>
<b>Bourboulenc</b>	<b>1,02</b>	<b>1,06</b>	<b>finesse, acidity and brilliance</b>
<b>Roussanne</b>	<b>0,5</b>	<b>1,11</b>	<b>body, structure and aroma</b>
<b>Picpoul</b>	<b>0,11</b>	<b>0,6</b>	<b>volume, acidity and aroma</b>
<b>Picardin</b>	<b>0,1</b>	<b>0,001</b>	<b>aroma and acidity</b>

De beste Chateauneuf-du-Pape jaargangen zijn 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2012, 2010, 2009, 2007, 2006, 2005, 2003, 2001, 2000, 1998, 1995, 1990, 1989, 1988, 1985, 1981, 1978, 1970 en 1961.

## WIJ PROEVEN

### Domaine Chante Cigale

Het verhaal begint in 1874 toen Hyppolite Jourdan het 28 ha grote familiebezit om-doopte tot “Clos Chante Cigale”. In 1936, bij het uitroepen van Châteauneuf du Pape tot eerste AOC in Frankrijk, wijzigde Paul Jourdan – die toen aan het hoofd stond van het familiebezit – dit naar “Domaine Chante Cigale”. Vandaag de wordt het ge-leid door Alexandre Favier, die de traditie van de familiale wijnboeren voortzet.

Het domein beschikt over een wijngaard die zich inmiddels uitstrekt over meer dan 45 ha in de appellatie Châteauneuf du Pape, verdeeld over 45 percelen, verspreid over het hele terroir. Die diversiteit aan bodems en druivensoorten maakt het moge-lijk om unieke wijnen te produceren. Hierbij zijn respect voor het terroir, het bewer-ken van de bodem en het natuurlijke evenwicht van de wijnstok van primordiaal be-lang. Meer dan ooit is Alexandre Favier, die in 2002 op 20-jarige leeftijd het van zijn vader over nam, zich ervan bewust dat hij, door het dagelijks observeren, luisteren en cultiveren van zijn wijngaard, rijk aan diversiteit en erfgoed van eeuwenoude wijn-stokken, deze uitzonderlijke wijngaard behoedt voor meerdere generaties.



De wijn- en rijpingskelders van Domaine Chante Cigale evolueren voortdurend om de verschillende terroirs zoveel mogelijk te respecteren en om zo goed mogelijk aan de behoeften van zijn wijnen te voldoen. Alexandre Favier investeert in apparatuur op maat, aangepast aan zijn gefragmenteerde wijngaard. Je vindt er beton, roestvrij staal, eivormige tanks, tonnen en sinds kort zelfs een terracotta pot. Allen gekozen om het beste van elk perceel en diens locatie te onthullen. Via zachte vinificatie, met

respect voor de druif in zijn geheel om het fruit en de mineraliteit, en door een minimum aan interventies tijdens het wijnbereidingsproces, probeert hij de identiteit van zijn wijngaard en een diepgeworteld terroir te behouden. Alle wijnen van het domein worden vervolgens enkele maanden in hun kelders gerijpt voordat de laatste fase van het blenden plaatsvindt, een cruciaal en opwindend moment dat de hele complexiteit van de diverse terroirs zal onthullen.

### **Tradition 2019**

De wijnstokken staan op een klei-kalksteen bodem die bedekt is met ronde kiezelstenen in het gehucht Palestor. De druivensoorten Grenache blanc 20%, Roussanne 20%, Bourboulenc 20%, Clairette 20% en Picpoul 20% hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. Er wordt handmatig geoogst en er wordt zowel in de wijngaard als bij aankomst op het domein getrieerd. Na een directe persing volgt de alcoholische gisting in roestvrijstalen vaten (85%) en Bourgondische vaten / eierbeton (15%). Tot slot rijpt de wijn 6 maanden op zijn fijne droesem (85% inox en 15% in Bourgondische vaten).

### **Extrait 2018**

De wijnstokken Grenache blanc 50% en Roussanne 50%, met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar, staan eveneens op een klei-kalksteen bodem die bedekt is met ronde kiezelstenen in het gehucht Palestor. Er wordt handmatig geoogst en er wordt zowel in de wijngaard als bij aankomst op het domein getrieerd. Na een directe persing volgt de alcoholische gisting op eierbeton en op Bourgondische demi-muid vaten. Hier volgt een rijping van 9 maanden op fijne droesem (50% eierbeton en 50% demi-muid).

## **Domaine Giraud**

Dit domein werd in 1981 opgericht door Pierre Giraud en zijn vrouw Mireille en is één van de opkomende landgoederen in de appellatie Châteauneuf-du-Pape. Het begon allemaal in 1974 toen Pierre, afkomstig uit de wijnbouwers familie Armenier en Mireille, dochter van distilleerder Buou, zich op 4 ha gehuurde percelen vestigden met de bedoeling om hun druiven door te verkopen aan de négoce. Zij breiden stelselmatig uit en in 1981 deed zich de mogelijkheid voor om de distilleerderij tot wijn kelder om te bouwen. Het landgoed Giraud ontstond en zij schakelden over op de verkoop van bulkwijn aan handelaren. In 1987 wordt het landgoed Marcoux, eigendom van de familie Armenier, opgedeeld onder de kinderen en erft Pierre 8 ha op enkele van de mooiste terroirs van de appellatie.

Het jaar 1998 is beslissend in de geschiedenis van dit kleine domein. Voor het eerst wordt een vintage op het domein gebotteld, dat vervolgens zijn naam verandert: het wordt nu het landgoed Giraud. Deze verandering markeert tevens de komst van François en Marie, de kinderen van Pierre en Mireille. Sindsdien is het domein opgeschaald naar 35 ha en voortdurend verbeterd: investeringen in apparatuur, optrekken van een geacclimatiseerde kelder, omschakeling naar biologische landbouw, werk aan de perceelselectie... François en Marie maken deel uit van een dynamische jonge generatie wijnbouwers die een vleugje frisheid brengen in Châteauneuf-du-Pape. Er zal nog lang over Domaine Giraud worden gesproken!



Aan het hoofd van een wijnerfgoed van zeer goede kwaliteit (percelen in Pignan, Gallimardes, La Crau, ...) en begiftigd met een moderne visie, produceren Marie en François wijnen van topniveau. De wijnen van het domein getuigen van frisheid en een ongeremd momentum. Verre van het stoffige imago van over-geëxtraheerde Châteauneufs, zijn Giraud-wijnen doordrenkt en elegant, krachtig en gebeiteld. Ze geven op briljante wijze uitdrukking aan het mediterrane terroir.

### **Galimardes blanc 2018**

Dit terroir van 8 ha staat bekend om zijn kleibodem met grote rolkeien die, als de avond valt, een zachte hitte verspreiden die concentratie en kracht aan de druiven geeft, terwijl een prachtige mineraliteit behouden blijft. Op deze percelen verbouwen ze eeuwenoude Grenache-, Mourvèdre- en jonge Syrah-wijnstokken. Voor witte wijn (1 ha) zijn de druivensoorten Grenache (25%), Clairette (25%), Bourboulenc (25%) en Roussanne (25%) aangeplant.

De druiven worden geplukt vóór zonsopgang om te profiteren van de nachtelijke koelte. Ze voeren een zachte persing uit, een koude bezinking, waarna de helft gist in vaten en de andere helft op inox. Ook de rijping, die ongeveer 6 maanden duurt, vindt deels plaats in roestvrijstalen vaten en deels op hout.

### **Vieux Donjon**



Domaine Le Vieux Donjon is al vele generaties in handen van de familie Michel. In de jaren 1900 produceerde het landgoed druiven die de familie in bulk verkocht. In die tijd was wijnbouw niet de hoofdactiviteit van het huis want de familie Michel

maakte toen ook vaten. Vanaf 1966 bottelde grootvader Marcel wijnen op het domein. Zijn huidige structuur kreeg het domein in 1979 toen wijnmaker Lucien Michel huwde met landbouwingenieur Marie José en ze allebei hun ouderlijke wijngaarden bijeen brachten tot 14 ha. Lucien, een nauwgezette en getalenteerde wijnmaker, verzorgde het werk in de kelder en Marie-José op de bureau. Zij bottelden hun hele productie in het begin van de jaren tachtig en verkochten 95% van hun wijn voor de export. Hun dochter Claire Michel (Fabre) kwam in 2007 op het domein en haar broer François, eveneens landbouwingenieur, volgde in 2012. In 2011 werden nieuwe gebouwen opgetrokken langs de Route de Courthézon, nabij Château de Vaudieu. Verzekerd van de overgang zijn Lucien en Marie-José in 2013 met pensioen gegaan. De nieuwe generatie zet op harmonieuze wijze de stijl voort die de reputatie van het domein heeft gemaakt.

De wijnen van Le Vieux Donjon worden naar oeroude traditie gemaakt (1 rode en 1 witte) en behoren tot de mooiste, elegantste en meest consistente in Châteauneuf-du-Pape. Deze productie zou als model moeten dienen voor jonge wijnmakers die verrijpende, niet alleen imposante Châteauneuf-du-Pape willen produceren. De wijnen worden gevinifieerd in betonnen cuve's van 70 hl en gerijpt in imposante houten foudres eveneens van 70 hl. Zo is er voor elke betonnen cuve een foudre voorzien en wordt de wijn via zwaartekracht van de cuve naar de foudre overgeheveld. Het domein bezit wijngaarden in enkele van de mooiste terroirs van de appellation (8 hectare in Pied Long, mooie percelen in Cabrières, Rayas, Cristia, Pied de Baud, Bois de Boursan, Le Mourre de Gaud).

## 2019

Van de 14 ha is slechts 1 ha beplant met druiven voor witte wijn. Deze wijn is heel schaars verkrijgbaar want er worden jaarlijks maar 4 à 5.000 flessen gemaakt. De aanplant van de witte gebeurde pas in 1990 en bestaat voor de helft uit Roussanne en voor de andere helft uit Clairette. Perceel gelegen in het noorden van de appellation, lieu dits "Cabrières". Diepe kleigrond, in een redelijk koele en vochtige omgeving, ideaal voor het maken van witte wijn. Vinificatie: handmatige oogst, sorteren in de wijngaard, directe persing en vervolgens 36 uur statisch in de kou laten staan teneinde zwevende delen te laten bezinken. Fermentatie en rijping vindt uitsluitend in roestvrijstalen vaten plaats. De wijn wordt reeds in januari gebotteld, na lichte filtering.

## Domaine Grand Veneur

Sinds 1826 bedient de familie Jaume de grote terroirs van de Rhônevallei, waaronder de Crus van Lirac, Vacqueyras en Châteauneuf du Pape. In 1979 zetten Odile en Alain Jaume de familietraditie voort met de oprichting van Domaine Grand Veneur, gelegen op het grondgebied Orange. Het is vooral Alain die het domein in een nieuwe kwalitatieve en kwantitatieve modus heeft gestoken: nieuwe chai, moderne vinificatie technieken, grote investeringen in terroir diversiteit (Ventoux, Cairanne, Rasteau, Lirac, Tavel, Gigondas, Vacqueyras en Saint-Joseph,..) en domeindiversiteit Domaine la Grangette (St-Joseph), Domaine du Clos de Sixte (Lirac) en Château Mazan (Vacqueyras) Zo werd de wijngaard in de loop der tijd uitgebreid van 9 ha naar 78 ha vandaag. Als zwaargewicht binnen de appellation is hij één van de bezielers van het afgescheurde syndicaat (2002) met de specifieke mitralefles. Hoewel Alain Jaume nog steeds stevig aan het stuur zit van het domein, zijn het vooral zijn

twee zonen Sébastien, Christophe en dochter H  l  ne die in dezelfde lijn van hun vader de huidige exploitatie verzorgen. Ze gebruiken hun oenologische en wijnbouwkennis om de kwaliteit van de terroirs van Domaine Grand Veneur te benadrukken. De erkenning is mondiaal geworden: *“weinig landgoederen ter wereld worden zo goed beheerd als die van de familie Alain Jaume...”* dixit J. Dunnuck.



### **La Fontaine 2017**

De lieux-dits “La Fontaine” is ideaal georiënteerd voor de productie van geweldige witte wijnen. Het perceel, 1,5 ha groot, ligt op het noorden op klei-kalkstenen heuvels. Het is zeer goed geventileerd, gericht op de wind (mistral). Dit alles zorgt ervoor dat Roussanne een langzame maar optimale rijpheid kan bereiken met behoud van een prachtige frisheid. Het betreft dus een 100% Roussanne wijn die voor het eerst werd gemaakt in 1990. De wijnstokken zijn echter ouder daar het een co-plantation betreft. 2017 was een zeer droog jaar, vergelijkbaar met 2003. Op het ogenblik van de oogst toonden de bladeren reeds hun herfstkleuren. De handmatig geoogste druiven worden ontsielt en direct geperst. Na de vinificatie rijpt de wijn gedurende 10 maanden op vaten (50% nieuwe vaten en 50% vaten van 1 jaar oud).

Intens goudgele kleur. Zeer complexe neus van citrusvruchten, exotisch fruit, kweepeer en honing vergezeld van een lichte vanille. De aanval op de mond is krachtig, de wijn gestructureerd. Deze vintage vormt een uitzondering vanwege zijn rijkdom, zijn karakter dat zowel genereus is als zijn uitstekende frisheid. Vaak beschouwd als een van de grootste witte Châteauneuf du Pape in de appellatie, is het per definitie een prachtige witte wijn voor de gastronomie.

### **Domaine Raymond Usseglio**

Nadat grootvader Francis Usseglio in 1931 vanuit Italië naar Châteauneuf-du-Pape emigreerde duurde het nog tot 1948 voor hij aan zijn eigen wijn begon. In 1963



wordt hij opgevolgd door zoon Pierre terwijl zijn andere zoon **Raymond**, samen met diens echtgenote Danielle een nieuw bedrijf uit de grond stamt, dat dan ook zijn naam kreeg.



Vanaf 1999 is het de beurt aan diens zoon **Stéphane** (3e generatie) om de 24 ha van het landgoed te exploiteren en te cultiveren. Inmiddels zijn deze uitgegroeid tot 26 ha waarvan 18 ha (15 rood / 3 wit) bestemd voor Châteauneuf, 5 ha voor côtes du Rhône en 3 ha voor IGP wijn.

Net als de "klimaten" in de Bourgogne bieden hun diverse percelen een mozaïek aan verschillende terroirs en exposities. Hun werkprincipes zijn tegelijkertijd eenvoudig en complex. Om zoveel mogelijk het leven en de balans van bodems en wijnstokken te behouden en te respecteren werken ze biodynamisch, wat veel observatie en specifieke zorg vereist. Zij produceren 4 verschillende rode en 3 witte Châteauneufs.

### **Cuvée Roussane 2018**

Emblematische wijn van 100% roussane, deels verbouwd op zandgronden met een noordelijke expositie en deels op rode klei met rolkeien en een zuidelijke expositie. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van +30 jaar en worden op biologische, zelfs biodynamische wijze, verbouwd. De druiven worden handmatig geplukt en getrieerd. Bij aankomst in de kelder worden ze onmiddellijk geperst en op traditionele wijze vergist, 't is te zeggen, aan een lage temperatuur en voor 100% in nieuwe Bourgondische vaten.

### **Domaine de la Janasse**

In 1967, na het vervullen van zijn militaire dienst, nam Aimé Sabon de wijnstokken van zijn vader over, die tot dan zijn druiven naar de wijncoöperatie bracht. In 1973 bouwde hij zijn eigen kelder en werd Domaine de la Janasse, vernoemd naar de familieboerderij in de lieux-dits "La Janasse" te Courthézon, geboren. Hij wist dat hij over fantastische grond beschikte en breidde uit door nieuwe percelen te verwerven. Zo groeide het landgoed van aanvankelijk 15 ha uit tot inmiddels ruim 90 ha.

In 1991, na het behalen van een technisch diploma in wijnbouw en oenologie te Beaune, en nog een diploma in marketing te Mâcon, kwam Christophe Sabon – de oudste zoon van Aimé – terug naar La Janasse waar hij de sleutels van de kelder

kreeg. Als modernist ontwikkelde hij vanaf dat moment verschillende cuvees en werden nieuwe markten veroverd. In 2001 studeert ook zijn zus Isabelle af als oenoloog aan de Universiteit van Toulouse en voegt ook zij zich bij het team.



Vandaag volgen ze 4 richtlijnen

- Respect voor het terroir en het milieu
- Zorgvuldig en beredeneerd werk in de wijngaard
- Vinificatie en rijping aangepast om de expressie van de terroirs te zoeken
- Doordachte marketing richting kwalitatieve distributienetwerken

De wijnstokken worden verbouwd zonder pesticiden of insecticiden. Het land wordt bewerkt met natuurlijke mest en zonder onkruidverdelger om de beluchting en flexibiliteit van de grond te behouden.

### **Prestige 2017**

De wijn bestaat voor 70% uit Roussanne, 15% Grenache (+60j) en 15% Clairette (+60j). De twee wijngaarden zijn samen 0,4 ha groot en liggen op zand-kleiachtige terroirs in de lieux-dits La Janasse en La Crau. Het rendement bedraagt 25 hl/ha.

De manuele oogst gebeurt 's morgens vroeg. De druiven worden getrieerd in de wijngaard en in kleine dozen naar de kelder gebracht waar ze pneumatisch worden geperst. De Grenache Blanc en Clairette worden bewust op inox gehouden in een koele (geklimatiseerde) ruimte om het fruit maximaal te bewaren en de natuurlijke neiging naar oxydatie van beiden in te dijken. Roussanne daarentegen krijgt de 'full Burgundian treatment' met gisting en veroudering op nieuwe (80%) eiken vaten en volledige malolactaatgisting. Die 'malo' lijkt op het eerste zicht niet slim met een druif en een klimaat dat naar lagere zuren neigt. Immers bij de omzetting van appelzuren naar melkzuren gaat een niet onbelangrijk deel van de totale zuurtegraad verloren. De 'winst' in versmolten en fluwelige textuur maakt echter dat de Roussanne veel meer harmonie en smakelijkheid vertoont dan een analytisch gezien frissere wijn. Na de malolactische gisting rijpt de wijn nog 14 maanden op vaten (1 tot 3 jaar oud).

Analyse is één ding maar het uiteindelijke smaakgevoel moet primeren. En hoewel uitstekende rode wijn maken ook niet vanzelf gaat, vraagt witte wijn toch nog iets meer technisch vakmanschap. Op een terrein vol wolfjizers en schietgeweren moet je maximale behendigheid en 'Fingerspitzengefühl' inzetten om tot een goed resultaat te komen. Maar het loont de moeite. Een unieke stijl en een zeldzame klasse.

## Clos des Papes

De familie Avril maakt sinds 1600 wijn te Châteauneuf-du-Pape. Op een muur nabij de burcht staat de trotse boodschap : “Les Avril, premiers consuls et trésoriers de Châteauneuf du Pape de 1756 à 1790”

De naam van het domein is afkomstig van de wijngaarden die ooit deel uitmaakten van de pauselijke wijngaarden, gelegen binnen de vesting van het kasteel waar vandaag enkel een ruïne van overblijft. De 17 andere percelen liggen verspreid over gans de appellatie Châteauneuf-du-Pape, van de zanderige gronden in het zuidoosten en het westen tot de leem/kalkachtige en rotsachtige plateau's in het noorden en noordoosten. Vandaag spreken we over 40 ha, waarvan 4 ha bestemd voor wit, verdeeld over 24 percelen. De eerste Paul Avril, geboren in 1873 en 91 jaar geworden, stond mee aan de wieg die leidde tot de erkenning als AOC. In 1896 was hij de eerste in de Rhône vallei die zijn wijn zelf produceerde, bottelde en onder het label Clos des Papes commercialiseerde. Het huidige domein werd opgericht in 1902. In 1963 werd hij opgevolgd door zoon Paul Avril (overleden in 2009).



De huidige positie van Clos des Pape als een van de absolute sterren in de regio heeft - niettegenstaande de lange geschiedenis van uitmuntendheid - veel te maken met de actuele wijnmaker **Paul-Vincent** (°1965), de getalenteerde zoon van Paul Avril. In een klein dorp van 2.000 zielen hebben veel wijnbouwers amper buiten de regio gereisd, laat staan naar andere continenten. Paul-Vincent verliet op 16-jarige leeftijd Châteauneuf en studeerde oenologie te Bourgogne. Vervolgens reisde hij de wereld rond en werkte op Chateau Mouton Rothschild en in de Yarra Valley in Australië waar hij veel leerde over technische wijnbouw. Ook studeerde hij marketing aan de business school te Parijs. In 1988, nog steeds amper 23 jaar oud, verhoogde hij het ouderlijke domein. Hij verminderde de aanplant grenache om zo meer mourvèdre en syrah in zijn blend te kunnen verwerken en er wordt aangevuld met muscardin, counoise en vaccarèse. Hij kan beschouwd worden als een moderne traditionalist omdat hij houdt van extreem lage rendementen (bv. 2008 gemiddeld slechts 18 hl/ha) en zijn druiven ontsteelt, doch anderzijds nieuw hout schuwt en slechts één rode en één witte wijn maakt. Hij weigert halsstarrig om “speciale” cuvées te maken. De stijl

van de wijnen van Clos des Papes laat zich het beste als zeer klassiek omschrijven maar, vanwege de concentratie, met een zeer grote bewaarcapaciteit. Sinds 2010 werkt hij volledig biodynamisch. Hij gaat uit van zeer strenge selectie en tijdens de oogst staat hij zelf aan de sorteertafel. In de kelder verloopt alles via zwaartekracht.

## 2019

Dit betreft een blend van 16% Grenache blanc, 16% Clairette, 16% Roussanne, 16% Picpoul, 16% Bourboulenc en 16% Picardan. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud. Er staan zo'n 3.300 stokken/ha en je vindt ze zowel aangelijnd als in beker of bush style. De handmatig geoogste druiven gisten samen in hetzelfde vat. Eerst start de gisting van de grenache blanc en na drie dagen worden clairette en rousanne eraan toegevoegd. Nog een drie dagen later komen bourboulenc en clairette (ander perceel) erbij en vervolgens de andere druiven. De verspreide ligging van de percelen garandeert een homogene rijpheid bij de pluk. Eens vergist rijpt de wijn gedurende 6 maanden sur lie op inox. De wijn ziet geen malolactische omzetting en geen hout. De botteling vindt plaats in februari/maart, afhankelijk van het oogstmoment.

## Conclusie :

Gezien het belang van zuren voor een witte wijn is het probleem van de klimaatopwarming en bijgevolg stijgende alcohol in o.a. Grenache (Blanc) hier acuut. Clairette, de traditionele partner van Grenache Blanc in witte Châteauneuf, proeft ietsje frisser maar heeft toch ook niet zoveel natuurlijke zuren. En de kwalitatieve Roussanne met zijn mooie exotische aroma's, rijke textuur en goede affiniteit met nieuwe eik heeft jammer genoeg ook al geen overschot aan zuren. Bourboulenc en zeker Picpoul beschikken wel over de nodige aciditeit maar vind je niet zoveel meer. Dat alles maakt dat veel witte Châteauneufs te plomp, alcoholisch, zwaar zijn. En daarenboven ook veel te duur! Zeldzaamheid kan de prijs verklaren maar het is niet omdat iets zeldzaam is dat het ook lekker is. In een mooie witte Châteauneuf du Pape moet je de rijke textuur kunnen opsmukken met fijne aroma's en een gevoel van frisheid (zelfs al zijn er analytisch niet zoveel zuren).

## Bronnen :

[www.thewinecellarinsider.com](http://www.thewinecellarinsider.com)

[www.rhone-wines.com](http://www.rhone-wines.com)

[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

diverse sites van de respectievelijke wijnbedrijven