

Châteauneuf-du-Pape

Steekkaart van Châteauneuf-du-Pape

AOC sedert 1937 : het is één der oudste AOC's. Eind van de 19^{de} eeuw had Joseph Ducos (Château La Nerthe) voor deze streek reeds een stel regels uitgewerkt voor de aanmaak van de wijn aldaar.

Toegelaten opbrengst : 35 hectoliter per hectare.

Minimum 12,5° alcohol, zowel voor wit als rood.

Oogstjaar 2001 : - 3150 Ha
- 105.200 hectoliter, waarvan 5% witte wijn.
- 320 producenten.

Eén coöperatieve, « Le Cellier des Princes », gevestigd in Courthézon, goed voor 7% van de totale productie binnen deze AOC, geleverd door 153 leden-coöperateurs.

De AOC beslaat 5 gemeenten : Châteauneuf-du-Pape (52%), Bédarrides (11%), Courthézon (21%), Orange (12%) en Sorgues (4%).

Het is de droogste sector van de Côtes du Rhône, onder meer door de invloed van de mistral-wind, met gemiddeld 2800 uren zon per jaar.

Er zijn 13 toegelaten druivenrassen :

Wit : Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul, Picardan.

Rood : Grenache (60 à 70%), Syrah (20 à 25%), Cinsault (10%), Mourvèdre, Cunoise, Muscardin, Terret Noir en Vaccarèse.

De Carignandruif is in heel Châteauneuf-du-Pape verboden. De gisting met macération carbonique is wel toegelaten.

« Bouteille écussonnée » :

Is met het wapenschild van de paus in het glas van de fles gevormd ; geeft aan de verbruiker de waarborg dat de wijn binnen het AOC-gebied van Châteauneuf-du-Pape is gebotteld. Slechts 40% van de producenten verkopen hun eigen oogst alleen op fles. 30% van de producenten verkopen hun wijn aan de groothandelaars die zelf bottelen. De andere 30% van de producenten verkoopt deels op eigen fles, deels « en vrac » aan de groothandelaars.

JAAR	HA	HECTOLITER	Waarvan WIT	KWALITEIT	Guide Hachette : Kwaliteit v/h jaar
1998	3.200	110.146		Groot jaar in rood. Flauw in wit.	18/20
1999	3.084	105.000		Groot jaar in rood. Gemiddeld in wit.	16/20
2000	3.204	110.380	7.266		17/20
2001	3.150	105.586	6.873		17/20
2002	3.178	82.687	5.994	Regen en overstromingen in september.	8/20

Geschiedkundige nota.

Onder de Latijnse benaming *Castrum Novum* duikt de plaatsnaam voor Châteauneuf voor het eerst op in 1157. In de tweede helft van de 12^{de} eeuw wordt de reeds bestaande burcht versterkt door de Tempeliers, die ook een kerk en kapel bouwen en druiven planten.

In 1307 worden de Tempeliers door Filips de Schone verdreven en hun bezittingen geconfisqueerd. In 1305 wordt de bisschop van Bordeaux, Bertrand de Got, tot paus gekozen die de naam Clemens V aanneemt. Zijn in Bordeaux achtergelaten wijngaard wordt nadien naar hem « Pape Clément » genoemd. Om politieke redenen verhuist deze paus Clemens V van Rome naar Avignon in het jaar 1309. Clemens V, die ook in Carpentras geresideerd heeft, sterft op 20 april 1314. Zijn opvolger wordt Johannes XXII, die 17 jaar ambtsperiode zal vervullen. Deze Johannes XXII liet het kasteel in Châteauneuf ombouwen tot een imposante pauselijke residentie.

Avignon was veel te druk, zodat de paus verkoos om in « Châteauneuf Calcernier » te verblijven, de plaatsnaam die tot in de 19^{de} eeuw gebruikelijk bleef. Rond het pauselijke kasteel werden vele wijngaarden aangeplant: in 1334 zouden in Châteauneuf 3.300.000 druivenstokken hebben gestaan.

Na Johannes XXII resideren nog 5 pausen in Avignon. In de 16^{de} eeuw volgen godsdienstoorlogen, ook in Frankrijk. De Hugenoten steken in 1562 het pauselijk kasteel in brand. Eén toren bleef bestaan tot 1944 toen de terugtrekkende Duitse troepen ook deze toren dynamiteerden. Enkel de kelderzaal is vandaag nog overgebleven.

Na de phylloxera-plaag werden vele wijngaarden beplant met kerselaren, amandelbomen, olijf- en abrikozenbomen.

In 1913 telde het district 860 ha wijngaarden. Dit aantal groeide tot 1300 ha in 1940 en verder tot circa 3200 hectare nu.

Enkele producenten

- **Domaine de la Pinède**

Eigenaar : Georges Pierre COULON, sedert 1975. Gevestigd in Châteauneuf-du-Pape.
Opgericht in 1870

Ondergrond : klei met kalk.

Oppervlakte wijngaarden : 8 Ha in AOC Châteauneuf-du-Pape en 5 Ha daarbuiten.

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 30 jaar.

Aanplant :

- WIT : Grenache Blanc (80%), Clairette (10%), Bourboulenc (2%), Roussanne (8%).

- ROOD : Grenache (75%), Syrah (10%), Cinsault (5%), Mourvèdre (5%), Muscardin (5%)

Productie ROOD oogstjaar 2001 : 6000 flessen, in Guide Hachette 2004 gelauwerd met 1 ster en commentaar : « nog 2 à 4 jaar wachten ».

Verkoop in fles sedert 1982.

- **Château de Beaucastel**

Eigenaar : familie Perrin, gevestigd in Courthézon. Domein opgericht in 1549.

Oppervlakte : 70 Ha. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 55 jaar, alle 13 druivenstokkensoorten aanwezig, maar in de AOC de enige producent met niet-Grenache als dominante druif, wel de Mourvèdre.

Rendement : 25 hectoliter/ Ha

Gebruikt, na het ontstelen van de druiven, géén zwavel om oxydatie te vermijden, maar geeft aan de bessen wel een stoombehandeling van 80° Celsius gedurende anderhalve minuut, om dan af te koelen tot 20° C. vooraleer de gisting begint. Doel van deze behandeling : aroma en kleur onttrekken aan de schil en bacteriën te doden. Gevolg : langzame gisting die veel langer duurt. Dit systeem staat reeds in 1781 beschreven onder de naam «bouilladoux ».

Rijping op foeders gedurende 1,5 à 3 jaar. Klaring met eiwitten.

Oogstjaar 1998 kreeg bij Parker 98/100.

- **Paul Jaboulet Aîné**

Handelshuis gevestigd in Tain-L'Hermitage, in de noordelijke Côtes-du-Rhône.

« Les Cèdres » is een handelsnaam voor de Châteauneuf-du-Pape wijn, geassembleerd uit aangekochte druiven, gewoonlijk in de verhouding 85% Grenache en 15% Syrah.

Rijping op vaten van 227 liter gedurende 15 à 24 maanden.

- **Domaine du Vieux Télégraphe**

Eigenaar : familie Brunier (broers Frédéric en Daniel), gevestigd in Bédarrides.

Domein opgericht in 1898. Oppervlakte : 63 Ha, gelegen op La Crau, plateau in Z.O.

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 40 jaar.

Bodem : klei en kalksteen op kwartshoudende stenen.

Aanplant :

- WIT : Clairette (40%), Grenache Blanc (30%), Bourboulenc (15%), Roussanne (15%)
- ROOD : Grenache (70%), Syrah (15%), Mourvèdre (15%)

Manuele oogst.

Gemiddelde opbrengst gezien over 10 jaar : 31 Hectoliter per Hectare. Gisting in inoxkuipen.

Rijping op foeders van 5000 à 6000 liter gedurende 8 à 12 maanden, volgens het millésimé.

80% van de productie is bestemd voor export, naar 80 verschillende landen.

De familie Brunier is ook eigenaar van :

- Domaine de la Roquette, 28 Ha, ook in de AOC Châteauneuf-du-Pape.
- 2 percelen Vin de Pays, geproduceerd onder de naam « Le Pigeoulet des Bruniers »

- **Delas Frères**

Handelshuis gevestigd in Tournon.

« Haute Pierre » is de handelsnaam voor de Châteauneuf-du-Pape, geassembleerd uit aangekochte druiven, gewoonlijk in de verhouding : Grenache (80%), Syrah (5%), Mourvèdre (5%), de rest (10%, o.a . Cinsault).

30% van de druiven wordt ontsieeld. De inweking duurt 10 tot 12 dagen. Na de gisting rijpt de wijn in foeders in de kelders van Delas.

Bekende namen

Voor wie houdt van bekende etiketten is hier een lijstje van de bekendste namen :

- Château de Beaucastel
- Clos de l' Oratoire des Papes
- Château Fortia
- Domaine du Grand Tinel
- Château Rayas
- Domaine du Vieux Télégraphe
- Domaine Bosquet des Papes
- Domaine Grand Veneur
- Domaine Font de Michelle
- Clos Olivet
- Château Mont-Redon

Meer informatie kan je vinden en lezen op : www.chateauneuf.com

