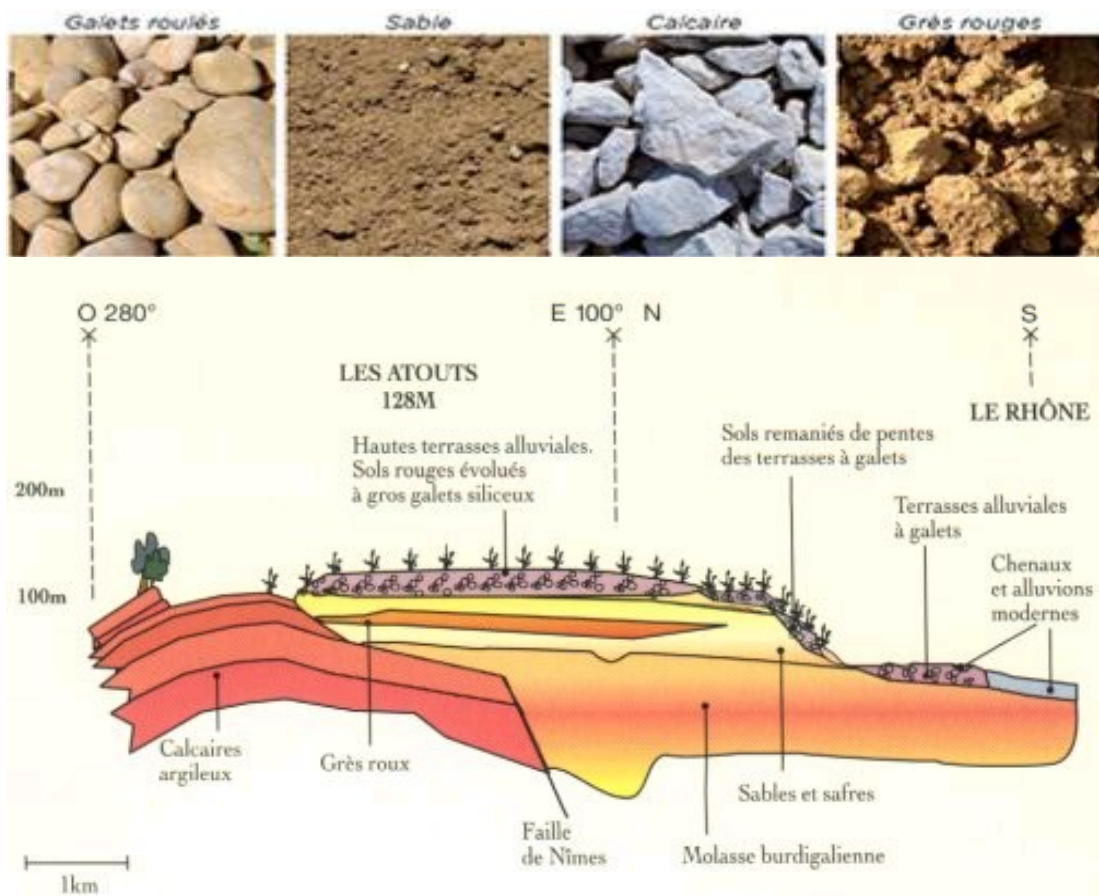


Châteauneuf-du-Pape

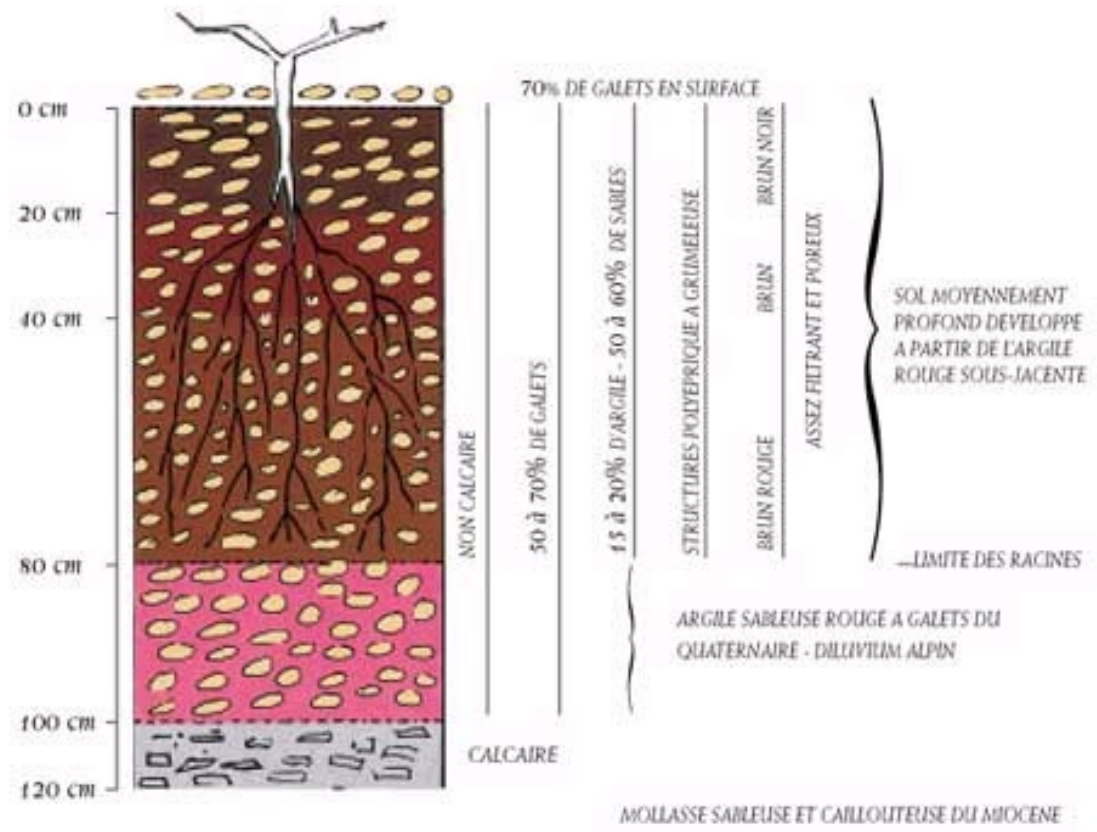
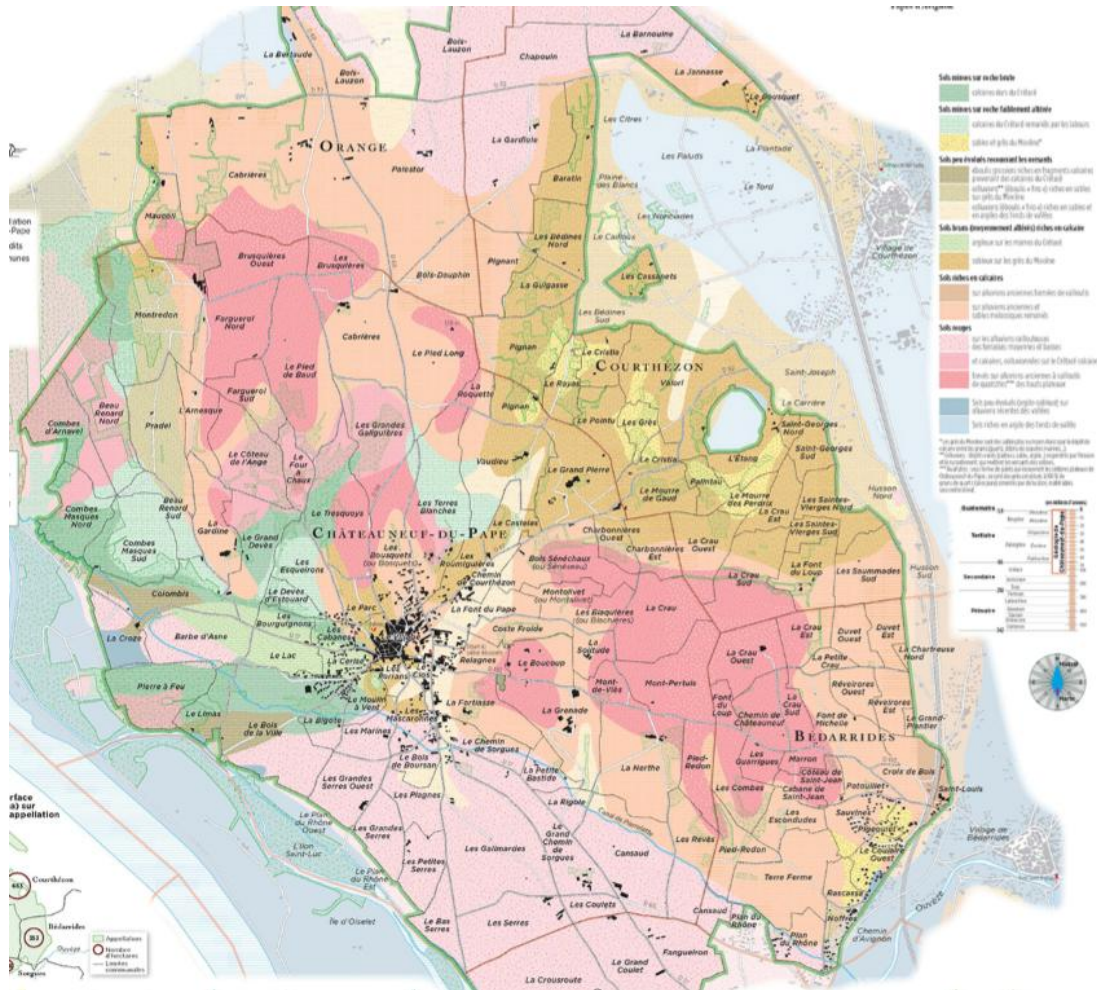
Proefavond 23-02-2019 - BROCK Patrick

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, safres¹ en rode zandsteen of zelfs een diepe laag van kwarts rolkeien, die vanuit de Alpen werden aangevoerd met de majestueuze Rhône.



¹ Cobalt oxide



MOLLASSE SABLEUSE ET CAILLOUTEUSE DU MIOCENE

Geschiedenis

In de 4e eeuw BC brachten de Grieken de eerste wijnstokken aan land in de omgeving van Marseille maar het duurde nog tot de 1e eeuw voor zij ook het Noordelijke deel van de Rhône vallei bereikten. Onder de Romeinen was er een bloeiende wijncultuur, zo ook in de streek rond Châteauneuf. Getuige van hun aanwezigheid aldaar zijn overduidelijk cfr. het amfiteater te Orange en Vaison-la-Romaine. De teloorgang van het Romeinse Rijk betekende echter ook de terugval van de wijnbouw in die regio.

Zoals de naam laat vermoeden is de geschiedenis van Châteauneuf-du-Pape nauw verweven met die van verschillende pausen. Reeds in 1157 plantte Geoffroy, de bisschop van Avignon, volgens het aloude Romeinse gebruik in zijn leen, toen nog genoemd Châteauneuf Calcernier of ook Castronovo Calcernarium, een wijngaard aan die hij ook zelf bewerkte. In de 13e eeuw schonk de Franse koning Lodewijk VIII het Graafschap Venaissin aan paus Gregorius X.

De grootste kentering geschiedt in de 14e eeuw met de installatie van de pausen te Avignon. De eerste onder hen, Clémens V (1305-1314), die ook een deel van zijn tijd doorbracht op Château Pape Clement te Pessac Leognan in Bordeaux was een fervent liefhebber van wijn. Hoewel hij meer gericht was op de Bourgondische wijnen liet hij er in 1308 ook wijnstokken planten en werd zo een van de eerste wijnbouwers van Châteauneuf. **Johannes XXII** (1316-1334), die bijzonder gesteld was op de wijn van deze wijngaard droeg aanzienlijk bij tot de groei van de wijngaard en de reputatie van zijn wijnen. In het dorp liet hij een tweede kasteel bouwen, waarvan thans nog enkel ruïnes resten, en aan de wijn schonk hij de prestigieuze benaming "Wijn van de Paus". Nog 5 pausen (Benoit XII, Clément VI, Innocent VI, Urbain V en Grégoire XI) zouden hem opvolgen en dit tot 1378.



Correspondentie van de familie Tulle uit Villefranche toont aan dat in 1750 een wijnbouwer 40 hl van zijn productie, dankzij een netwerk van wederverkopers, verzendt over heel Frankrijk, Italië, Duitsland, Engeland en zelfs de Verenigde Staten. In 1817 besluiten de producenten, met instemming van de prefect, de reputatie van hun wijn te beschermen. Zo neemt de gemeenteraad een decreet aan dat verbiedt om druiven te mengen met anderen, niet afkomstig uit de regio. In 1829 werd ongeveer 2.000 hl Châteauneuf-du-Pape buiten het departement verkocht: de wijnen van Châteauneuf genoten toen reeds een rotsvaste faam en werden wijd en zijd geëxporteerd.

In 1866 werden de hoofdkenmerken vastgelegd waaraan de wijn moest voldoen, zo ook de 13 druivenrassen. Deze verscheidenheid zorgt niet alleen voor de rijke aroma's maar was ook de reden waarom de wijncultuur de phylloxera ramp van 1866 kon overleven, hoewel er tegen 1880 slechts 200 ha wijngaard restte.

In 1893 kreeg het dorp zijn huidige naam Châteauneuf-du-Pape en daarmee ook de wijnen die tot dan nog steeds verkocht werden als "Wijn van de Paus". In 1894 richt-

ten de wijnbouwers het eerste "Syndicat viticole" op met als bedoeling de kopers de kwaliteit te garanderen van de op hun territorium geoogste druiven en de ermee geproduceerde wijnen. In 1911 richt de gemeenteraad een commissie op van 34 wijnbouwers met als opdracht een kwalitatieve classificatie op te stellen. In 1919 werden de officiële grenzen van de appellation vastgelegd. In 1923 wordt vervolgens het Syndicaat van eigenaars-wijnbouwers van Châteauneuf-du-Pape opgericht dat moest ijveren om de AOC Châteauneuf-du-Pape toegekend te krijgen.

Baron Le Roy de Boiseaumarié, jurist – wijnbouwer en eigenaar van o.a. Fortia, Rayas, La Nerthe, Vaudieu en nog andere, wordt door zijn collega's aangezocht om deze klus te klaren. De gerechtelijke stappen, door het Syndicaat en zijn illustere voorzitter ondernomen, leidden ertoe dat de productieregels en –voorwaarden van de toekomstige AOC Châteauneuf-du-Pape werden vastgelegd. Die vormden daarna de inspiratiebron voor de mensen die aan de wieg stonden van de appellations d'origine contrôlée. Na enkele jaren proceduren bevestigde het Hof van Cassatie op 21 november 1933 de afbakening van het wijng gebied en de productievoorwaarden, die thans nog steeds van kracht zijn.



Op 15 mei 1936 tenslotte 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 3.231 ha in 2013. Het gemiddeld rendement bedraagt 27 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 alzo 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). 95% van de productie is rood en slechts 5% wit. 96% zijn particuliere wijnbouwers en 4% zijn coöperatieve kelders. Zowat 2/3 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 Mouvèdre. 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 %	
Grenache	79,25	74,5	body, color and alcohol
Syrah	5,66	10,84	density, color, aroma and tannic structure
Mourvedre	4,76	6,61	color, aroma, density and tannic structure
Cinsault	3,33	2,57	aroma, richness and acidity
Counoise	0,43	0,44	aroma, acidity and vinosity
Muscardin	0,33	0,34	body, color and structure
Vaccarese	0,13	0,13	body, color and structure
Terret Noir	0,02	0,03	volume and color
Clairette	2,34	2,31	finesse, alcohol and aroma
Bourboulenc	1,02	1,06	finesse, acidity and brilliance
Roussanne	0,5	1,11	body, structure and aroma
Picpoul	0,11	0,6	volume, acidity and aroma
Picardin	0,1	0,001	aroma and acidity

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

WIJ PROEVEN

Château Fortia

Het Château Fortia, gesticht in 1763 door de Markies de Fortia, ligt aan de rand van het dorp en is een van de oudste gebouwen in Châteauneuf-du-Pape. Het kasteel en de bijhorende landgoederen gingen door de handen van verschillende eigenaars, Fortia, Gondi en Seguin, alvorens in 1890 te worden overgenomen door Hippolyte Bernard le Saint. In 1918 draagt hij het domein over aan zijn dochter Edmée en echtgenoot Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, man die aan de wieg stond van de erkenning van de AOC Châteauneuf-du-Pape. Met diens overlijden en de overname door zoon Bruno ging wat van de grandeur van dit domein verloren. Sinds 2004 is de leiding in handen van de echtgenoot van Chantal Le Roy de Boiseaumarié, **Pierre Pastre**, en laat nu net deze laatste de toegevoegde waarde zijn die het domein nodig had. Als gepensioneerd chemicus, met een moderne en rationele kijk, weet hij de wijnen van Fortia terug op niveau te tillen.



De 31,5 ha wijngaarden zijn gelegen op zachte hellingen met zuidelijke expositie. Zij zijn beplant met 6 verschillende cépages waarvan 92% rood. De plantdichtheid bedraagt 3.330 stokken/ha en de gemiddelde leeftijd 25 jaar. Zij zijn Gobelet gesnoeid, behalve syrah en clairette. Er wordt gewerkt met respect voor de natuur en het max rendement ligt rond de 35 hl/ha. De aanplant bedraagt voor rood: 59% grenache, 28% syrah en 13% mourvèdre die verwerkt worden in 3 verschillende rode wijnen, met name de Réserve, de Tradition en de Cuvée du Baron. Voor wit bedraagt de aanplant 60% clairette, 30% roussanne en 10% grenache blanc

Tradition 2010

De verschillende variëteiten, bestaande uit 70% grenache, 20% syrah en 10% mourvèdre, worden afzonderlijk geoogst, ontritst en via zwaartekracht overgebracht voor fermentatie in roestvrijstalen of betonnen tanks, bij een gecontroleerde temperatuur (20/23°). Gisting duurt meestal 3 weken met een dagelijkse pigeage en/of remontage. Nadat de wijnen zijn gedecanteerd, worden ze overgebracht naar epoxy vaten of fusten. De malo, afhankelijk van het jaar, begint heel snel na de overdracht. Tegen het einde van maart, begin april, worden de wijnen geassembleerd. Vervolgens krijgen ze op opvoeding van 18 tot 24 maand in oude vaten (fusten).

Domaine Porte Rouge



Dit is één van de nieuwere wijndomeinen in de zuidelijke Rhône-vallei, hoewel aan de naam toch een zekere geschiedenis verbonden is. Een rode poort was immers lang de toegangspoort tot het dorp. Het domein, gevestigd in een schuur in het centrum van Châteauneuf-du-Pape, werd pas in 2001 door **Bernard Friedmann** gecreëerd. Daarvoor werkte hij 25 jaar voor een wijnhandel te St-Cecille-les-Vignes en vervolgens runde hij samen met zijn broer een wijndomein te Vinsobres.



De eerste botteling voor Domaine Porte Rouge werd geproduceerd van de zeer hete 2003 vintage. Eén van zijn eerste beslissingen was het aantrekken van de bekende consultant Philippe Cambie. De wijngaarden van Domaine Porte Rouge, zo'n 2,6 ha groot en gespreid over 6 percelen te Colombis, Terres Blanches, Tresquoys, Roquette, Pied Long, Pied de Baud, worden volledig biologisch verbouwd (in 2014 door Ecocert gecertificeerd). De aanplant bestaat uit 85% grenache en 15% syrah. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 60 jaar en de jaarlijkse productie bedraagt 8 à 10.000 flessen.

2012

Vaak maakt Bernard een 100% grenache. Deze 2012 bestaat evenwel voor 90% uit grenache en 10% syrah met wat mourvèdre. De jonge grenache druiven werden volledig ontritst om het fruit te accentueren. De trossen afkomstig van oude stokken niet, om meer structuur te bekomen. De gisting duurde 27 à 30 dagen en geschiedde deels in inox en deels op beton. Daarna volgde een opvoeding van 17 maand waarvan 5 op inox en 12 op vaten van 225 litres en demis muids van 600 litres. Er wordt geen nieuw hout gebruikt. Het rendement bedroeg 35 hl/ha.

Domaine Raymond Usseglio

Nadat grootvader Francis Usseglio in 1931 vanuit Italië naar Châteauneuf-du-Pape emigreerde duurde het nog tot 1948 voor hij 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 3 verschillende rode en 3 witte Châteauneufs.

2012

Deze wijn, een blend van 80% grenache, 10% mourvèdre, 5% syrah, 3% counoise en 2% cincuault is afkomstig van de leux-dits l'Arnesque, Cabrieres, Charbonnieres, Bois Senechoux, Palestor, les Terres Blanches en le Tresquoy, wat zorgt voor een mix van kalksteen, rolkeien, rode klei en zand. De leeftijd van de wijnstokken ligt rond de 50 à 60 jaar. De wijn wordt op traditionele wijze gemaakt en verouderd voor 60% op beton, 10% op barrique en 30% in fusten en dit gedurende 16 tot 24 maanden.

Le Vieux Donjon



Dit domein werd opgericht door grootvader Marcel Michel, doch het duurde tot 1966 alvorens de eerste botteling op het domein geschiedde. Voordien werden de druiven aan handelaars verkocht. In zijn huidige structuur bestaat het sinds 1979 toen Lucien Michel huwde met Marie José en ze allebei hun ouderlijke wijngaarden bijeen brachten tot een bedrijf van 14 ha. Sinds 2008 heeft hun dochter **Claire**, samen met haar man **Adrien Fabre** (exploiteert ook Domaine de Florane te Visan en Domaine de l'Echevin te Saint-Maurice) de touwtjes

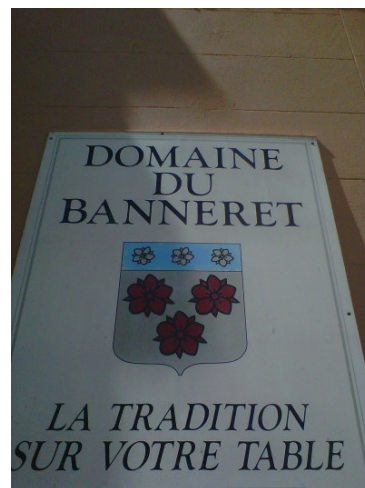
in handen. Zoals vele jonge wijnmakers volgde zij stage op andere domeinen, in dit geval het Harlan estate in Napa valley te Californië. Sinds 2013 heeft ook haar broer François Michel het domein, dat thans 18 ha groot is, vervoegd. Samen hebben zij geleidelijk aan het bedrijf gemoderniseerd en in 2013 werd een nieuw proeflokaal ingehuldigd. Slechts 1 ha is voorbehouden voor wit, een wijn die pas het levenslicht zag in 1993 en met zijn jaarlijkse productie van maar 4.000 à 5.000 flessen heel schaars verkrijgbaar is. De wijngaarden (8 percelen) liggen verspreid over de lieux-dits Le Pied Long, Bois de Boursan, Le Mourre de Gaud, Champigne en Cabrières alsook een aantal op de zandige gronden in de omgeving van Château Rayas. Van hun wijnstokken heeft zo'n 33% een leeftijd van 100 jaar of meer.

2013

Hier hebben we te maken met een blend van 75% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre en 5% cinsault. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt meer dan 50 jaar en voor een deel zelfs meer dan 100 jaar. De bodem is een mix van vooral kalksteen en klei, bezaaid met de befaamde "galets roulés". De druiven worden ontritst volgens een percentage dat afhankelijk is van het jaartal. De druiven, met uitzondering van de mourvèdre, gisten samen. Alles gebeurt op traditionele wijze. De gisting geschiedt in vierkante betonnen kuipen en vervolgens worden zijn gedurende 18 maanden gelagerd (80% fusten + 20% beton).

Domaine du Banneret

De wortels van deze familie gaan terug tot 1405. Het wapen op hun label is van een beroemde voorvader Jean Gaspard Bertet die in 1625 commandant was van Illinois (onderdeel van de Franse kolonie te Louisiana in Amerika). Het heeft geen zin om de vele generaties te tellen tot aan de huidige eigenaar **Jean-Claude Vidal**.



Jean-Claude was al 20 jaar architect, maar toen de voormalige eigenaar van het familiebezit in 1989 met pensioen wilde gaan en het zou verkopen aan iemand buiten de familie, besloten Jean-Claude en zijn vrouw het over te nemen. Het was een vriend van Jean-Claude, Henri Bonneau, die hem wijn leerde maken. Zijn eerste wijnjaren werden dan ook gemaakt in de kelder van Bonneau. Net als deze van Bonneau mogen de wijnen enkele jaren in de vaten blijven. Zo kon je in 2014 nog 2007 proeven, rechtstreeks van het vat, en deze wijn was in een zeer goede staat. Ze maken dus wijnen met groot respect voor tradities. Alles in de wijngaarden en de kelder gebeurt

strikt volgens de manier waarop het al vele generaties werd voorgedaan. Als een druivensoort in de wijngaard opnieuw geplant moet worden, doen ze dit met dezelfde variëteit, zelfs als ze een jaar of twee moeten wachten om de (misschien zeldzame) plant uit de kwekerij te krijgen.

De domeinnaam komt trouwens van een zeer oude functie, namelijk de Chevalier Banneret, zijnde de ridder die het voorrecht had om de kleuren van de koning te hij-sen. Aldus wil Jean-Claude de kleuren of het imago van Châteauneuf uitdragen!

De wijngaarden bedekken 4 ha en liggen verspreid over 7 lieux-dits : Le Bois de la Ville, Le Bois de Boursan, Les Terres Blanches, Les Roumigières, Le Grand Pierre, Le Tresquoy, Les Marines. De wijngaarden die zich situeren in het zuidwesten worden gekenmerkt door de typische rolkeien. Deze in't noordoosten genieten een ideale expositie op het zuiden en hebben een zanderige bodem die zeer filterend werkt en het teveel aan water snel afvoert. Jean-Claude werkt met het volste respect voor de natuur (minimum aan ingrepen, geen pesticiden) en, mede doordat de gemiddelde leeftijd van zijn wijnstokken 60 jaar is, zweert bij een laag rendement. Jean-Claude, die zelf al een respectabele leeftijd heeft, wordt waar nodig bijgestaan door zijn dochter Audrey.

2012

Met een mix van alle toegestane druivenrassen wordt slechts één rode gemaakt. De nadruk ligt op grenache, die voor 60% vertegenwoordigd is. Syrah en mourvèdre zijn elk voor 10 % aanwezig. 17% is een mix van de resterende rode en 3% een mix van de witte rassen. Hoeveel procent exact elk ras vertegenwoordigd is kan moeilijk bepaald worden aangezien ze ook in de wijngaard dooreen staan (complantation). De druiven ondergaan een strenge selectie, worden niet ontritst en gisten allen samen. Er worden enkel indigene gistcellen gebruikt. De gisting vindt plaats in niet temperatuur gecontroleerde cementen en stalen tanks in een kleine, goed geventileerde kamer (temperatuur overschrijdt zelden 28°) aan de Rue des Cigales. Als de wijn klaar is, wordt hij overgebracht naar de kelder in Porte Rouge waar hij 18 tot 24 maanden gelagerd wordt op oude tonnen (30 hl en demi-muids) die afkomstig zijn uit Bourgogne. De wijn wordt geklaard via soutigages en ondergaat geen filtering bij het bottelen.

Domaine la Barroche



Hoewel dit één van de nieuwe supersterren is binnen de appellation gaat de geschiedenis van dit domein toch terug tot 1703 toen ene Alexandre Barrot wijngronden begon aan te kopen. Overgrootvader Eugène Gabriel Barrot kan eigenlijk beschouwd worden als de ontdekker van de diverse terroirs. Aan het einde van de 19e eeuw zwierf hij immers tussen de landbouwgronden, observeerde hen en zocht naar bepaalde kenmerken, alvorens hij besloot wijnstokken aan te planten. Hij bezat ook twee wijnpersen

waarmee hij tijdens de oogst naar de naburige domeinen trok. Vandaag rust één van deze persen in het museum van pater Anselme, in het hart van het dorp.

De moderne tijden starten echter in 1972 wanneer Christian Barrot, te midden van de wijncrisis, het domein van toen 2 ha begint uit te breiden. Wijn is in die tijd niet meer dan een consumentenproduct en heel Frankrijk heeft alleen oog voor agro-industriële technologische revoluties. Christian verkoopt zijn wijn in bulk aan handelaars in de Noordelijke Rhône, doch een klein deel van zijn productie verkoopt hij zelf onder de naam "Lou Destre d'Antan" (provençaals voor oude pers), dit als eerbetoon aan zijn grootvader.

Een volgende grote stap voorwaarts wordt gemaakt in 2002 met de intrede van broer en zus Barrot. **Laetitia** is de oudste en brengt haar vrouwelijke gevoeligheid naar een traditioneel mannelijke wereld. Zij, komende uit de internationale communicatie en handel, vormt een essentiële schakel voor de partners. De wereld is voor haar een dorp waarvan Châteauneuf-du-Pape het centrum is. **Julien**, nauwelijks 22 jaar oud, komt vers van zijn opleiding oenologie en heeft een diploma van de business school in zak. Hij heeft een oneindige dorst naar leren en is een van die "toegewijde" generaties waar nieuwsgierigheid en ruimdenkendheid perfect aansluiten bij het respect voor het terroir en de knowhow van de ouderen. Reeds in 2003 wordt zijn wijn opgemerkt vanwege zijn kwaliteit. Eén van zijn eerste werken was het aankopen van drie nieuwe cuves om alzo meer parcellaire te kunnen werken. In 2006 krijgt hij nog meer verantwoordelijkheid wat de kwaliteit van de wijn ten goede komt. Met de aanschaf van conische gistingstanks in 2015 wordt de modernisering verder gezet. Het domein is inmiddels 15,5 ha groot en de wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 70 jaar. Eén derde van de grenache aanplant is zelfs ouder dan 100 jaar.



Signature 2011

Dit is een samenstelling van 62% grenache, 18% mourvèdre, 13% syah, 5% cinsault, 2% vaccarèse en de wijnstokken hebben een leeftijd die varieert van 18 tot 100 jaar. Zij worden verbouwd in de lieux-dits Bois Dauphin, Cabrière, le Grand Pierre, Pales-tor, les Mascaronnes, le Parc, le Pied Long, Pierre a Feu, Pointu en Rayas wat maakt dat wij met een bodem zitten die voor 80% bestaat uit zand met daaronder kalksteen. De rest is een mix van rode zandsteen, klei en keien. De druiven worden gedeeltelijk ontritst en er wordt een dubbele triage toegepast, één in de wijngaard en één bij aankomst van de druiven in de kelder. Zij gaan voor een lange maceratie van 4 weken of meer en dus een zachte extractie. Nadien rijpt de wijn nog 18 maanden. In het geval

van grenache is dit op foudres, voor mourvèdre en syrah op demi-muids vaten en het restant blijft op beton. De uiteindelijke assemblage wordt gemaakt voor botteling.

Domaine du Vieille Julienne

Dit domein, gelegen in de lieu-dit Clavin op het grondgebied van Orange, werd opgericht in 1905. Aanvankelijk werd, zoals bij veel kleine producenten in de zuidelijke Rhône-vallei, het fruit geoogst en verkocht aan handelaars die de wijn bottelden en onder verschillende namen verkochten. Dit veranderde eind jaren 60 toen Maxine Daumen de wijnen van Domaine Vieille Julienne zelf begon te bottelen. In 1990 stapte **Jean-Paul Daumen** in de voetsporen van zijn vader en vandaag de dag wordt zoon Antoine opgeleid om uiteindelijk het landgoed over te nemen.



De intrede van Jean-Paul vormde de eerste grote stap voorwaarts voor het domein omdat hij zich concentreerde op het produceren van wijn uit hun oude grenache wijnstokken. Ook zocht hij echte rijpheid en lage opbrengsten. De volgende zet van Jean Paul Daumen was, met het oogstjaar 1994, de creatie van een Vieille Julienne reserve. Met een goede 1998 begon het harde werk en de inspanningen zich terug te betalen. In 1999 produceerden zij, uit een moeilijke oogst, één van de topwijnen. Met de release van hun prachtige 2000 Domaine Vieille Julienne Reserve kreeg het landgoed alle lofbetuigingen en erkenning dat ze verdienden. Tussen 2012 en 2014 bouwden zij een nieuw proeflokaal en kantoor.

Destijds produceerde Domaine Vieille Julienne 3 rode Chateauneuf-du-Pape wijnen. In 2001 stopten ze echter met de productie van hun Vieille Vignes. Die druiven worden nu gebruikt als onderdeel van hun reserve, die enkel gemaakt wordt in geselecteerde jaargangen en dit van 100 jaar oude Grenache-wijnstokken. Het is één van de duurste en moeilijkst te vinden wijnen maar zeker de moeite om te vinden waard. Vandaag maken zij nog steeds 3 rode namelijk les Trois Sources, Haut-Lieux en de Reserve (95 à 100% 100-jarige grenache)

Het domein, waarvan 5 ha werd aangekocht in 2016, is 15 ha groot. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 60 jaar en er wordt biodynamisch gewerkt. In

hun wijngaarden staan grenache, syrah, mourvèdre, counoise en cinsault door elkaar aangeplant en zij worden als dusdanig op hetzelfde moment geoogst en vergist. Het rendement bedraagt vaak minder dan 20 hl/ha, wat de wijn veel kracht, zuiverheid en concentratie geeft. Veroudering vindt plaats in een combinatie van fusten en oude, eikenhouten vaten.

les Trois Sources 2010

Deze wijn die voor het eerst werd gemaakt in 2010 bestaat voor 70% uit grenache (oude stokken), 10% syrah, 5% counoise, 5% cinsault, 5% mourvèdre en 5% mix van andere druiven. De wijngaarden bevinden zich in de lieux-dits Maucoil en Bois Lauzon op een bodem van klei, zand en keien. De combinatie van bodem en ligging zorgt ervoor dat de druiven er vroeger rijp zijn. Het rendement lag rond de 22 hl/ha. De druiven worden voor 100% ontritst en de gisting vindt plaats op beton. De wijn rustte uiteindelijk nog 12 maanden op fusten.

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, vervoegde 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.

2012

Dit betreft een blend van 65% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah en 5% mix van de resterende druiven muscardin, counoise en vaccarèse. De wijnstokken zijn 50 jaar en ouder en het rendement is steeds zeer laag (meestal rond 22 hl/ha - nooit boven 28). Zoals hiervoor vermeld worden de druiven 100% ontritst en zij worden afzonderlijk gevinifieerd in temperatuur gecontroleerde stalen tanks. De wijn is ongefilterd en rijpte ± 15 maanden op oude fusten.

Conclusie :

Tegenwoordig vindt u tal van hoogwaardige wijnen in de naburige dorpen zoals Gigondas en Vacqueyras. Maar Châteauneuf-du-Pape, voor altijd verbonden met de pausen in Avignon, is al honderden jaren beroemd, dus het zal nog een tijdje duren voordat de anderen het inhalen, tenminste als het gaat om het sterrendom. Wegens zijn beroemdheid heeft Châteauneuf-du-Pape veel waar te maken. Weinig wijngebieden in Frankrijk hebben een naam die zo geassocieerd is met geschiedenis en oude tradities. De nieuwe generatie wijnbouwers is ambitieus, kwaliteitsgericht en wil graag laten zien dat hun wijnen het geld waard zijn. Sommige benadrukken versheid en elegantie, andere geven de voorkeur aan tannines en een zekere soberheid. Enkel verouderen hun wijnen in kleine eiken vaten en andere geven de voorkeur aan ouderwetse fouders of nog, ontritsen de druiven voor het gisten, andere niet, zoals de traditie het wil in Châteauneuf-du-Pape. De waarheid is echter dat de meesten van hen een beetje van alles doen. Op enkele uitzonderingen na is niemand strikt modernist of strikt traditionalist. De rode draad blijft de warmte, de rijkdom, de zachte kruiden en het rijpe fruit in de wijn.

Bronnen :

www.thewinecellarinsider.com

www.rhone-wines.com

diverse sites van de respectievelijke wijnbedrijven