

Châteauneuf-du-Pape : WIT

Steekkaart van Châteauneuf-du-Pape



AOC sedert 1936 : 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.

Châteauneuf-du-Pape was de eerste AOC die in 1954 vliegende schotels uitdrukkelijk verbood om binnen de gemeentegrenzen te landen. Deze bizarre bepaling werd toegevoegd aan de zes artikelen die Baron Le Roy van Château Fortia in 1923 opstelde om de integriteit van de wijngaarden en de wijnen te beschermen. De criteria die daartoe hoorden : de afbakening van het gebied, het gebruik van bepaalde rassen, wijnbouwvoorschriften, een minimum alcoholpercentage, weggooien van 5 procent van de oogst en een smaaktest. Deze regels gelden nog steeds, het was zelf de basis van het hele Franse AOC-systeem

Toegelaten opbrengst : 35 hectoliter per hectare.

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

Eén coöperatieve, « Le Cellier des Princes », gevestigd in Courthézon, goed voor 7% van de totale productie binnen deze AOC, geleverd door 250 leden-coöperateurs.

Châteauneuf-du-Pape ligt tussen Avignon en Orange. De appellatie 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 mistralwind, 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.

Hoewel er dertien druivensoorten zijn toegelaten wordt de rode wijn hoofdzakelijk van grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, muscardin en counoise gemaakt en de witte wijn van clairette en bourboulenc. De rode wijn is zeer complex in geur (rode vruchten, leer, anijs, zoethout, kruiden) en in smaak (rond, zalvig, krachtig, erg lange afdronk). Drink de rode wijn pas vanaf het vijfde jaar na de oogst en de witte wijn als hij jong is.

De witte wijn is zeer aromatisch en met een geur van florale ondertonen, zoals kamperfoelie en narcissen

« Bouteille écussonnée » :

De flessen van de echte Châteauneuf-du-Pape, op domein gebotteld, dragen op de fles zelf het wapenschild van de paus. 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.	15/20
1999	3.084	105.000		Groot jaar in rood. Gemiddeld in wit.	14/20
2000	3.204	110.380	7.266		15/20
2001	3.150	105.586	6.873		11/20
2002	3.178	82.687	5.994	Regen en overstromingen in september.	9/20
2003	3.153,63	101.980	6.267	Opbrengst niet hoger dan 32 hl/ha	14/20
2004	3.167	97.406	6.299	Opbrengst niet hoger dan 31 hl/ha	16/20
2005	3.134	98.150	6.107	Opbrengst niet hoger dan 31 hl/ha	18/20
2006	3.153	102.782	6.328	Opbrengst niet hoger dan 33 hl/ha	14/20
2007					16/20

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 «

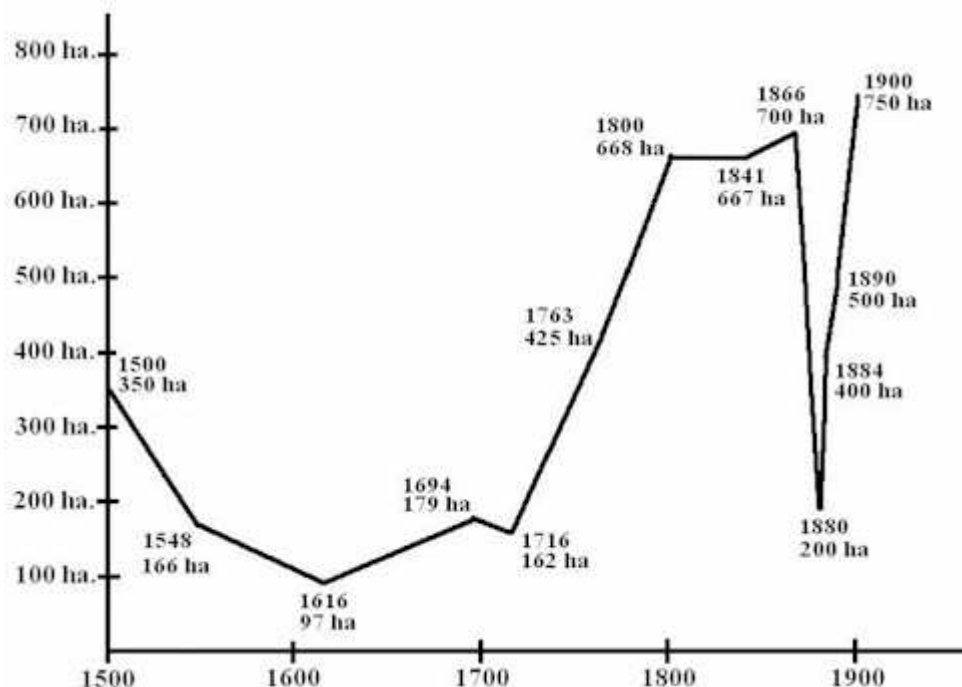
Pape Clément» genoemd. Om politieke redenen verhuist deze paus Clemens V van Rome naar Avignon in het jaar 1309. Clemens V, die ook in Carpentras geresideerd heeft, sterft op 20 april

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.

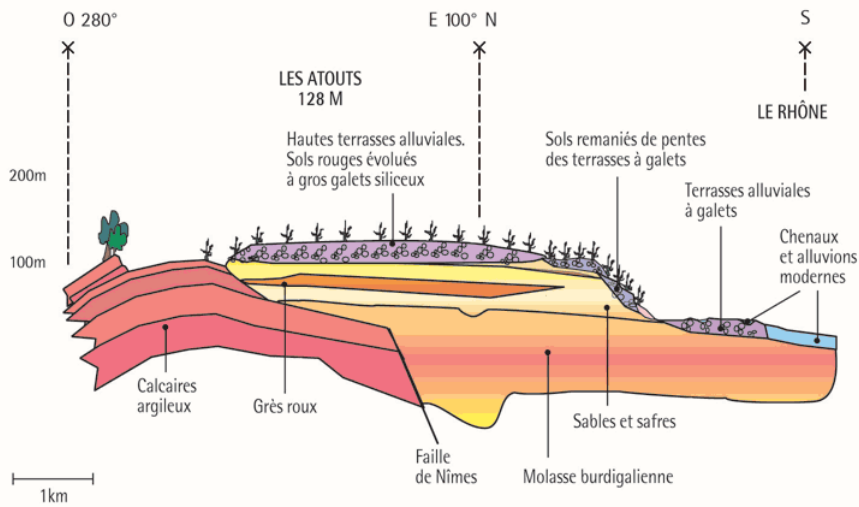
Na de phylloxera-plaag werden vele wijngaarden beplant met kerselaren, amandelbomen, olijf- en abrikozenbomen. In 1913 telde het district 860 ha wijngaarden. Dit aantal groeide tot 1300 ha in 1940 en verder tot circa 3200 hectare nu.



Bodem

De bodem is diep en rijk aan keien; voor het grootste gedeelte samengesteld uit grote, afgeronde rolkeien van kwarts vermengd met zanderige rode klei.

Châteauneuf-du-Pape



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 Le 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

