

**Châteauneuf-du-Pape besitzt eine auf die (griechische) Antike zurückreichende Weinbautradition. Die Päpste im Exil in Avignon gaben den Weinen ihren Namen: Wein der Päpste. Hier ein Überblick über die wichtigsten Kennzahlen und Eckdaten.**

Impulse für den dortigen Weinbau lieferten im 14. Jahrhundert die Päpste, die von Rom ins südfranzösische Exil nach Avignon umsiedelten. Ob Clemens VI. und der Kirchenadel, die knapp 70 Jahre in Avignon residierten, um dann wieder nach Rom zurückzukehren, den Châteauneuf als Hauswein bevorzugten oder mehr die Weine aus Beaune/Burgund, ist nicht eindeutig belegt.

Weine aus Châteauneuf – ob als Rot- oder Weißwein – blieben weiterhin attraktiv. Die Anbaufläche wuchs kontinuierlich und umfasste um 1750 bereits 650 Hektar. Der Rotwein aus jener Zeit wurde nach diesem Gebiet Vin d'Avignon genannt, der heute bekannte Name wurde erst im 19. Jahrhundert gebräuchlich. Zu dieser Zeit galt der Châteauneuf-du-Pape bereits als bester Wein der südlichen Rhône und war weltweit begehrt. Châteauneuf-du-Pape erhielt 1936 als eine der ersten Weinregionen Frankreichs den Status einer **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**.

**Produktionsfläche:** 3140 Hektar in der **Produktionszone** mit der Gemeinde Châteauneuf-du-Pape und umliegende Weinberge der Gemeinden Bédarrides, Courthézon, Orange und Sorgues

**13 zugelassene Rebsorten:**

Rot: Cinsaut, Counoise, Grenache Noir (Garnacha Tinta), Mourvèdre (Monastrell), Muscardin, Piquepoul Noir, Syrah, Terret Noir und Vaccarèse (Brun Argenté).

Weiß: Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc (Garnacha Blanca), Oeillade Blanche (Picardan), Piquepoul Blanc, Roussanne und Terret Blanc. Grenache, Piquepoul (Picpoul) und Terret gibt es in Rot und Weiß; so gesehen sind sogar 18 Sorten erlaubt. Die Verwendung der Sorten ist vollkommen frei, zwischen Rotwein und Weißwein wird nicht unterschieden, sodass auch weiße Sorten im Rotwein verwendet werden dürfen.

**Natürlicher mindestens Alkoholgehalt:** 12,5 Volumenprozent; der durchschnittliche Wert der Weine liegt heute bereits bei 14 Volumenprozent und mehr. **Zulässiger Höchstertrag:** 35 Hektoliter/Hektar **Ernte ausschließlich in Handlese**

**Erziehungsform & Rebschnitt:** Becher Form (goblet) oder bilaterale Cordon de Royat Rebschnitt. Rebe < 40 Jahre: maximal zwölf Augen pro Stock. Reben > 40 Jahre: maximal 15 Augen pro Stock. Für Syrah kann man Becher, bilaterale Cordon Royat oder guyot mit einem langen Stock (0,6 Meter über dem Boden) mit einem Maximum von acht Augen wählen.

**Weine und Produktionsmenge:** Durchschnittliche Jahresproduktion: 90.000 bis 105.000 Hektoliter, davon 93% Rotwein, 7% Weißwein. 310 Winzer.

**Châteauneuf-du-Pape** ist eine nach dem gleichnamigen Ort in der **südlichen Rhône** benannte große wie berühmte Appellation. Würdevoll ist ihr historischer Name, der so viel heißt wie „Neues Schloss des Papstes“. Hier entstehen fast nur Rotweine, die in der Top-Liga weltweit als Benchmark für kraftvolle Weine gelten.

In den vergangenen Jahren ist **Bewegung in die Appellation** gekommen. Die Rotweinstilistik tendiert – trotz Global Warming – zu mehr Fruchtbalance anstelle von Kraftpaketen. Und die bis dato unter dem Wahrnehmungsradar liegenden Châteauneuf Les Blancs machen neuerdings Furore, und das bei hohen Alkoholwerten und in verfügbaren Mini-Mengen.

### **Le Rouge: Die Kunst der Châteauneuf-du-Pape-Cuvée**

**Châteauneuf-du-Pape steht für kraftvolle Weine**, und wenn wer von dieser Appellation spricht, so sind hier die Rotweine gemeint. Diese spielen tatsächlich die Hauptrolle, besitzen sie doch mit 93 Prozent Mengenanteil förmlich ein Alleinstellungsmerkmal. Die **Weißweine sind hier die Underdogs**, haben in neuerer Zeit jedoch ein beachtliches Renommée erhalten: so viel Fruchttiefe, Finesse, und das bei Alkoholwerten, die klimatisch bedingt nie unter 13 Volumenprozent liegen; sie haben wahrlich Vorbildcharakter. Feinste Balance, Frische und Herkunftsspezifität, ohne die Gerbstoffe zu verleugnen, aber als komplementäre Strukturstütze gesamtheitlich integriert, zeichneten die besten Les Blancs aus.

Bei den Les Rouges bildet die **Grenache (Noir) die Hauptrebsorte**, wie fast überall an der südlichen Rhône. Sie hat in den meisten Cuvées einen Anteil von 60 bis 90 Prozent. Die übliche Rotwein-Mischung ist Grenache Noir (50 bis 70 Prozent), **Mourvèdre** (zehn bis 30 Prozent), **Cinsaut, Cunoise, Syrah** und **Vaccarèse** (gemeinsam bis 20 Prozent), Nur wenige Weingüter wie zum Beispiel Clos des Papes oder Château de Beaucastel verwenden alle zugelassenen Rotweinsorten in ihrer Cuvée.

Auch wenn der Anteil der **Komplementärsorten** im prozentuell geringen Sortenanteil liegt, so erfüllen sie eine nicht unwesentliche Funktion, die bereits in der traditionell-historischen Vinifizierung erkannt und heute zurecht hoch geschätzt wird. In der Summe entscheiden sie mit ihren jeweiligen Eigenschaften über die Charakteristik des Weines. Gerade in der sich verstärkenden Klimaerwärmung erhalten bisher unbeachtete Rebsorten durch ihre Merkmale neue Bedeutung: Wir haben hier alle Spielarten: **Terret Noir** ist eher blumig, **Vaccarese** etwas scharf, **Cinsault** ist leicht aggressiv mit hoher Säure, ebenso **Cunoise**.

Châteauneuf-du-Pape wäre keine große Rotweinregion, wenn die Spitzenbetriebe keine Bewältigungsstrategie hätten gegen die zunehmende Sommerhitze bei dem gleichzeitigen Trend, in kräftigen Rotweinen auch Balance und Frische vorzufinden. Längst Geschichte sind die Zeiten, als **Robert Parker** Ende der 1980er-Jahre das Châteauneuf-Gebiet wachgeküsst und die **dickfruchtig-alkoholreiche Stilistik** für den Weltmarkt salon- und kommerzfähig machte. Eine Antwort der Winzerinnen und Winzer darauf ist, für Top-Cuvées lediglich Trauben aus den „kühleren“ Lagen oder Weinsorten mit späterer Traubenreife zu verwenden. Weitere Schritte in der

„Verfeinerung“ der Frucht-Frische-Balance unternahmen die Betriebe im Weingartenmanagement sowie in önologischen Belangen. In diesem **Umdenkprozess** spielte der im südlichen Rhonetal sehr einflussreiche **Top-Önologe Philippe Cambie** eine wichtige Rolle. Er hatte eine Vielzahl von bedeutenden Winzern beraten und ist leider im vorigen Jahr kurz vor seinem 60. Geburtstag verstorben.

Die **großen Jahrgänge** des 2000er-Jahrzehnts wie **2010, 2011, 2016, 2018, 2019 und 2020** (mit etwas mehr Frische als der Vorgängerjahrgang) zeigen diesen sanften Trendwechsel zu mehr Balance und Fruchtfrische, ohne dabei Dichte und Kraft aufzugeben. Grosso modo lässt sich feststellen: So homogen und zugleich mit so viel Charme wie jetzt haben sich die roten Cuvées der Top-Betriebe in Châteauneuf noch nie präsentiert.

### **Le Blanc: Sanfte Revolution in Finesse und Balance**

Ein Problem im Châteauneuf-Gebiet sind die zunehmend **heißen Sommer**, die sich besonders auf die Herstellung der Weißweine auswirken. Im Top-Segment erwartet man sich zur Fruchtfülle eine adäquate Frische und Finesse, die alles in Balance halten. Anders als bei Weißweinen aus kühleren Regionen, wie zum Beispiel aus dem Jura, die häufig nur elf bis zwölf Prozent Alkohol haben und deshalb en vogue sind, haben Weißweine aus mediterranen Regionen klimatisch bedingt einen Nachteil: Sie leiden unter **zu viel Alkohol und generell an Säuremangel**.

Doch die **Verkostung** bei den Top-Betrieben zeigte das **genaue Gegenteil**: Das Thema Alkohol spielt beim Châteauneuf Le Blanc eine Nebenrolle. Das **Kriterium ist die Balance**, und die präsentierte sich in ganz einmaliger Konstellation. Bereits zu Beginn bei der Traubenverarbeitung achten die Winzer zusehends auf **feine Gerbstoffe**, die als strukturgebender Faktor zusehends zur mineralischen Finesse und Frucht für eine erhöhte Balance sorgen. In den vergangenen Jahren wurde der **Sortenmix** zugunsten der stärkeren Verwendung der Sorten **Clairette** und anderer Komplementärsorten modifiziert, die den Vorteil haben, durch kräuterfruchtige Lebendigkeit und zum Teil durch spätere Traubenreife mehr Frische und damit Finesse beizusteuern. Cunoise zum Beispiel ist eine Rebsorte, die zwar nicht viel Tiefe mitbringt, die als Teil einer Cuvée aber das Quäntchen Frische beisteuert, die Grenache häufig fehlt. Vom Geschmacksbild her erinnern die weißen Châteauneuf-du-Papes an Holunderblüten, weiße Pfirsiche und kandierte Ananas und zeigen zur feinen Würze mitunter dichte erdige Aromen. Analog zu den roten Châteauneuf-du-Papes, die sich in der Primärphase mit Fruchtfrische vorzüglich präsentieren, zeigen die besten **Weißweine erst im Reifestadium** – und das nach mindestens **zehn bis zwölf Jahren** – mit mineralischer Finesse, Vielschichtigkeit und Balance ihre wahre Stärke und Prachtentfaltung.

Nicht zu unterschätzen sind auch jene Weißweine, die vor allem Verfechtern von **Kraft und Cremigkeit** Freude bereiten. Hauptrebsorte ist hier **Roussanne**, eine Rebsorte, die viel reife Fruchtaromatik in den Wein transportiert. In dieser Stilistik sind hier zwei außergewöhnliche Vertreter zu nennen: Der **Blanc Cuvée A Tempo** von der **Domaine du Pegau**, im traditioneller Rebsortencuvée und der reinsortige Blanc Roussane Vieilles Vignes von Château de Beaucastel gehören zum Besten, was Châteauneuf an kräftigen Weißweinen zu bieten hat.

## **Châteauneuf-du-Pape: Böden und Klima**

Ihren besonderen Ruf hat die Appellation durch Terrassen von sehr kargen und steinigen Böden erworben, deren Unterboden aus kalkreichem Tonmergel besteht. Viele Zonen weisen eine Oberschicht aus hellbeigen, fast faustgroßen Rollkieseln aus Quarzit (genannt: Galets roulés) aus. Die Galets sind eine Art Visitenkarte in der Weinlandschaft. Sie wurden während der Eiszeiten von der Rhône aus dem Norden kommend auf den Bodenformationen des Sekundär und Tertiär abgelagert.

Die Galets beeinflussen das Geschmacksbild des Weines nicht primär: sie haben die Funktion, die Erosion durch den starken Mistral zu verhindern, und speichern die Hitze der Sonne, die nachts als Wärme wieder abgegeben wird. Zugleich speichern sie auch Feuchtigkeit auf ihrer Unterseite. Die für den Geschmack wichtigen Unterböden enthalten viel Ton und Eisenoxide (rote Färbung) und sind für die Wasserspeicherung entscheidend. Auf diesem Terroir der Galets entstehen besonders kraftvolle Weine mit feinkörnigen Tanninen. Die berühmteste Lage ist das Hochplateau La Crau im Nordosten der Appellation.

In Ergänzung gibt es dazu die Sandböden, die vor allem im nördlichen Teil der Appellation anzutreffen sind. Weine vom Sand-Terroir und vom „safre“ genannten, weichen Sandstein entwickeln viel Finesse, Harmonie und feinkörnige Tannine.

Das Klima ist mediterran, trocken und heiß. An 130 Tagen im Jahr weht der Mistral, ein kalter, trockener und oft starker Fallwind, der die Weintrauben schnell trocknet und gegen Pilzbefall schützt.

Ebenso typisch sind die als Garrigue bezeichneten Buschformationen auf flachgründigen Böden, die den Weinen erdige Töne mit herben Pflanzenaromen verleihen.

**Die Anreise in das Châteauneuf-Gebiet erfolgt – wenn nicht mit dem eigenen Pkw – am besten von Wien mit Direktflügen nach Lyon oder Marseille. Höchste Sterne-Dichte in den Restaurants, tolle Stop-over in Lyon und Marseille. Vinaria hat die wichtigsten Adressen und Tipps.**

Beide Städte laden förmlich zu Kurzaufenthalten ein: Die Hafenstadt Marseille ist als lebendige Kulturszene wie durch eine aufstrebende Kulinarik zurzeit sehr trendy. Und Lyon gilt zu Recht als Genussmekka mit dem Ruf einer „Welthauptstadt der Gastronomie“. Die Stadt samt der umgebenden Auvergne-Rhône-Alpes-Region vereint die meisten Michelin-Sterneköche Frankreichs: nämlich insgesamt 96, allein 19 in Lyon und Umgebung.

Der „Papst der Kochkunst“, Paul Bocuse, ist auch nach seinem Tod weiterhin omnipräsent, sei es durch Restaurants in unzähligen Filiationen, den berühmten „Halles de Lyon-Paul Bocuse“ oder im Institut Paul Bocuse und die biennial stattfindende Kochweltmeisterschaft während der SIRHA-Messe.

Die Anreise via Lyon bietet einen weiteren Benefit: nach 30 Kilometern entlang der Rhône Richtung Süden erwarten einen die faszinierenden Hanglagen der Côte Rotie mit den berühmten Appellationen Cornas, Condrieu (Viognier) Saint-Joseph und Crotes-Hermitage.