

## 2015, EIN GROSSZÜGIGER JAHRGANG

**Beeinflusst durch mehrere Hitzeepisoden und einige willkommene Gewitter kann der Jahrgang 2015 in Châteauneuf-du-Pape schon jetzt als großzügig in jedem Sinne qualifiziert werden. Großzügig in Farbe, Struktur und Reife. Aber auch großzügig in der Menge, was eher selten ist für eine Weinregion die vielmehr für kleinere Ernten bekannt ist.**

Auf einen gemäßigten Frühling mit einer normalen durchschnittlichen Niederschlagsmenge (170 mm) folgte ein heißer, trockener Sommer, mit Temperaturen die immer wieder die 37 ° C Grenze überschritten haben. Von Mitte Juni bis Mitte August betrug die durchschnittliche Niederschlagsmenge weniger als 60 mm. In Bezug auf die Sonnenscheindauer von 1.941 Stunden innerhalb von sechs Monaten (April bis September) ist das sehr wenig. Damit lag 2015 noch über den bereits sehr sonnigen Jahren 2010 und 2011.

Diese günstigen Wetterbedingungen haben dazu geführt dass die Ernte 2015 unter guten Bedingungen reifen konnte. Die Gewitter ab Mitte September haben in keinsten Weise die Qualität des vielversprechenden Jahrganges beeinträchtigt. Die ersten Trauben der weißen Rebsorten wurden Ende August geerntet. Die rote Rebsorte Mourvèdre wurde als letztes, Mitte Oktober, eingebracht. Die Weinernte hat sich zwar über mehrere Wochen hingezogen, dafür aber verliefen die Gärungen reibungslos und haben reiche, ausgewogene Weine mit einer schönen Komplexität hervorgebracht.

Charakterisiert wird der weiße Châteauneuf-du-Pape 2015 durch den Duft von weißen und gelben Blüten (Akazie, Linde). Sein Farbspiel ist golden, am Gaumen ist er großzügig, fruchtig und expressiv. Die Aromen von exotischen Früchten und weißem Pfirsich werden durch zarte und erfrischende bittere Noten ergänzt, so wie einem würzigen Finale mit einem Hauch von Anis. Im Gegensatz zum sehr lagerfähigen weißen Châteauneuf-du-Pape 2014, ist 2015 schon jetzt zu genießen, unter anderem aufgrund seiner schwächeren Säure. Er begleitet wunderbar Foie Gras, Meeresfrüchte und frischen Ziegenkäse.

Der rote Châteauneuf-du-Pape 2015 zeichnet sich durch eine schöne, tiefe, schimmernde dunkle Farbe aus. Obwohl das Aroma von schwarzen Früchten beherrscht wird, so bleiben diese frisch, Zeichen einer perfekt gereiften Ernte. Die konzentrierten Gerbstoffe, seidig und feingliedrig, sind fein und elegant. Die Weine sind äußerst ausgewogen, großzügig, fruchtig und wie für das Altern über viele Jahre geschaffen, verfügen aber auch über alle notwendigen Qualitäten um ebenfalls schon in sehr jungem Alter besonders zugänglich zu sein, so wie es bereits der Fall für die herausragenden Jahrgänge 1990, 1998 und 2010 war.

In 2016 feiert Châteauneuf-du-Pape das 80jährige Bestehen ihrer Appellation. Verschiedene Veranstaltungen werden stattfinden, darunter ein Abend "pro" zur Eröffnung von **Vinisud** am Montag dem 15. Februar, der Empfang von den Winzern aus Arbois, Cassis, Tavel, Monbazillac und Cognac zum **Printemps de Châteauneuf-du-Pape** (2. und 3. April), während eines Rechts- und Fachsymposiums am Donnerstag dem 21. April an der Fakultät von Avignon, und schließlich am 22. April 2016 anlässlich des **50. Festival von Saint-Marc**.

Das Jahr 2016 steht ebenfalls unter dem Zeichen des Beginns einer mehrjährigen Partnerschaft mit der **Mucem** von Marseille. Seit Ende November wird dort eine Sammlung von Weingerätschaften aus Châteauneuf-du-Pape präsentiert.