

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. JANUARY 2016

## 2015, EEN GENEREUZE JAARGANG

**Gemarkeerd door verschillende periodes met een hoge temperatuur en enkele onweerstormen, kan de 2015 jaargang reeds in alle aspecten als genereus worden gekwalificeerd. Generuus in kleur, structuur en rijpheid. Maar ook genereus qua kwantiteit hetgeen als uitzonderlijk kan worden beschouwd omdat de appellation bekend staat om haar lage opbrengsten.**

Een standaard lente, met betrekking tot de regenval (170mm), werd gevolgd door een droge en hete zomer met regelmatig een temperatuur hoger dan 37°C. Tussen midden juni en midden augustus was de totale regenval minder dan 60mm, wat als laag kan worden beschouwd vergeleken met het aantal zonnuren – 1941 over een periode van 6 maanden van april tot september – en meer zonnig dan de jaargangen 2010 en 2011 die al als heel zonnig worden beschouwd.

Deze gunstige weersomstandigheden had tot gevolg een 2015 oogst met excellente rijpheid en condities, waarbij de onweerstormen van midden september geen invloed hadden op de kwaliteit van de toen reeds als uitstekend bekend staande jaargang. Eind augustus werden de eerste witte druiven geoogst terwijl de Mourvedre druiven niet eerder dan midden oktober werden geoogst. Daar waar de oogst verspreid was over een groot aantal weken was dit niet het geval met de fermentatie. Deze verliep gladjes van start tot aan het einde met tot gevolg mooi gebalanceerde en complexe wijnen.

De 2015 witte Châteauneuf-du-Pape wijnen bieden hints van witte en gele bloesem (limoen en acacia), een gouden kleur, een genereus mondgevoel en zijn fruitig en vol. Het exotisch fruit en witte peer zijn in goede balans met een frisse bitterheid en de kruidige afdrank met anijs. In tegenstelling tot de witte 2014 Châteauneuf-du-Pape jaargang die een groot bewaarpotentiaal heeft, kan de 2015 jaargang, met zijn lage zuurgraad, nu al worden gedronken. De witte wijn vormt een goede combinatie met foie gras, zeeschelpdieren en verse geitenkaas.

De rode 2015 Châteauneuf-du-Pape wijnen hebben een mooie diepdonkere en reeds fonkelende kleur. De frisse aroma's van voornamelijk donker fruit vormt het bewijs dat de druiven zijn geoogst bij een optimale rijpheid. De tannines zijn aanwezig – elegant, zacht en zeer verfijnd. De wijnen zijn gebalanceerd, fruitig en levendig en bezitten een lang bewaarpotentiaal. Desondanks kunnen ze door de hoge kwaliteit, net zoals de jaargangen 1990, 1998 en 2010, reeds op jonge leeftijd worden gedronken,.

In 2016 zal de Châteauneuf-du-Pape AOC haar 80-jarig bestaan met het geregistreerde decreet vieren d.m.v. verschillende evenementen, waaronder een 'pro' (gereserveerd voor professionals) avond net voor de start van Vinisud op maandag 15 februari. Daarnaast zal er een bezoek plaatsvinden van wijnmakers uit Arbois, Cassis, Tavel, Monbazillac en Cognac gedurende de *Printemps de Châteauneuf-du-Pape* wijnbeurs (2 en 3 april). Ook vindt er een symposium over wetgeving en technieken op donderdag 21 april in de universiteit van Avignon plaats, en als laatste, de viering van de 50<sup>e</sup> *Fête de la Saint Marc* op 22 april 2016.

2016 zal ook worden gemarkeerd door het begin van een partnerschap voor verschillende jaren met het MUCEM museum in Marseille. Sinds eind 2015 herbergt en toont het museum een collectie van gereedschappen van wijnmakers uit Châteauneuf-du-Pape.