

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

Ein fabelhafter Jahrgang!

Während die Temperaturen für die Jahreszeit mild blieben, die Weinberge in goldenen Farben leuchteten und die Weinpressen gesäubert und eingelagert wurden, bestätigten die jungen Weine im Verlauf der ersten Assemblage was bereits geahnt wurde: 2016 ist ein fabelhafter Jahrgang! Während die einen ihn mit dem fantastischen 2010 vergleichen, zögern die anderen nicht den hochgeschätzten 1990 zu erwähnen ... Es handelt sich zweifellos um einen großen Jahrgang.

Nach einem relativ milden Winter und einem kühlen trockenen Frühjahr wurde der Weinberg mit einem überdurchschnittlich warmen Sommer konfrontiert, mit vielen heißen Tagen an denen auch Anfang September noch die 35°C Marke überschritten wurde. Insgesamt ein sehr warmer Sommer, jedoch ohne Hitzewelle, welcher sich ab der Veraison durch ideale Tagestemperaturschwankungen auszeichnete, ein günstiger Faktor für die Synthese von Polyphenolen. Die Sommersaison war ebenfalls besonders trocken mit insgesamt nur 70mm Regen: 17,8 mm im Juli, 8,4 mm im August und 44,6 mm im September. Es war dann auch der feine Regen vom 14. und 15. September der es den Trauben erlaubte die volle Reife zu erreichen ohne dass das Qualitätspotenzial der Ernte beeinträchtigt wurde, Qualitätspotential welches in jeder Hinsicht als außergewöhnlich qualifiziert werden konnte (perfekter Gesundheitszustand, optimale phenolische Reife ...).

Die Weinernte, am 12. September eröffnet, dauerte über 6 Wochen. Infolge des traumhaften Wetters der Saison wurde die gleichwohl verpflichtende Sortierung der Trauben auf ein Minimum reduziert. Im ganzen sind die 2016er Weine sehr aromatisch, komplex und ausgewogen. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei etwa 32 hl/ha für maximal erlaubte 35 hl/ha.

Die weißen Châteauneuf-du-Pape, feingliedrig und großzügig, haben nicht nur eine optimale Reife sondern dank eines niedrigen PH-Wertes auch eine angenehme Frische. Der Grenache zeigt Aromen von weißen und gelben Obstsorten (Pfirsich, Birne, Quitte) sowie von weißen Blüten. Die ausdrucksstarke Roussanne offenbart exotische Fruchtaromen, Pfirsich und Aprikose. Dank einer schönen Nachsaison wurden auch die Spätentwickler Clairette und Bourboulenc bei voller Reife geerntet und beide bringen ihre eleganten Aromen in die Assemblage mit ein.

Die roten 2016er zeichnen sich wiederum durch eine klare Aromatik aus - pur, intensiv und komplex. Je nach Terroir besticht der Grenache durch Himbeeraromen, Lakritz, Garrigue, Ingwer, schwarze Früchte und Zitrusfrüchte. Dank der Assemblage der verschiedenen Rebsorten der Appellation entsteht eine "magische Komplexität", Ausdruck der Resonanz zwischen Sortentypizität und Einfluss des Terroirs. Die Rotweine haben aufgrund außergewöhnlich vieler Anthocyane dichte und dunkle Farben. Am Gaumen sind die Weine großzügig und mit einer schönen Frische ausgestattet. Mit anderen Worten, eindrucksvoll! Und auch wenn die Tannine äußerst präsent sind, so ist ihre Textur dennoch extrem feingliedrig und seidig. 2016 verkörpert in idealer Weise was man als außergewöhnlichen Jahrgang bezeichnen kann.



- Im Jahr 2017 feiert das geschützte Anbaugebiet den 80. Geburtstag der Flasche mit dem Wappen, 1937 von den Winzern von Châteauneuf-du-Pape und dem Baron Le Roy De Boiseaumarié geschaffen um das Weinbaugebiet aus der von der Reblaus 1866 ausgelösten Wirtschaftskrise herauszuführen.
- Am 30. Januar 2017 werden die Winzer von Châteauneuf-du-Pape im Mucem in Marseille ihre neuesten Weine aus biologischem und biodynamischem Anbau den Weinprofis vorstellen.