

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Nov 2014

2014, EEN JAAR VAN DE WIJNMAKERS

In Châteauneuf-du-Pape is het wijnjaar 2014 typisch een jaar van de wijnmakers omdat het intensieve werk in de wijngaard het hele seizoen de bepalende factor was voor een goed resultaat. Het intensieve werk in de wijngaard begon al in de vroege lente en eindigde laat in de herfst. Een uitputtend arbeidsintensief wijnjaar waarbij een grote mate van ervaring en anticipatie nodig waren om uiteindelijk mooie druiven te kunnen oogsten.

Een milde en regenachtige winter zorgde voor een goede opbouw van waterreserves en werd gevolgd door een droog en relatief warm voorjaar (slechts 54 mm regen over een periode van 3 maanden met minimum- en maximum temperaturen van gemiddeld 1°C boven normaal). Alles wees in de richting van een vroege oogst van de witte druiven, eind augustus, en de rode druiven begin september. Een grotere dan gebruikelijk en wenselijke oogst in het vooruitzicht dwong de wijnmakers tot een "green harvest" (uitdunnen van het aantal druiventrossen en verwijderen van jonge takken). Dit met als gevolg een verminderde opbrengst maar ook een toename van de druiven kwaliteit. Hoewel, op gebied van wijn maken kan niets voor vanzelfsprekend worden genomen, tot het moment dat de druiven in het vat zitten.

Laatste blijkt wel uit het gegeven dat de zomer met veel regenval (158 mm in juli en augustus versus 89 mm in 2003 en 91 mm in 2012), koude nachten en een lager dan gemiddeld aantal zonne-uren (1768 uur in een periode van 6 maanden tegen bijvoorbeeld 1811 uur in 2012) had. In een zeer korte tijd verloor het wijnjaar het potentieel van een zeer vroege oogst om vervolgens te eindigen in een van laatste oogsten van de afgelopen 10 jaar. Doordat het gras en onkruid tot laat in het seizoen bleef groeien werden de wijnboeren gedwongen doorlopend te ploegen. In sommige wijngaarden was het zelfs noodzakelijk om het onkruid regelmatig tot het eind van de zomer te verwijderen. Na het intensieve grondwerk werden bladeren gesnoeid en maakte men zich op voor de oogst.

De consequentie van de gewijzigde weersomstandigheden was het uitstellen van de oogst tot midden september (16^e). Uiteindelijk leverde de warme lente en relatief koele zomer een tevreden resultaat op met een gelijkopgaande fenolische en aromatische rijpheid van de in de AOC toegestane druivensoorten. Tijdens de verplicht handmatige oogst in Châteauneuf-du-Pape worden onrijpe druiven in de wijngaard en/of tijdens het sorteren in de wijnkelder verwijderd. Dit is conform de AOC regelgeving en heeft een duidelijke bijdrage in de uiteindelijke kwaliteit van de wijn. De wijnmakers zien hier strikt op toe.

Een late oogst betekent dat de druiven laat in het fermentatievat komen. De wijnpersen draaiden tot begin november met als resultaat fruitig sap en een alcoholpercentage dat iets onder het gemiddelde ligt (1%). De jonge wijn is goed in balans met een zacht mondgevoel mede vanwege de verfijnde tannine. De witte wijn heeft een goede frisheid door een mooie zuurgraad en mineraliteit met een uitstekend bewaarpotentieel voor diegenen die geduldig genoeg zijn om deze wijn in de kelder te bewaren!