

## Châteauneuf-du-Pape - Pavebyen i Frankrike



### Svein Lindin

Sommelier

[svein@vinforedrag.no](mailto:svein@vinforedrag.no)



### Stig A. Rognstad

Sommelier

[sar@norsenet.no](mailto:sar@norsenet.no)

Rhône dalen er det nest største området for dyrking av kvalitetsvin i verden etter Bordeaux, og følgelig Frankrikes nest største vinregion etter Bordeaux. Rhône dalen har et varierende landskap hvor romere og paver har dyrket vin gjennom århundrer, det er et område hvor flere av verdens mest etterspurte viner dyrkes. Noen mener dette var det første sted som ble beplantet under vindruens vandring nordover mot Bourgogne.



*Vakre farger i høsten*

**Rhône dalens klima påvirkes av Middelhavet**, men er også klart kontinentalt influert med sine mange soltimer. Dermed får man et klima med varme somrer og kalde vintre. Den klimatiske faktoren som er felles for nord og sør er den isnende, kalde og nordlige Mistralvinden. På sitt verste kan den ha en hastighet opp mot 145

km/t og kan da blåse kvister, blad og druer av rankene. Vinmarkene beskyttes derfor av skjermmer av poppel og sypress. Men aldri så galt at det ikke kan være godt for noe: Dersom det er fuktig i innhøstingstiden, kan vinden ha en velkommen tørkende påvirkning.

Det er store klimatiske forskjeller i området fra Vienne til Avignon, hvor vi snakker om to konkrete områder: Nord-Rhône og Sør-Rhône. Den nordlige delen er vesentlig kjøligere med mindre soltimer enn i Sør-Rhône. Nedbøren er stort sett den samme i regionen, men i nord fordeler den seg jevnere gjennom året. Det er en kjent sak at toppvinene kommer fra nord, men i sør er det flere produsenter som også bør få oppmerksomhet. Vinene fra Gigondas, Vacqueyras, Lirac og Cairanne opplever en oppblomstring grunnet vinturister som både kjøper og snakker om den gode vinen de drikker. I sør har det alltid vært en dominerende storebror på andre siden av elven: Châteauneuf-du-Pape

**I sør rett nord for den vakre byen Avignon, ligger Châteauneuf-du-Pape.** Bygget på 1400-tallet for å huse pave Johannes XXII. Châteauneuf-du-Pape er nærmere 3000 hektar stort og kvalitetsvariasjonene er store. Regelverket for å lage vin er ikke revidert og oppdatert på lang tid. Selv om opphavet til vinregelverket i Frankrike kom fra Châteauneuf-du-Pape evner ikke alle produsentene og enes om å ha en minstestandard. Derfor er den enkelte produsents fortolkning viktigere enn noensinne. Jordsmonnet består av sandstensjord som er dekket med et metertykt lag av rullesteiner som kalles galets. I løpet av dagen oppmagasinerer disse rullesteinene solvarmen og leverer den tilbake til druene om natten. Landskapet har likevel typisk middelhavspreg med olivenlunder, lavendelmarker og urtevekster. Det er en opplevelse å reise i det vakre landskapet.



**Châteauneuf-du-Pape** har vært i vinverdens motebilde lenge. Opprinnelig ble byen kalt Châteaunauf Calcernier. I 1893 fikk ordfører og eier av Château la Nerthe Joseph Ducos skiftet navnet på byen som huser et av de mest berømte rødvinsproduserende områder i Frankrike. Bakgrunnen var å fortelle omverden om pavehistorien til den lille byen.

**Når du besøker Châteauneuf-du-Pape for første gang blir du alltid overrasket over hvor liten byen er.** Med kun i overkant av 2000 innbyggere, de fleste godt voksne som ikke pulserer nattelivet, eller for den skyld byen etter klokken 1700. En haug med vinbutikker og suvenirbutikker dominerer de trange gatene opp

mot paveslottet. Byen er i dag først og fremst til et turistmål og ved våre besøk har det slått oss at de lokale stort sett drar utenfor byen for å spise ute på restaurant. Vinene fra byen er derimot en annen sak: Fyldige, rike og smakfulle viner med høy alkohol er standarden. Perfekt til vilt og når man griller gode store kjøttstykker på sommerkveld. Prøv også de hvite utgavene som bør ha like stor oppmerksomhet som de røde.

**9914301**

**Ogier Châteauneuf-du-Pape Bois de Pied Redal 2013**

Middels rød farge. Plomme, mørke bær, krydder og anis på duft. Enkel lettdrikkelig vin med medium bærfruktighet og moderat syrlighet. Noe lett på foten etter vår smak Passer til: Storfe, storvilt.

**kr 199,90 (bestilling)**

**87 poeng (terningkast 5)**

Vinordia AS

**9125701**

**Ch. La Nerthe Blanc 2013**

Middels gulgrønn farge. Aromatisk, fet stil. Gul frukt, sitrus og voks på duft og smak. Rett og slett en vinskatt. Dekanter før servering. Passer til: Fisk, skalldyr.

**kr 325,- (bestilling)**

**89 poeng (terningkast 6)**

Vinordia AS

**6976101**

**Ch. de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 2014**

Mørk rød farge. Røde bær, vegetalske toner og anis på duft. Saftig bærpreget anslag med anis, mørke bær og balansert syrlighet. God fylde og lengde. Passer til: Storfe, storvilt.

**kr 699,90 (bestilling)**

**92 poeng (terningkast 6)**

Moestue Grape Selections AS

**4512601**

**Les Cailloux Châteauneuf-du-Pape 2011**

Middels rød farge. Mørke bær, anis og kryddertoner på duft. Saftig middels fyldighet og moderate tanniner. Syrlig tørr avslutning.

**kr 349,90 (bestilling)**

**88 poeng (terningkast 5)**

Best Buys AS

**4174801**

**Châteauneuf-du-Pape Cuvée des Cadettes 2011**

Mørk rød farge. Aroma av mørke bær, bjørnebær, og pepper på duft, konsentrert og flott syrlighet som bygger opp en markert, men elegant tanninstruktur Passer til: Storfe, storvilt.

**kr 690,- (bestilling)**

**89 poeng (terningkast 6)**

Vinordia AS

**3203401**

**Guigal Châteauneuf-du-Pape 2012**

Mørk rød farge. Mørke bær, vegetalske toner og anis på duft. Konsentret. Saftig bærpreget anslag med anis,

mørke bær og balansert syrlighet. God fylde og lengde. God matvin for høstens viltretter. Passer til: Storfe, storvilt.

**kr 374,- (bestilling)**

**88 poeng (terningkast 5)**

Moestue Grape Selections AS

**2262701**

**Ch. de Beaucastel Blanc 2013**

Middels gulgrønn farge. Voks, honning og gul frukt på duft. Balansert syrlighet og flott konsentrasjon. Deilig delikat ettersmak.

**kr 675,- (bestilling)**

**87 poeng (terningkast 6)**

Moestue Grape Selections AS

**431701**

**Eric Texier Châteauneuf du Pape 2013**

Middels gyllen farge. Mineralsk aromabilde. Tørket frukt og fet marsipan. Appelsin, sitrus og fedme i avslutning. Spesiell vin, server kjølig Mye vin for pengene Passer til: Fisk, skalldyr.

**kr 399,90 (bestilling)**

**90 poeng (terningkast 6)**

Autentico AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 1. juli 2017