

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2019

EIN GROßARTIGER, AUSDRUCKSSTARKER UND SCHÖN STRUKTURIERTER JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr 2018, bestätigt der Jahrgang 2019 eine Rückkehr zu normalen Frühjahrsregenfällen (96 mm gegenüber 280 mm im Jahr 2018).

Die schlechten Erinnerungen an den Mehltau des vergangenen Jahres veranlassten die Winzer, von Beginn der Saison an äußerst wachsam zu sein. Der phytosanitäre Druck blieb jedoch nahezu aus. Andererseits werden die Hitzewelle Ende Juni und der zu trockene, heiße Sommer in Erinnerung bleiben.

Die Weinlese begann langsam aber recht früh in der Saison, um die früh reifenden Rebsorten vor der Überreife zu bewahren. Die Regenfälle vom 18. September führten zu einer Steigerung der Saftausbeute und einem ausgeglichenen Most. Der perfekte Gesundheitszustand der Trauben ermöglichte es, 2019 sehr farbintensive, geschmeidige und großzügige rote Châteauneuf-du-Pape zu produzieren. Die Weißweine sind vollmundig und verwöhnen mit einem langen Abgang.

EIN SEHR HEIßES UND TROCKENES JAHR

Die Herbst-Winter-Regenfälle (460 mm) leiteten die Vegetationsperiode ein und versorgten die Böden mit guten Wasserreserven. April und Mai waren relativ kühl, mit Phasen aktivem Wachstums gefolgt von Verlangsamungen, ein Phänomen welches zu Verrieselung hätte führen können. Glücklicherweise war dies in 2019 nur sehr selten der Fall. Die Vegetationsperiode war sehr trocken (mäßige Regenfälle im Frühjahr, sehr geringe im Sommer) mit nur 158 mm Niederschlag (gegenüber 530 mm im Jahr 2018, 185 mm im Jahr 2017 und 230 mm im Jahr 2016). Sehr heiß, lagen die Temperaturen zwischen dem 1. Juni und dem 15. September im Schnitt sieben von zehn Tagen über 30 °C. Ende Juni brach in der Region eine einwöchige Hitzewelle aus, mit rekordverdächtigen 44,3 °C am 28. Juni (in Carpentras).

Trotz dieser klimatischen Exzesse hat sich das Laubwerk erstaunlich gut angepasst, wohl auch weil dem Rhône-Korridor, im Gegensatz zu anderen südlichen Weinbergen, der Heißluft-Effekt erspart blieb. Der Wassermangel hat vielmehr die Größe der Beeren beeinflusst, welche letztendlich eher klein blieben. Die Trauben schlossen sich, dank einiger weniger Sommerregen, erst gegen Ende der Veraison. Unter diesen Bedingungen war der phytosanitäre Druck fast nicht vorhanden. Zum Zeitpunkt der Weinlese waren die Trauben gesund, jedoch mit einem relativ geringen Saftertrag. Die willkommenen 15 mm Niederschlag vom 18. September, ermöglichten dem Grenache seine phenolische Reife zu erreichen. Das Ergebnis waren feste Beerenschalen, intensive Farben und eine pure Aromatik. Die Erträge lagen leicht über dem Durchschnitt der letzten Jahre.

FARBE, SEIDIGE TEXTUR UND GROßES POTENZIAL

Die Weißweine von Châteauneuf-du-Pape haben exotische, Pfirsich- und Zitrusfrucht-Noten. Sie sind vollmundig, mit einem langen Abgang. Die Rotweine, insbesondere aus Grenache, erforderten recht lange Maischestandzeiten. Sie haben Aromen von reifen Früchten, Himbeeren, kandiertem Ingwer, und für Syrah, Menthol-Noten. Am Gaumen ist die Tanninstruktur elegant, mineralisch, gut konzentriert, die Säure bleibt dezent. Besonders schön gelungen sind die Assemblages, wenn diese noch während der Maischestandzeit stattgefunden haben. Dem Jahrgang 2019 kann schon jetzt ein sehr gutes Alterungspotenzial vorausgesagt werden.



Notieren Sie unsere Präsenz auf **Wine Paris** (10. bis 12. Februar 2020), **Prowein** (15. bis 17. März 2020) und natürlich der 11. Ausgabe des **Printemps de Châteauneuf-du-Pape** (3., 4. und 5. April 2020).