

2007 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Saint-Jean – Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrig

Rødvin – Grenache



Make wine not war

De fleste af Château Saint-Jeans vinmarker blev anlagt i 1946, lige efter anden verdenskrig. Store arealer i den sydlige Rhône-dal var blevet sønderbombede af de allierede, fordi tyskerne under krigen havde anlagt flyvebaser i området. Takket være Marshall-planen og dennes hærske af bulldozere blev ruinerne af de militære anlægninger og de mange udetonerede bomber hurtigt fjernet. I stedet blev der plantet vinstokke på de frilagte arealer, som i dag regnes blandt de allerbedste vinmarker i det sydlige Rhône.

Exceptionelle marker

Et gennemgående træk for alle Château Saint-Jean's marker er, at de er beplantet meget tættere end påkrævet. Dermed må vinstokkene virkelig kæmpe om vandet, hvilket får rødderne til at bore sig langt, langt ned i undergrunden. Det endelige resultat er, at hver vinstok yder et ganske lille udbytte af en rasende høj kvalitet.

Pavens nye slot

I 1308 fik pave Clement den 5. sommerresidens i Avignon, og efterfølgende blev der opført et "nyt slot til paven" i det, der i dag kendes som Châteauneuf-du-Pape. Både paven og hans nærmeste efterfølgere foretrak faktisk at drikke Bourgogne, men ikke desto mindre blomstrede vindyrkningen i det sydlige Rhône op, takket være de mange vinkyndige munke, som fulgte i hælene på paven.

I dag er pavens sommerslot reduceret til en ruinhob, men vinene fra Châteauneuf-du-Pape er blevet verdensberømte. Som en påmindelse om områdets historie, har vinbønderne i distriktet valgt at forsyne flaskerne med et paveligt våbenskjold.

Châteauneuf-du-Pape fra Château Saint-Jean

Châteauneuf-du-Papen fra Château Saint-Jean laves på 90 % Grenache og 10 % Syrah. Der anvendes udelukkende druer fra ældgamle vinstokke, og høstudbyttet holdes nede på et minimum. Den næsten blæksorte vin byder på en kolossal bouquet af fed, solmoden og ekstremt intens bærfrugt med komplekst sammensatte nuancer af eksotiske krydderier, eucalyptus og engelsk lakrids. Smagen er meget stofflig og fedmefuld, og afsluttes saftigt med en dosis perfekt moden tannin. Vinen bør nydes af rummelige glas to til tolv år fra høståret, gerne som ledsager til festmåltider med lam, oksekød, vildt eller kraftigt fjerkræ.

Den lille vinkælder