

Frankreich

erleben

Frankreichs
**spektakulärste
Dörfer**

JUBILÄUMS
50
AUSGABE

Côte d'Azur
Eine Klinik für Schildkröten

Ile-de-France
Renaissance-Genuss in Ecouen

Mittelmeer
Retrochic in La Grande-Motte



1 Woche in
einer provenzalischen
Traumvilla zu gewinnen!

Kultur Wie die Mona Lisa im Krieg gerettet wurde
Savoyen Zu Besuch in der alten Hauptstadt Chambéry
Rezept Kultkuchen «Le Paris-Brest» zum Nachbacken

www.frankreicherleben.de

Deutschland 5,90 €
Österreich 6,50 €
Schweiz 9,60 CHF
Frankreich & Benelux 7,00 €
Italien 7,00 €



Châteauneuf-du-Pape

Ein Wein mit päpstlicher Aura

Die Appellation Châteauneuf-du-Pape, am linken Ufer der Rhône zwischen Avignon und Orange gelegen, schmückt sich bereits seit 1933 mit einem AOC-Siegel. Sie gehört damit zu den ältesten französischen Weinanbaugebieten mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Die Weine der Appellation genießen einen hervorragenden internationalen Ruf und zählen zu den gefragtesten des Rhône-Tals. Zudem verstanden es die Winzer von Anfang an, die Appellation gekonnt in Szene zu setzen.

Wenn man unter französischen Winzern den Namen Châteauneuf-du-Pape fallen lässt, erntet man manchmal nur ein gleichgültiges Achselzucken. Bedeutet dies, dass die Weine der Appellation nicht gut sind? Mitnichten! Alle sind sich einig, dass insbesondere die Rotweine des Weinanbaugebietes, die 94 Prozent der Produktion ausmachen, eine hohe Qualität aufweisen. Sie sind farbtintensiv, füllig und kraftvoll. Doch manche Winzer aus anderen Weinregionen sind vom Châteauneuf-du-Pape ein wenig genervt. Sie sind neidisch, denn seit Anbeginn verkauften sich die Weine aus dem Rhône-Tal erstaunlich erfolgreich, um nicht zu sagen: fast wie von selbst. Gerade beim Export machen sie anderen AOC-Weinen das Leben schwer.

Um diesen Erfolg zu erklären, muss man sich nicht

nur mit dem Wein selbst, sondern auch mit dem Namen der Appellation beschäftigen. Châteauneuf-du-Pape steht zunächst einmal für fünf Orte, die zur Appellation gehören. Neben Châteauneuf-du-Pape selbst sind das Bédarrides, Courthézon, Orange und Sorgues. So wie bei anderen Weinen, etwa einem Macon, einem Chinon oder einem Baux-de-Provence, bezieht sich der Name also auf eine geografische Zone.

Der Wein hat aber das besondere Glück, dass in dieser geografischen Bezeichnung der Zusatz «Pape» (dt. Papst) enthalten ist. In einer Zeit, in der Heerscharen von Marketingleuten nach dem idealen Namen für Produkte suchen, damit sich diese besser verkaufen lassen – und dabei nicht einmal immer erfolgreich sind –, könnte ein Wein nicht besser heißen. In diesem Wort schwingt bereits alles mit, was diesen faszinierenden, historisch bemerkenswerten Wein ausmacht. Auch wer noch nie einen Châteauneuf-du-Pape verkostet hat, bekommt verbal einen Vorgeschmack. Das namensimmanente Image ist geradezu ideal. An einen Wein mit dem wohlklingenden Namen Châteauneuf-du-Pape erinnert man sich immer wieder.

Der Namenszusatz weist aber auch darauf hin, dass die Geschichte von Châteauneuf-du-Pape eng mit dem Papsttum verknüpft ist. Nachdem Papst Clemens V. (1264-1314) nicht mehr in Rom residieren wollte, ging das Pontifikat auf Wanderschaft und machte in verschiedenen Städten Frankreichs Station, darunter Cluny, Nevers, Bourges und Bordeaux. Schließlich wurde Avignon im Rhône-Tal zur neuen offiziellen Residenz der Päpste aus-

erkoren. Ein Segen für den Weinbau in der Region.

Zum einen bestand nun die Notwendigkeit, vor Ort einen akzeptablen Messwein zu produzieren, der im Einklang mit dem steht, was die Kirche symbolisch als das «Blut Christi» ansieht. Zum anderen war die Weinproduktion auch eine willkommene finanzielle Einnahmequelle. Die Perfektionierung des Anbaus hatte damit Priorität, wovon Châteauneuf-du-Pape automatisch profitierte.

Es war Papst Johannes XXII., der beschloss, auf einem unweit von Avignon gelegenen Hügel eine Burg zu bauen. Die Umgebung erschien ihm für den Anbau hochwertiger Reben ideal. Ein sehr trockenes Klima und viel Sonnenschein (circa 2.800 Stunden pro Jahr) bieten optimale Bedingungen für kraftvolle Weine. Die Hitze des Tages wird vom Boden gespeichert und nachts langsam wieder abgegeben.

Im Laufe der Jahre wurde die Burg offizielle Sommerresidenz der Päpste von Avignon, und der vor Ort bei Châteauneuf-du-Pape produzierte Wein schmückte sich fortan mit dem prestigeträchtigen Namen «Vin du Pape». Es wäre allerdings ungerecht, den Ruhm und Erfolg der päpstlichen Weine nur dem renommierten Namen zuzuschreiben. Denn auch die Winzer leisteten ganze Arbeit.

Jahrhunderte später waren sie ihrer Zeit aufs Neue weit voraus. Im Unterschied zu vielen anderen französischen Weinanbaugebieten hatten die Winzer von Châteauneuf-du-Pape früh die Notwendigkeit erkannt, sich neu zu formieren und die Produktion ihrer Weine zu überwachen. Nachdem im Jahre 1860 eine schwere Reblausplage den Weingütern zu schaffen machte, gründeten die Winzer 1894 eine Winzervereinigung, die 1923 in einen gut organisierten Verband mit der klingenden Bezeichnung «Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape» transformiert wurde. Ziel war auch, die Ursprungsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape zu erhalten, was auf Basis eines neuen Gesetzes von 1919 erlaubt war. Am 15. Mai 1936 zahlte sich die Entschlossenheit der Winzer aus: Das Gebiet erhält als eines der ersten in Frankreich den Status einer *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC).

Die Reblausplage war letztlich auch eine wichtige Lektion, aus der man lernte, die Rebsorten besser zu

diversifizieren. Andernfalls war das Risiko zu groß, bei erneutem Befall alle Weinstöcke zu verlieren. Man führte daher freiwillig ein AOC-Register ein, das erstaunlich weit gefasst ist. Nicht weniger als 13 Rebsorten sind im AOC Châteauneuf-du-Pape zugelassen. Diese Vielfalt kommt in Frankreich selten vor. Zudem bleibt jeder Winzer Herr seiner Mischungen, sowohl in der Wahl der Rebsorten als auch bei deren Anteil am fertigen Wein. Basis ist in der Regel die Traubensorte Grenache. Sie hat einen Anteil von 50 bis 90 Prozent am jeweiligen Wein, sogar reinsortige Grenache-Weine kommen vor.

Châteauneuf-du-Pape-Weine werden von den Winzern vor Ort gerne wie folgt charakterisiert: «Wenn man von den 250 AOC-Weingütern alle Weine eines Jahrgangs nebeneinander stellt, wird man bemerken, dass alle Cousins und Cousinen sind, jedoch keine Geschwister und schon gar nicht Zwillinge.» Die Freiheiten, die durch die Statuten der AOC erlaubt sind, ermöglichen maßgeschneiderte Tropfen, die den Geschmack der Verbraucher treffen und sich bestens exportieren lassen. In den 1980er-Jahren war eher die Rebsorte Syrah in Mode und wurde entsprechend beigemischt. Heute besinnt man sich wieder mehr auf Grenache-Trauben. Diese Anpassungsfähigkeit, die in Frankreich eher selten gegeben ist, trägt wesentlich zur Wertschätzung der AOC auf ausländischen Märkten bei.

Die Appellation verfügt einerseits über kalkhaltige Böden, auf denen sich sehr aromatische Weißweine produzieren lassen. Die mehr oder weniger starken, oft würzigen Rotweine gedeihen dagegen auf sandigen Böden sowie Terrains mit viel Kiesgestein. Die Rotweine lassen sich gut im Keller lagern, im Schnitt bis zu zehn Jahre. Gute Jahrgänge halten durchaus auch länger. Die Weißweine werden eher jung getrunken, sind meistens aber auch fünf bis sechs Jahre lagerfähig.

Weine der AOC Châteauneuf-du-Pape haben ihren Preis. Für einen jungen Wein muss man im Durchschnitt zwischen 25 und 40 Euro zahlen und es ist nicht ungewöhnlich, dass einige Jahrgänge bzw. Sorten sogar 60 Euro noch übersteigen. Die relativ gehaltvollen Rotweine harmonisieren zum Beispiel perfekt mit rotem Fleisch und Lamm, während die Weißweine sehr gut zu Fisch, kleinen Krebstieren und weißem Fleisch passen. 🇫🇷

