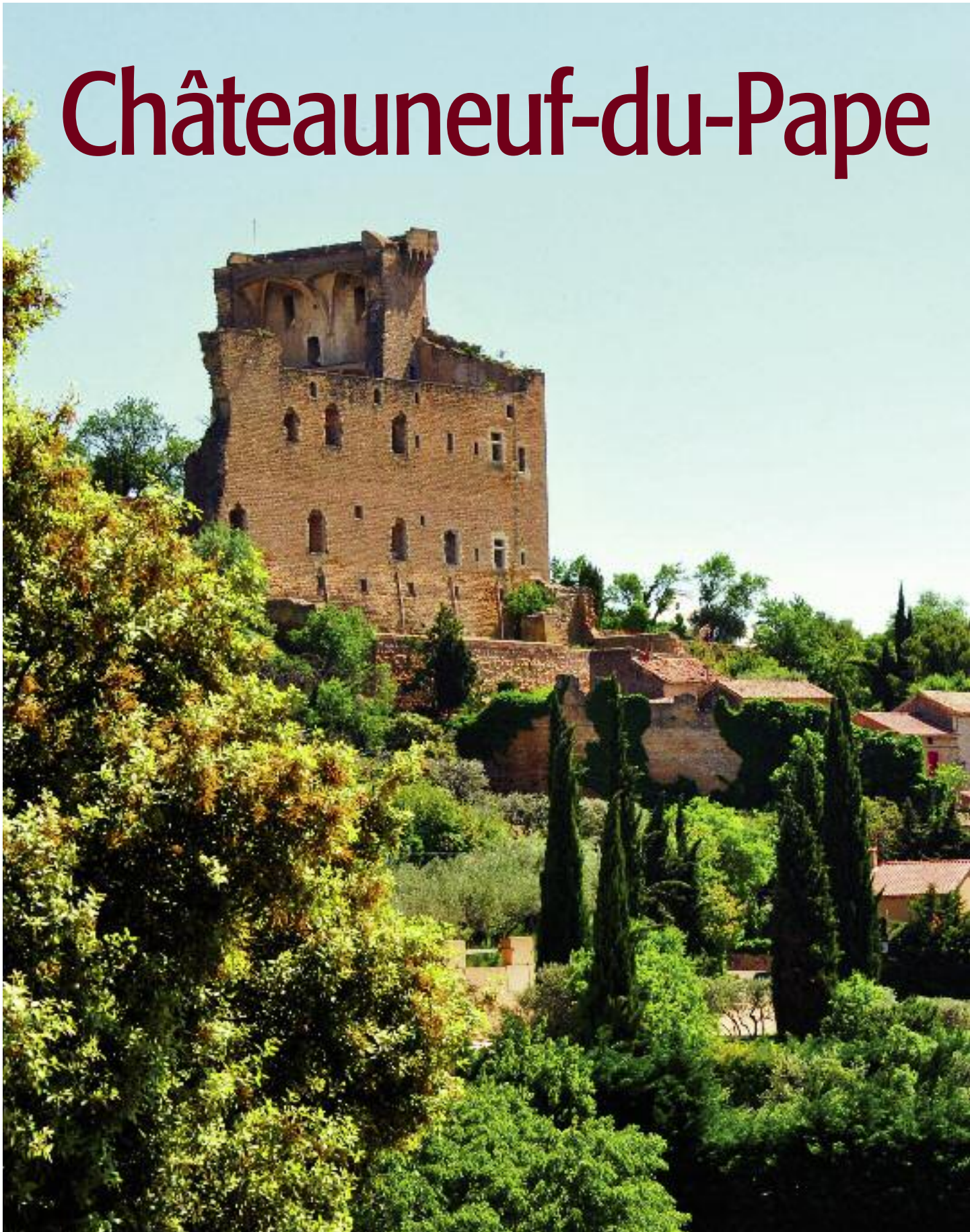


Châteauneuf-du-Pape



Viaggio nella **valle del Rodano**, in una delle **Aoc più antiche di Francia**

Passata la mondana Costa Azzurra, con i suoi sfarzi e con i suoi affezionatissimi milionari e superstar, si apre, andando verso ovest, una delle aree vinicole francesi più interessanti, sicuramente la più ragguardevole del sud della Francia. È l'area del fiume Rodano, che taglia verticalmente questa bellissima valle da Vienne fino al mar Mediterraneo, dove sfocia. Nella vasta zona del Rodano meridionale l'*appellation* Châteauneuf-du-Pape è la più importante e famosa. Enograficamente siamo dunque nella **valle del Rodano meridionale**, ma geograficamente in Provenza. L'Aoc Châteauneuf-du-Pape si distende tra le città di Orange e Avignone, sulla sponda sinistra del fiume. Cinque comuni compongono la denominazione: Courthézon, Orange, Bédarrides, Sorgues e lo stesso Châteauneuf-du-Pape (che da solo fa il 70% della produzione). La denominazione appare geograficamente come un vasto altopiano a forma di quadrilatero delimitato a ovest dal Rodano, a sud dall'Ouvêze, uno dei suoi piccoli affluenti, a est è definita dall'autostrada che conduce da Orange a Bédarrides, mentre a nord è limitata dall'agglomerato di Orange.

La viticoltura era già praticata in epoca gallo-romana, ma la celebrità del villaggio fu raggiunta nel quattordicesimo secolo quando papa Giovanni XXII vi fece costruire un castello, utilizzandolo come residenza estiva della corte papale che aveva dimora ad Avignone, durante il periodo in cui il papato scappò dai tumulti e dalle dispute nobiliari di Roma (un lasso di tempo, dal 1308 al 1377, che fu chiamato cattività avignonese). Dal castello oramai in rovina situato in posizione do-



FOTO DI FEDERATION DES PRODUCTEURS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

minante, circondato da un mare di vigne, si possono intravedere le guglie gotiche del Palazzo dei Papi ad Avignone, pochi chilometri a sud. A tutt'oggi il castello della cittadina di circa duemila abitanti, gemellata con Castलगandolfo, è sede dell'*Echansonnerie des Papes*, una confraternita che porta alto il nome dello Château-neuf-du-Pape nel mondo. Giovanni XXII non costruì solo il celebre maniero nel 1316 ma impiantò molti vigneti (sappiamo che ai potenti è sempre piaciuto bere vini di qualità), trasformandoli nella tenuta personale del papato ed "elevando" il nettare a rango di vino ufficiale della Santa Sede. Si narra che la presenza della curia abbia benedetto in modo speciale nel corso dei secoli quest'area dove non grandina mai, le piogge non sono frequenti e normalmente concentrate tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, l'irraggiamento solare raggiunge il punto massimo di tutto il territorio francese con duemilaottocento ore annue. Su queste terrazze poco elevate, sui centotrenta metri di altitudine, il clima è mediterraneo con influssi marini. Il vento freddo del nord, il Mistral, impedisce il pericolo della formazione di muffe sulle uve e di malattie crittogamiche. Di giorno regnano calore e luce; la notte è fresca per la vicinanza del Massiccio Centrale. Le viti sono dunque sottoposte a stress idrico e ad ampie escursioni termiche fra giorno e notte: in queste condizioni atmosferiche le uve generalmente danno vini di grande struttura e ricchi di profumi. Il cantore della Provenza, l'ottocentesco Frédéric Mistral, poeta *vigneron*, mise in vendita i suoi vini con una frase: "I vini di Château-neuf danno il coraggio, la melodia e il

canto, l'amore e la gioia". Insieme ai suoi amici Alexandre Dumas, Alphonse Daudet e ad altri personaggi celebri, divenne l'ambasciatore di questo vino "reale, imperiale, pontificio".

Châteauneuf-du-Pape rappresenta il "cru" più esteso della valle del Rodano, venticinque volte più esteso dell'Hermitage e quattordici rispetto alla Côte Rôtie, i due altri vigneti più prestigiosi della valle.

Dopo la creazione nel 1923 del primo sindacato di vignaioli, Châteauneuf-du-Pape ottiene la propria denominazione d'origine, l'**Aoc**, nel **1933** (una delle più antiche di Francia), grazie all'impegno del barone Le Roy de Boiseaumarié proprietario di Château Fortia. Nei **tremilacentosessanta ettari** della denominazione le vigne si alternano a boschi, le pendenze sono di tutto rispetto, utili al drenaggio e all'irraggiamento solare. La produzione si aggira intorno ai **treddici milioni di bottiglie**, delle quali il 55% è destinato all'esportazione. La bottiglia è blasonata, con relativa tiara e chiavi di san Pietro, divenuta oramai simbolo di garanzia della denominazione.

La denominazione

Questa Aoc prevede una resa per ettaro da disciplinare di **cinquanta quintali**, anche se in realtà i circa trecentoventi produttori restano intorno ai quarantaquattro-quarantacinque quintali. La densità per ettaro è dai tremila ai tremilacinquente ceppi. Il 25% della Aoc è in biologico certificato (mentre la media nazionale in Francia è appena del 7%) e la biodinamica sta crescendo. La confusione sessuale, un sistema per confondere gli insetti dannosi e ridurre la presenza nelle vigne, è

In apertura, il castello di Châteauneuf-du-Pape; in questa pagina, vigneti di château LaNerthe

FOTO DI CHATEAU LANERTHE



un metodo biotecnologico praticato in ben mille ettari di vigneto. Alta è la percentuale delle donne vigneto, il 20%, e il ricambio generazionale facile e veloce (generalmente intorno ai cinquant'anni i genitori lasciano la conduzione aziendale in mano ai figli, pur restando all'interno dell'azienda). La vendemmia meccanica è vietata, tutto deve essere fatto a mano. L'età media del vigneto è elevata (si arriva anche ai cent'anni), per la maggior parte ad alberello, ma l'aspetto più caratterizzante è il suolo: il terreno è ricoperto da ciottoli, i famosi *galets roulés*, blocchi di quarzo staccatisi dal massiccio alpino, trasportati e depositati nel tempo dal Rodano. Questi sassi immagazzinano il calore diurno e lo restituiscono durante la notte, oltre a servire come strato protettivo per mantenere l'umidità dei suoli durante la siccità dei mesi estivi. Sono il comune denominatore degli altopiani della Crau, di Mont Redon o delle basse terrazze di Coudolet e di Beaucastel. Sotto questa coltre sassosa il terreno è composto di argille, sabbia e sedimenti calcarei. Presenti a diverse pro-

fondità, questi elementi geologici determinano l'attitudine dei suoli di immagazzinare l'acqua, che costituisce una riserva per i periodi di siccità.

Le zone

Malgrado la sua dimensione, il vigneto di Châteauneuf-du-Pape non è mai stato oggetto di alcuna classificazione territoriale, com'è invece successo nella maggior parte della Francia. Infatti, salvo qualche grande storico *domaine*, la maggiore parte delle proprietà sono estremamente frammentate e i vini sono assemblati con uve vendemmiate in zone diverse della denominazione.

L'areale di Rayas, situato nei comuni di Châteauneuf e Courthézon, non si caratterizza per i tradizionali ciottoli di Châteauneuf perché il suolo è sabbioso, le parcelle sono di dimensioni ristrette, disposte su un pianoro o su deboli pendenze. Sono esposte verso nord, divise da piccole pinete che proteggono i vigneti dall'esposizione eccessiva al vento.

L'altopiano di Vaudieu, situato nel comune di Châteauneuf-du-Pape, poggia sulle

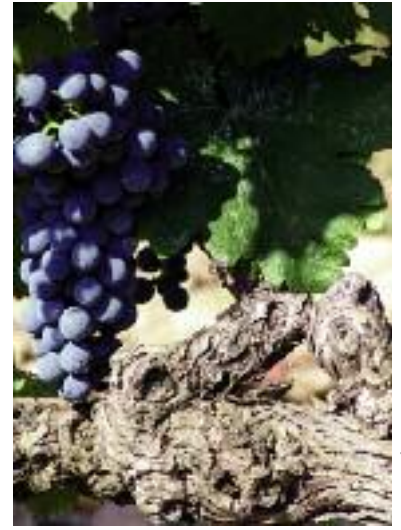


FOTO DI CHÂTEAU LA NERTHE

Sopra, grappolo di grenache; sotto, la barraica di Château La Nerthe



FOTO DI CHÂTEAU LA NERTHE

parcelle di Vaudieu, Pied-Long, la Roquette, Grand Pierre e Castelas. Le vigne crescono su suolo di tipo argilloso calcareo miscelato in superficie ai classici ciottoli. L'altopiano della Crau è suddiviso tra i comuni di Courthézon, Bédarides e Châteauneuf-du-Pape. È certamente una delle zone più famose della denominazione, le vigne sono situate su terrazze (circa centoventi metri d'altezza) a est del villaggio di Châteauneuf, coltivate su uno spesso strato argilloso ricoperto da *galets*, con vigne ben esposte verso est e dominanti la vallata sino al Mont Ventoux. A sud di Châteauneuf, attorno alla Nerthe, si estende un'area si-

no solo il 5%, rispetto al 95% dei vini rossi). Con la Crau, l'altopiano di Mont Redon è uno dei *terroir* più prestigiosi. Questa vasta area ricoperta da ciottoli si sviluppa nel nord est della denominazione. Lo strato d'argilla che contraddistingue la natura del sottosuolo permette di evitare i pericoli della siccità.

I vini

Tradizionalmente il vino di Châteauneuf-du-Pape deriva dall'unione di tredici vitigni diversi (in realtà diciotto, perché la clairette si declina nei colori rosato e bianco, il picpoul e il grenache in rosso, grigio e bianco), caso eccezionale in Fran-



FOTO DI CHÂTEAU SIXTINE



FOTO DI FEDERATION DES PRODUCTEURS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Da sinistra, Château Sixtine; terreni nella zona di Rayas

tuata su un sottosuolo molto calcareo ricoperto da terre rosse e da grossi ciottoli: questi terreni, essendo poco fertili, alimentano vigne con rendimenti molto bassi, tra i trentacinque e i quarantadue quintali per ettaro. Il sud della denominazione è la zona più precoce, qui la perfetta maturazione è raggiunta anche un mese prima rispetto a quelle più tardive. Questo territorio caldo con molti ciottoli disseminati sul terreno subisce frequenti siccità e solo le vecchie vigne in grado di nutrirsi in profondità riescono a non soffrire il clima.

L'estremo ovest della Aoc domina il Rodano: questa zona è costituita da uno strato calcareo compatto e duro, caratteristica che la rende diversa dalle altre e maggiormente adatta ai vini bianchi (che so-

cia, che sono: grenache, syrah, mourvèdre, counoise, cinsault, vaccarèse, terret noir, clairette, picpoul, picardan, boubolenc, roussanne. L'uvaggio può avvenire subito mescolando il mosto in un unico serbatoio (molto utilizzati quelli in cemento) oppure i vitigni possono essere vinificati separatamente e unificati successivamente in assemblaggio. Il grenache resta la cultivar più importante (77% della denominazione) e, seppur tutti gli assemblaggi fra le varietà sopra citate sono permessi, è anche possibile produrre lo Châteauneuf-du-Pape con un solo vitigno: esistono infatti grenache, syrah e mourvèdre in purezza.

Il grenache, conosciuto anche come garnacha, cannonau, tai rosso, alicante, vernaccia nera, gamay del Trasimeno, (nomi

diversi che indicano un unico vitigno, o meglio, citando il professor Attilio Scienza, un vitigno collettivo) è la cultivar principe di questi vini, ai quali dona colore intenso, aromi speziati e fruttati, bassa acidità, morbidezza e buon tenore alcolico. I migliori presentano una trama tannica di curata finezza. Qui invecchia bene, almeno quindici, venti anni nelle migliori annate. Ama terreni magri e asciutti, stagioni molto calde (resiste benissimo alla siccità) e fa fronte molto bene alla forza del vento.

Il syrah è il complemento tradizionale nella maggioranza delle *cuvées*. In quest'area della valle del Rodano non esprime

e luminosità soprattutto nell'ultimo periodo di maturazione; queste zone sono dunque le più favorevoli. Sopporta bene la siccità e se invecchiato in legno e poi in bottiglia perde la sua ruvidezza per acquisire morbidezza e profumi. Eccellente la tenuta all'invecchiamento.

I rossi prodotti in quest'area sono famosi per la loro personalità e per la loro struttura, anche alcolica (quattordici o quindici gradi alcolici sono molto frequenti). Il livello qualitativo si attesta su un valore medio con punte d'indiscutibile eccellenza, destando l'invidia di molte altre aree, e l'ammirazione degli appassionati. Lo Châteauneuf-du-Pape offre molteplici vol-



FOTO DI DOIVANE LA SOLITUDE

FOTO DI DOIVANE ISABEL FERRANDO

la stessa forte personalità come sui ripidi terreni granitici della zona settentrionale. Grazie alle sue eccellenti qualità è coltivato sempre più spesso anche nella regione meridionale. Ha un colore intenso e profondo, resistente all'ossidazione, sviluppa aromi di lampone, ribes nero, violetta, tartufo e pepe, e incrementa colore, corpo, equilibrio di acidità, struttura, tannini, donando longevità ai vini. Ama le situazioni climatiche regolari, in annate particolarmente calde può soffrire la siccità. Il mourvèdre per dare ottimi risultati necessita di una coltivazione accurata e un rendimento limitato, in quanto gli acini per perdere una certa rusticità devono essere vendemmiati molto maturi così da esprimere la grande intensità aromatica e ottima struttura. Richiede molto calore

ti e non risulta facile da definire, ogni azienda infatti ha un suo stile per il vino perfetto. In generale, si ritrovano alcune caratteristiche: complessità, morbidezza, generosità, opulenza, intriganti speziature e bassa acidità. L'originale scelta di includere tutti quei vitigni (in realtà è norma escludere le varietà a bacca bianca e il numero di cultivar di solito non supera il sei), se di primo acchito può sembrare dispersiva e confusionaria, è stata studiata per bilanciare il vino. Per esempio in annate troppo calde è possibile aumentare la percentuale di vitigni più ricchi in acidità per renderlo più armonico. Generalmente il periodo ideale di consumo varia tra i cinque e dieci anni, anche se in annate favorevoli le capacità d'invecchiamento risultano ben superiori.

Da sinistra, Domaine de la Solitude; vigneti del Domaune Isabel Ferrando

La degustazione

GRENACHE DE PIERRE 2012

Domaine Giraud

Uve: grenache

15% vol - € 55,00 (franco cantina)

Viticoltori dal quattordicesimo secolo, i Giraud hanno iniziato a imbottigliare nel 1998, quando i figli di Pierre, Marie (enologa) e François (agronomo) hanno preso in mano le redini dell'azienda. Gli ettari nella zona di Châteauneuf-du-Pape sono diciannove, tra Gallimard, la Crau, Pignan, Les Terres Blanches, Les Tresquoyes e Les Cabrières. La conduzione è familiare, per un totale di sessantamila bottiglie. L'età media delle vigne è di sessant'anni. In cantina operano solo con lieviti indigeni, non filtrano, non chiarificano e utilizzano la forza di gravità. Una prova di autenticità e grande personalità. Polposità, freschezza ed equilibrio: profilo espressivo vibrante. Energia che pulsa, tocca, avvolge e richiama un altro sorso. Nettezza e definizione per un vino memorabile.



LA REINE DES BOIS 2012

Domaine de la Mordorée

Uve: grenache 80%, mourvèdre 10%, syrah 5%, counoise 2,5%, vaccaresse 2,5%
15% vol - € 45,00 (franco cantina)

Nel 1986 Christophe Delorme, affiancato dal padre Francis e dopo qualche anno, dal fratello Fabrice, inizia a lavorare il *domaine* in biodinamica, poi prosegue in biologico, con certificazione ottenuta nel 2013. In realtà i Delorme vanno oltre i concetti del biologico, applicando un metodo basato sulla loro esperienza, per un'agricoltura sostenibile e durevole. La sede dell'azienda è a Tavel, ma i cinquantacinque ettari di proprietà comprendono anche quattro ettari a Châteauneuf-du-Pape, suddivisi tra la Crau, Cabrières, Nerthe e altri appezzamenti a sud est del celebre villaggio. È proprio una regina dei boschi, questo straordinario Châteauneuf-du-Pape: porta una cornucopia profumata, dalla violetta alle erbe selvatiche al tartufo, dalla frutta rossa e ne-



ra alle spezie (caffè, vaniglia, liquirizia). L'incedere è regale, classe e finezza in un equilibrio delicato e armonioso. Da bere subito, con coronata soddisfazione, o da attendere, per sviluppi ancora più celestiali.

PURE 2012

Domaine La Barroche

Uve: grenache

15% vol - € 65,00 (franco cantina)

I due fratelli, Julien e Laetitia Barrot, uno enologo e l'altra responsabile della comunicazione e dei rapporti commerciali, sono una forza della natura. Appassionati, autenticamente devoti al loro lavoro. Julien, portando a visitare i vigneti, manifesta evidentemente una grande conoscenza non solo di cantina ma anche di vigne. I loro quasi quindici ettari sono divisi tra Pointhu, Pialon, Tresquoy, Rayas, Palestor, con un ottanta per cento di suoli sabbiosi in superficie e calcarei in profondità, il resto con argille e "galets". Il vino è una delle migliori espressioni di grenache in purezza, da vigne centenarie su suoli sabbiosi. Ciliegie, spezie, incenso e note floreali al naso. Tannini vellutati, eleganza al gusto, finezza tattile e una lunghezza impressionante. Da bere con godimento.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2012

Domaine Pierre Usseglio & Fils

Uve: grenache 80%, syrah 10%, mourvèdre 5%, cinsault 5%

15% vol - € 27,50 (franco cantina)

Papà Pierre è in pensione, a occuparsi dell'azienda Thierry (in cantina) e Jean Pierre (in vigna). Possiedono trentotto ettari, dei quali venticinque a Châteauneuf-du-Pape (in diciannove differenti parcelle). Fra le varie zone, con suoli diversi, le vigne sono anche a Crau, Rayas, Les Bédines, Les Serres. La metà dei vigneti ha più di sessantacinque anni, l'altra è sui quaranta. Lo stile è tradizionale, in vigna si usano la lotta integrata e la confusione sessuale. Profumi di macchia mediterranea, di alloro e timo. Complessità di struttura, sorso profondo, dai tannini ben rotondi. Carnoso eppure goloso, ben si esprime in lunghezza, finezza, equilibrio. Deciso, arriva al finale con una grande energia.



VIEILLES VIGNES 2012

Domaine La Milliére

Uve: grenache 60%, syrah 10%, mourvèdre 10%, cinsault 10%, counoise 10%

14,5% vol - € 21,00 (franco cantina)

Michel Arnaud è la quinta generazione di vigneron. La tenuta La Milliére, su ventisei ettari totali di cui quattordici nella Aoc di Châteauneuf-du-Pape, si trova a Orange. Le vecchie vigne (le più antiche furono piantate nel 1891) rappresentano l'ottanta per cento del totale del vigneto e affondano le loro centenarie radici in terreni argillosi e sabbiosi, ricoperti da "galets roulés". Qui si lavora con grande attenzione alla biodiversità ed è dal 1991 che si osservano le regole del biologico (certificati dal 2014), mentre dal 2011 si sono iniziate delle pratiche biodinamiche. Il vino olfattivamente si esprime con un ricco richiamo ai frutti rossi e neri, accompagnati da note floreali di violetta e iris e una nuance di sottobosco. Bocca piena di grande profondità e perfetta articolazione. Lunghissima persistenza sapida, finale che torna in tono esclamativo sulla mora e controcanto di tostature e spezie dolci perfettamente infuse.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2011

Château La Nerthe

Uve: grenache 47%, syrah 29%, mourvèdre 22%, cinsault 2%

13,5% vol - € 33,00 (franco cantina)

Qui entriamo nella storia della denominazione. I vini di questo splendido château (costruito a partire dal 1694, completato nel 1784 e ristrutturato nel 1985), unico nell'Aoc, erano già noti nel diciottesimo secolo, serviti a Versailles, alla corte di Luigi XVI. La sua fama varcò gli oceani. A oggi la proprietà è della famiglia Richard, con la supervisione del direttore Christian Vœux, dell'enologo Philippe Capelier e del responsabile commerciale Christophe Bristiel. Novanta ettari, di cui sessantacinque in corpo unico attorno al castello, certificati in biologico dal 1988. Le vigne hanno un'età media di quaranta anni. La reputazione internazionale è anche legata allo spirito d'avanguardia che l'ha contraddistinta nei secoli. Potenza densa e vellutata, si esprime su note speziate di violetta, di frutti neri con un tocco di torrefazione. Freschezza, succosità e tannini dissetanti, uniti a un'innata finezza, lo rendono di pronta soddisfazione al sorso. Con la curiosità di vederne l'evoluzione negli anni.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2012

Château Sixtine

Uve: grenache 40%, syrah 25%,
mourvèdre 35%
15,5% vol - € 42,00 (franco cantina)

La proprietà, fondata ai primi del Novecento da Félicien Henri Désiré Diffonty, è condotta dal 1993 dal pronipote Jean Marc. Le prime bottiglie sono degli anni Novanta. I circa nove ettari di proprietà si trovano tra Rayas (cinque ettari e mezzo piantati negli anni Cinquanta e Settanta su terreni sabbiosi), la mitica Crau (un ettaro e mezzo su terreni argillosi calcarei ricoperti da "galets roulés") e Barbe d'Asné (poco più di due ettari su suoli argillosi calcarei). Nei vigneti hanno abbandonato la chimica e utilizzano la confusione sessuale. Leggermente speziato, fine e delicato nel bicchiere. La materia è raffinata, impunturata da note pepate. Ancora austero e restio a esprimersi nella sua prevedibile ricchezza gustativa. Il tempo gli renderà grande merito.



COLOMBIS 2012

Domaine Isabel Ferrando

Uve: grenache
16% vol - € 37,00 (franco cantina)

La tenuta nasce nel 2004 su poco più di quattro ettari. Isabel Ferrando, già proprietaria della tenuta Saint Préfert dal 2002 su suoli ciottolosi e ghiaiosi a Serres, decide di sperimentare i suoli sabbiosi, argillosi e calcarei. Trova la parcella Colombis, sul versante ovest di Châteauneuf-du-Pape con vigne di grenache di oltre sessant'anni. Poi gli aggiunge Les Roues (su una collina nei pressi di Orange) e la Cristia a Courthézon. In questa tenuta Isabel lavora minuziosamente con delle micro cuvée, producendo solamente novemila bottiglie. Agrumi (in particolare arancia rossa), ciliegia e polpa fruttata. Tessitura fine, materia un po' magra ma di fresca energia. Grande piacevolezza di beva, un vino dallo stile moderno, facile da abbinare alla tavola.



LES HESPERIDES 2012

La Bastide Sainte Dominique

Uve: grenache 50%, mourvèdre 50%
15% vol - € 35,00 (franco cantina)

Situata sui resti di un'antica cappella del sedicesimo secolo, la tenuta è a Courthézon e si sviluppa su cinquanta ettari, dei

quali undici destinati alla produzione di Châteauneuf-du-Pape fra le colline del villaggio e i liex dits di Pignan, Bédines, Valori e Chapouin: piccole parcelle su diversi territori e a differenti esposizioni. Fondata nel 1976 da Gérard e Marie-Claude Bonnet (oggi coadiuvati dal figlio Eric), l'azienda fa parte dell'associazione vignaioli indipendenti e nel 2014 ha ottenuto la certificazione biologica. Il mourvèdre apporta qui densità e fermezza a una bocca rotonda. Austero in principio e nel centro bocca, in realtà è ben accompagnato dal grenache maturo. Un bel gioco di vitigni, in alternanza, che donano un'adeguata struttura tannica al finale.

CUVÉE BARBERINI 2010

Domaine de la Solitude

Uve: grenache 60%, syrah 30%,
mourvèdre 10%
15% vol - € 44,00 (franco cantina)

Trentotto ettari, l'ottanta per cento dei quali sono intorno al domaine. L'azienda appartiene a una delle più antiche famiglie originarie di Châteauneuf-du-Pape. Dal quindicesimo secolo troviamo le tracce infatti dei Martin, ma in Italia la stirpe risale ancora più indietro nel tempo, all'illustre famiglia dei Barberini (il più conosciuto, Maffeo Barberini, diventò papa con il nome di Urbano VIII). Ma la discendenza in Francia è al femminile, per cui il cognome va perso nel tempo. Attualmente Jean Lançon, con l'aiuto del figlio Florent e dell'enologo Pierre Cigaud, conduce la proprietà. Naso complesso, aromi differenti si alternano in una danza serrata: tabacco, cedro, violetta, mora, confettura, cioccolato al latte. Fine e vellutato esprime una morbidezza avvolgente, dalle note di liquirizia, cioccolato e spezie. Il sorso, rotondo e carezzevole infonde calore, restituendo la speziatura in chiusura.

URBI 2012

Clos Saint Pierre

Uve: grenache 40%, syrah 40%,
mourvèdre 20%
14% vol - € 18,00 (franco cantina)

Proprietà del ventesimo secolo, con testimonianze scritte di premi dei primi del Novecento, il domaine è rinato nel 2009, con Carole e Pierre Pervyre. Quattro ettari e mezzo, certificazione biologica dal 2012, questa azienda produce solo due vini, Châteauneuf-du-Pape rosso Urbi e bianco Orbi. Le vigne a bacca



rossa hanno una sessantina d'anni, quelle a bacca bianca una trentina. Carole gestisce anche una raffinata e curata "maison d'hôtes", La Muscardine, dove, nella cantina risalente al diciottesimo secolo, fa assaggiare i suoi vini. Il vino è pieno, concentra frutto succoso, rosso e nero (ciliegia, melagrana, ribes, mora, prugna), rosa canina, violetta, timo, cenni di spezie. Lo sviluppo al gusto è una lenta cadenza di terra, frutti e ibisco, spesso ma sostenuta da una freschezza organica e vibrante, insieme ai tannini ben temperati.

CUVÉE EXTRÊME 2011

Domaine de Nalys

Uve: grenache 95%, mourvèdre,
cinsault, counoise, vaccarèse, terret
rosso e muscardin 5%
16% vol - € 48,00 (franco cantina)

Cinquanta ettari raggruppati su tre appezzamenti: Grand Pierre, attorno alla cantina, Le Bois Sénéchal e la Crau. Terreni sabbiosi ricoperti dai classici ciottoli. La tenuta appartiene ai Nalys fino dalla rivoluzione francese e vanta quindi quattro secoli di storia. Uno dei proprietari più importanti, nella seconda metà del secolo scorso, fu Philippe Dufays (fondatore dell'Echansonnerie des Pape), che si consacrò allo sviluppo della tenuta, raggiungendo successi internazionali. Nel calice i profumi sono complessi, con un'evoluzione speziata e garbata dai toni balsamici e di liquirizia. Progressivo e dinamico all'assaggio, dalla morbidezza fruttata che ricorda la prugna cotta, chiude su note di cioccolato.

LA BEGUDE DES PAPES 2012

Domaine Albine Jacumin

Uve: grenache 70% syrah 15%,
mourvèdre 15%
14,5% vol - € 21,00 (franco cantina)

Per più di un secolo i Jacumin furono viticoltori a Châteauneuf-du-Pape, poi fondarono l'azienda nel 1991 (con un altro nome). Nel 2006 Albin Jacumin, che subentra nella gestione della tenuta, sceglie l'attuale nome per l'azienda, che si sviluppa su diciannove ettari su diversi terreni. L'età media delle vigne è di cinquant'anni. La moderna cantina è del 2007. Levigato, rifinito, scorrevole. Lievemente segnato dal profumo del legno, lascia intuire sentori di frutto rosso maturo, affiancato da una lieve terrosità. Da seguire nell'evoluzione in bottiglia, potrebbe sorprendere.

