

CHATEAUNEUF-DU-PAPE Blanc Domaine Le Vieux Donjon

Wie kent deze naam niet, 'Châteauneuf-du-Pape'... De naam verwijst niet naar een kasteel (château), wel naar een van de meest vreedzame wijnstadjes in Frankrijk, gelegen in de Rhône-streek op zo'n vijftien kilometer van Avignon. Alles ademt hier overvloed uit; de vruchtbare grond, het vele fruit, het milde klimaat, het aangename zuidse levensritme. De wijn onderscheidt zich vooral door de bodemsamenstelling en het feit dat men de hoeveelheid geoogste druiven per hectare zéér beperkt houdt. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit grote keien (des galets roulés) die de zonnwarmte overdag absorberen om ze 's nachts terug uit te stralen, net zoals dat het geval is in de Haut-Médoc (Pauillac, Margaux, ...). Domaine Le Vieux Donjon bestaat in zijn huidige structuur sinds 1979 toen Lucien Michel huwde met Marie José en ze allebei hun ouderlijke wijngaarden bijeen brachten tot dit wijndomein van 14 hectare. Vandaag is het reeds hun dochter Claire en haar man die het domein runnen. Ze werken volledig organisch op hun 8 verschillende percelen. Van de 14 hectare is slechts 1 hectare beplant met druiven voor witte wijn en worden jaarlijks maar 4000 à 5000 flessen gemaakt, heel schaars verkrijgbaar dus. De aanplant van de witte gebeurde pas in 1990. De samenstelling bestaat voor de helft uit Roussanne en voor andere helft uit Clairette. Het is een krachtige witte Rhône met toch veel levendigheid, fris fruit, elegantie en charme. Schenk hem tussen zijn tweede en vijfde jaar op ongeveer 10 graden bij allerlei visshotels of wit vlees, heerlijk.

Artikelnummer:	902G
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Châteauneuf-du-Pape
Druivensoort:	Grenache Roussanne Marsanne
Gerechten waar deze wijn bij past:	allerlei visgerechten Kalfsgerechten

CHATEAUNEUF-DU-PAPE Blanc Domaine Le Vieux Donjon

Qui ne connaît pas le nom de Chateauneuf-du-Pape... Ce nom ne renvoie pas à un château, mais à une petite commune viticole paisible en France, située dans la vallée du Rhône à une quinzaine de kilomètres d'Avignon. Tout y respire l'abondance : le sol fertile, les fruits, le climat, le rythme de vie méridional. Les vins de Châteauneuf-du-Pape se distinguent par la composition du sous-sol et les rendements très limités à l'hectare. Le sol est composé principalement de galets roulés qui absorbent la chaleur pendant le jour pour la restituer la nuit, tout comme dans le Haut-Médoc (Pauillac, Margaux,...). Domaine Le Vieux Donjon existe dans sa dimension actuelle depuis 1979, lorsque Lucien Michel se maria avec Marie José et que le couple de jeunes mariés fusionna les vignobles des parents en un seul domaine couvrant 14 hectares. De nos jours, c'est leur fille Claire et son mari qui sont à la tête du domaine. Ils pratiquent la culture organique intégrale dans les huit parcelles qu'ils détiennent. Des quatorze hectares, un seul est planté de cépages blancs qui ne donnent que 4.000 à 5.000 cols. C'est dire que le blanc du Vieux Donjon est un vin vraiment confidentiel. Les cépages blancs n'ont été plantés qu'en 1990 et se composent de 50% de roussanne et 50% de clairette. Cet assemblage donne un blanc puissant et vigoureux déclinant vivacité, fraîcheur, fruité, élégance et charme. A ouvrir entre sa deuxième et sa cinquième année à environ 10 degrés sur toutes sortes de plats de poissons, de viandes blanches, etc. A découvrir absolument !

N°:	902G
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Châteauneuf-du-Pape
Cépage:	Grenache Roussanne Marsanne
Des plats qui correspondent à ce vin:	Plats de poisson Plats de veau