



Clos des Papes

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910237032



Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt:

15,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Taube (Brust & Keule) mit Trüffeljus, Linsen & Rosmarin (Geflügel)

Entenbrust mit Orangenglaze, Pastinake & Pfefferjus (Geflügel)

Schwarze-Trüffel-Ravioli in Rosmarin-Bergamotte-Butter
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.11.2025

Informationen zum Wein

Der Châteauneuf-du-Pape 2023 ist eine Cuvée aus rund 55 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 10 % Syrah sowie kleinen Anteilen aller anderen in C9dP zugelassenen Rebsorten. Der Ertrag lag bei gerade einmal 25 hl/ha, was deutlich unter der von der AOC festgelegte Grenze von 35 hl/ha liegt – aber mehr ist als in 2022 oder 2022, wo es nur 16 hl/ha waren. Die Trauben wurden entrappt und einen Tag lang einer kühlen Vorvergärung unterzogen. Dann wurden die Trauben zusammen ohne „pigeage“ im Zementcuve spontan und dann über zwei Wochen hinweg vergoren. Danach verblieb der Wein auch für die malolaktische Gärung im Tank und wurde schließlich mit der Feinhefe in große Fuder abgezogen, wo er weitere 12 Monate reifen konnte.

Farbe

mittleres Rubin

Nase

Der „Châteauneuf-du-Pape“ 2023 von Paul-Vincent Avril dürfte standesgemäß wieder einer der besten „C9dPs“ des Jahrgangs sein. So fein, so elegant, so betörend duftig und eindringlich wirkt dieser Wein jetzt schon. Er erinnert im Auftakt an Veilchen-Pastillen, an Iris und Lavendel, Garrigue und ein wenig Menthol. Dann kommen Früchte wie Cassis, Kirschen und reife Brombeeren, Erdbeerkonfitüre und ein wenig Blutorange. Auch Anklänge an Unterholz, Erde und Gestein spielen eine Rolle.

Gaumen

Wenn man den Wein am Gaumen verspürt, kann es passieren, dass einem ein spontaner Seufzer entgleitet, so wohligh, so seidig, so tief und balanciert erscheint dieser Wein. Avril schafft es, wie immer, den nicht wenigen Alkohol perfekt zu integrieren und ein Gesamtkunstwerk aus Fülle und Präzision, Komplexität und Lebendigkeit, Struktur und Textur, Fleischigkeit und Sinnlichkeit, ätherischen, salzigen, würzigen und dunkelfruchtigen Noten zu schaffen. Das sollte man unbedingt probiert haben!