

Orkanens år i Châteauneuf-du-Pape

En orkan ødelagde meget på den bedste mark i Châteauneuf-du-Pape i årgang 2022, men det brede indtryk er venlige og tilgængelige vine.



Avignon

Vinene er for varme. Sempelthen.

Châteauneuf-du-Pape-folkene arrangerer en lille *off*-smagning i forbindelse med den officielle messe Découvertes de la Vallée du Rhône, og jeg når først at komme forbi sidst på dagen og forbander mig selv for det, for det er reverenter talt umuligt at smage på vine, der er mere end 22 grader varme. Og det er de.

Jeg fatter ikke, at man ikke har gjort sig større anstrengelser for at temperere, men jeg tager hævn senere.

Châteauneuf-folkene var så venlige at sende mig hele årgangen. Eller vinene fra de producenter, der ville være med. Det gav mig mulighed for at smage i ro og mag og ved behersket temperatur. Og det gav mig naturligvis et bredt indtryk af årgangen.

Netop årgang 2022 kunne ellers godt være året, der omvendte dem. Den smager ikke af orkan, man befinder sig snarere i orkanens øje, hvor der som bekendt er stille.

Er der noget galt, når vinen fra Château de Beaucastel faktisk kan drikkes allerede? Og slet ikke er et koncentreret monster, der skal ligge mange år i kælderen?

Annonce

Det vil nok færre og færre vindrikkere mene, at der er noget forkert i. Da jeg forleden holdt en lille middag for gamle vinvenner, var de fleste af vinene mere end 20 år gamle, men ikke mange dyrker den slags mere. De færreste gider vente så længe, og de færreste har plads til at opbevare flaskerne.

Det er markedssituationen. De fleste vine bliver drukket unge, og det må producenterne indstille sig på.

Derfor vil årgang 2022 være en behagelig nyhed for de fleste. Dette skønt området blev ramt af en veritabel orkan midt i august. Den ramte bl.a. den absolut vigtigste mark, La Crau, hvor så mange af de bedste vine får deres frugt. Derfor bliver f.eks. Vieux Telegraphes førstevin, La Crau, slet ikke udgivet i årgang 2022.

I orkanens øje

Men mange af producenterne er blevet klogere, end de var i Parker-årene, hvor for mange ukritisk søgte den bombastiske stil, som var så elsket af den amerikanske kritiker. Og som i høj grad var på mode, ikke at forglemme. Parker kan ikke bebrejdes noget. Han sagde jo bare, hvad han mente. Som en kritiker skal. Men så mange forbrugere fulgte hans anbefalinger, at mange producenter følte sig fristet til at rette ind. Vi skal jo alle leve.

Annonce

I dag finder man sjældnere ret mange neuf'er på de gode restauranter, for moden er vendt. Alle taler om lethed. Moden kan vende igen, det er modens natur. Og jeg kender stadig mange, der elsker en god vin fra Châteauneuf-du-Pape, men de skriver ikke aviserne, og de arbejder ikke som sommelier.

Netop årgang 2022 kunne ellers godt være året, der omvendte dem. Den smager ikke af orkan, man befinder sig snarere i orkanens øje, hvor der som bekendt er stille. En lang række af vinene er afbalancerede, afslappede, kølige og elegante.

Næsten alle vinene er bedre på anden- og tredjedagen, og de vil utvivlsomt stadig vinde ved at blive gemt 10 år eller mere, men den gode nyhed er altså, at de *kan* drikkes nu. Med læskende fornøjelse.

Jeg har smagt mange flere, end der er med i denne artikel, og jeg vil om føje tid publicere min top 25 fra smagningen i en lille ekstra-artikel. Og skulle man som læser være interesseret i at se den komplette liste med karakterer, noter og hele den tyrkiske musik, så send en e-mail til mig, så sender jeg et excel-ark den anden vej.

Indholdet fortsætter efter annoncen

Annonce

Sådan bedømmes vinene

Alle vine bedømmes efter to skalaer.

For det første gives karakter efter den universelt anvendte 100-pointskala. Den er annekteret fra det amerikanske skolesystem, hvor eleven får 50 point for alene at møde op og derefter kan gøre sig fortjent til flere point op til 100, der altså gives til den perfekte vin – hvis den findes. Karakteren tildeles *uden* hensyn til prisen.

Derefter får vinen de traditionelle aurorastjerner – fra en til seks. Her vurderes kvaliteten i forhold til prisen. En vin kan altså få f.eks. 87 point og seks stjerner, hvis den kun koster 50 kr. Men det betyder *ikke*, at den er bedre end vinen, der får 95 point med en pris på 5.000 kr. – kun at den er et bedre køb.