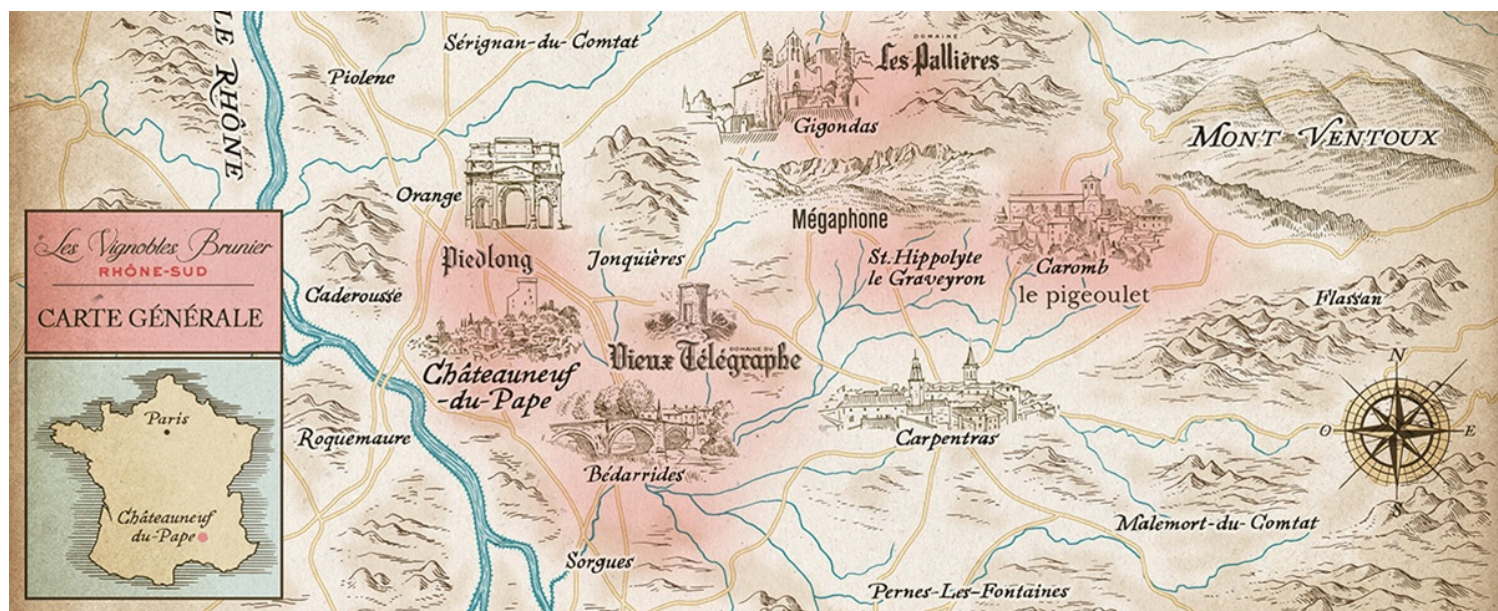


In evidenza

Lo Châteauneuf-du-Pape di Vieux Télégraphe. Le Cative, martedì 4 febbraio

di: Redazione

3 febbraio 2020



Tasca d'Almerita organizza martedì 4 febbraio alle 20.30, presso **Le Cative – Caffè, Vino, Cucina**, una serata alla scoperta del Domaine **Vieux Télégraphe**, una tenuta nella Valle del Rodano gestita da sei generazioni dalla famiglia *Brunier*, nel cuore della denominazione di **Châteauneuf-du-Pape**.

Dei 70 ettari della proprietà, 65 sono dedicati ai rossi e 5 ai bianchi. Qui si producono solo 4 vini: Le Vieux Télégraphe, rosso e bianco, ottenuti dai vigneti più antichi e dalle cuvée più complesse, e i Le Télégramme, rosso e bianco. Edouard Brunier, quinta generazione alla guida dell'azienda Vieux Télégraphe, racconterà i suoi vini nel corso di una cena degustazione con quattro portate.

Questo il menu della serata con gli abbinamenti proposti:

Carpaccio di manzo, salsa bernese e capperi | Pigeolet Vin de Pays de Vaucluse 2017

Macco di fave, crostoni di pane e capreggio, aglio nero | Châteauneuf-du-Pape Le Crau Blanc 2015

Tortellone con ragù di caccia e salsa San Bernardo | Châteauneuf-du-Pape Le Crau Rouge 2010

Per info e prenotazioni

Le Cattive – Caffé, Vino, Cucina

Tel. 091 6198374

Lo Châteauneuf-du-Pape

La storia dello Châteauneuf-du-Pape, una denominazione francese di origine controllata (AOC) della Valle del Rodano meridionale, è legata storicamente alla figura di due Papi: Bertrand de Goth, arcivescovo di Bordeaux, poi Papa Clemente V; e Jacques Duèze, vescovo di Fréjus e arcivescovo di Avignone, poi Papa Giovanni XXII.

Il primo, eletto mentre si trovava a Bordeaux, già produttore di eccellenti vini nelle tenute di famiglia, trasferì il papato da Roma ad Avignone, inaugurando il periodo della cosiddetta “cattività avignonese” (vedi un articolo su Château Pape Clement); il secondo consolidò lo spostamento costruendo nella cittadina una fortezza o “Nuovo Castello” (appunto Châteauneuf) e assegnando appezzamenti a vignaioli che aveva condotto con sé da Cahors. Queste vigne, una decina di ettari circa, erano appartenute ai Templari, l’ordine ecclesiastico eliminato da Filippo il Bello e la cui distruzione fu avallata proprio da Papa Clemente V.



*il suolo dello Châteauneuf-du-Pape
(febbraio)*

Oggi Châteauneuf-du-Pape è una denominazione che si estende su oltre 3.000 ettari tra Orange e Avignone. I comuni sono Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange e Sorgues. I suoli sono costituiti da una particolare frazione pietrosa, tonda, con quarzo, argilla e sabbia. Queste pietre, meglio conosciute con il nome *galets roulés*, sono rocce sedimentarie, provenienti dalle Alpi francesi, perfette per immagazzinare calore e cederlo gradualmente. Il forte vento di Maestrale è un’altra delle caratteristiche di questo areale. Tra gli effetti positivi, il vento riduce il carico delle piogge, contrasta il gelo primaverile e inibisce muffe e malattie della vite.

Tra i vitigni ammessi, tredici tra bianchi e rossi, anche utilizzabili insieme. La parte predominante, sovente in purezza, è svolta dal Grenache, un vitigno di origine iberica che resiste molto bene al vento e allo stress idrico; poi Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Clairette, Bourboulenc, Counoise, Roussanne, Picpoul, Picardin, Vaccarèse e Terret Noir. Una delle caratteristiche principali del Grenache è la buccia sottile e poco colorante, tanto è vero che i Châteauneuf-du-Pape sono quasi sempre di colore rosso tenue.

Il domaine **Vieux Télégraphe** si trova a Bédarrides, nel cuore dello Châteauneuf-du-Pape. Dal 1891 appartiene alla famiglia Brunier. Della proprietà il *La Crau*, uno dei cru più importanti di questa denominazione. Le scelte agronomiche sono attente e precise: è seguito il protocollo di coltivazione biologica, i concimi adoperati sono esclusivamente organici. Per la vinificazione, si persegue un approccio naturale, così come per l’invecchiamento.
