

## **CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020**

### **EIN SANFTER JAHRGANG, ABGERUNDET UND AUSGEGLICHEN**

Nach einem Jahr 2019, geprägt von einem sehr trockenen Sommer und dicht gewebten, konzentrierten Weinen, kündigt die außergewöhnlich frühe Ernte des Jahrgangs 2020 die Rückkehr frischer, ausgewogener Weine an.

Der trockene und sehr heiße Sommer 2019 erforderte einen regnerischen Winter, damit die Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Dies war von Oktober bis Dezember 2019 der Fall, mit einer kumulativen Niederschlagsmenge je nach Ort von 400 bis 500 mm, gefolgt von einem besonders nassen Spätfrühling. Die recht milden Wintertemperaturen führten zu einem sehr frühen Austrieb, 12 Tage früher als in 2019. Obwohl ein frühmorgendlicher Frost am 25. März örtlich einige Schäden verursachte, war der Frühling dennoch sehr mild, bestätigt durch eine ungewöhnlich frühe Blüte bereits Mitte Mai.

Von Mitte Juni bis Anfang August regnete es nur äußerst selten, gefolgt von mehreren Regenperioden die jegliches Risiko von Wasserstress verhinderten. Der Sommer war heiß, aber nicht übermäßig: nur 3 von 5 Tagen lagen zwischen Juni und September bei über 30°C, mit einem Höhepunkt um den 1. August mit über 40°C. Die Veraison begann Ende Juli und verlief sehr schnell.

### **FRÜHE, LANGE, ABER AUSGEGLICHENE WEINLESE**

Die ersten Parzellen mit weißen Trauben wurden ab der dritten Augustwoche und die von Syrah ab Anfang September geerntet. Um den 20. September verzögerten einige Regenfälle (40 bis 60 mm) die Weinlese, was den Anstieg des Zuckergehaltes der Beeren etwas verlangsamte, aber die phenolische Reifung der Grenache- und Mourvèdre-Trauben beschleunigte. Die Weinlese verlief bis Mitte Oktober ruhig und ohne schlechtes Wetter, die Winzer konnten jede ihrer Parzellen bei optimaler Reife ernten. Das Traubengut, sehr gesund, musste kaum sortiert werden. Die alkoholische Gärung verlief ohne Probleme.

### **FRISCHE UND AUSGEWOGENE GESCHMACKSPROFILE**

Der Jahrgang 2020 zeichnet sich bei den Weißweinen durch schöne Säuren und viel Eleganz aus. In der Nase sind sie von Zitrusfrüchten und fruchtiger Frische geprägt. Im Mund verbinden sich aromatische Intensität und schöne Länge. Die Rotweine haben weniger intensive Farben als 2019, aber auch weniger Alkohol, mehr Frische, klare Frucht und feinste Tannine. Die Syrah-Weine verströmen Noten von Brombeeren, weißem Pfeffer und Menthol, während die Grenache-Weine je nach Terroir Aromen von frischen Himbeeren, Garrigue oder Ingwer mit sich bringen. Die Rotweine des Jahrgangs 2020 sind elegant und geschmeidig, schon jetzt zugänglich jedoch ohne an Alterungspotenzial zu verlieren. Der Jahrgang 2020 vereint Ausgewogenheit, Frische und Finesse.

Als ob uns die Götter von den Unsicherheiten im Zusammenhang mit der Covid-19-Krise trösten wollten, ist der Jahrgang 2020 das Ergebnis eines ausgeglichenen pflanzlichen Wachstums und einer harmonischen Entwicklung der Trauben. So konnten die Winzer von Châteauneuf-du-Pape-Weine erschaffen, welche schon jetzt bei der Verkostung glänzen.

Die neuesten Nachrichten über Châteauneuf-du-Pape finden Sie unter [www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

Winzerverband der Herkunftsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape

25 avenue Général de Gaulle - BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape

[syndicat@chateauneuf.com](mailto:syndicat@chateauneuf.com)

Wetterdaten: Cirame und ODG

November 2020