

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020

UNA RESERVA TRANQUILA, EN REDONDEZ COMO EN EQUILIBRIO.

Luego de un año 2019, caracterizado por un verano particularmente seco, con vinos robustos y concentrados, la precoz reserva 2020 marca el regreso de vinos más frescos, dotados de gran equilibrio.

El adusto verano de 2019 exigía un lluvioso invierno para permitir la reconstitución de las reservas de agua. Tal como ocurriría de octubre a diciembre, con un cúmulo de precipitaciones que llegaron a alcanzar los 400 o 500 mm dependiendo de los sectores, sin mencionar también un cierre de primavera mayormente húmedo. Este año, las dulces temperaturas invernales permitieron un brote precoz, doce días antes que en 2019. Aunque el 25 de marzo, la escarcha matinal causó estragos en alguna que otra parcela, la primavera también fue dulce, acentuando la precocidad de la reserva con una florescencia a mediados de mayo. De mediados de junio a principios de agosto, la lluvia parecía ausentarse hasta que las precipitaciones llegaron para calmar el estrés hídrico. El verano fue cálido, pero no canicular: entre junio y septiembre tan sólo 3 de cada 5 días rebasaron los 30°C, con temperaturas superiores a los 40°C alrededor del 1º de agosto. El envero comenzó a finales de julio y fue muy rápido.

VENDIMIAS PRECOSES, LARGAS PERO SERENAS

A partir de la tercera semana de agosto se recolectaron las primeras parcelas de vino blanco, mientras que las Syrah a principios de septiembre. Alrededor del 20 de septiembre, ligeras precipitaciones (40 a 60mm) atrasaron las labores de cosecha, haciendo un poco más lenta la acumulación de azúcares, pero acelerando la maduración fenólica de los Grenache y los Mourvèdre. Hasta mediados de octubre, las vendimias continuaron con toda serenidad sin que ningún evento meteorológico las interrumpiera. Los viñeros cosecharon cada una de sus parcelas en el momento óptimo de su madurez. No hubo necesidad de selección rigurosa puesto que las uvas estaban en muy buen estado. Las fermentaciones se llevaron a cabo sin ningún problema.

CUALIDADES GUSTATIVAS FRESCAS Y EQUILIBRADAS

Los vinos blancos de la reserva 2020 se definen por su distinguida acidez y su exuberante elegancia. Al olfato se caracterizan por notas cítricas que revelan la vívida frescura del fruto. En la boca se mezclan la intensidad aromática y una buena longitud. Por su parte, los tintos presentan colores menos intensos que los de 2019, pero también menos alcohol, lo cual brinda mayor frescura y finura tánica. Los Syrah exhalan notas de zarzamora, de pimienta blanca y de mentol, mientras que los Grenache llevan aromas de frambuesa fresca, de garriga o de jengibre según el *terroir* de origen. La suavidad y elegancia de los vinos tintos de 2020 invitan a apreciarlos en su juventud, sin que por ello su potencial de guarda se vea afectado. La reserva 2020 es una reserva equilibrada, que une frescura y *gourmandise* en un exquisito maridaje. Como si el cielo hubiese querido consolarnos de las adversidades ligadas a la crisis del Covid-19, la reserva 2020 es fruto de un año vegetativo y sereno que favoreció el desarrollo armonioso de las uvas. Fue pues con toda tranquilidad que los viñeros pudieron hacer las vendimias y vinificar los Châteauneuf-du-Pape que ya desde ahora se perfilan espléndidos para la cata.

»»»

Sigue en directo toda la actualidad de nuestra denominación en: www.chateauneuf.com

Syndicat des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape

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

syndicat@chateauneuf.com

Datos meteorológicos: Cirame y ODG

Noviembre 2020