CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, MILLÉSIME 2022

超早熟な収穫、低い収穫量そして素晴らしいクオリティ、これらがシャトーヌフ・デュ・パップの22年ヴィンテージを特徴づけています。今までに類を見ないヴィンテージで、各区画によって状況も異なりました。

春先、例外的な霜の害を被った2021年は冷涼で乾燥した冬でその1年を終えました。2022年のブドウは例年よりもやや早めに芽吹き始めました。春は雨が降らず乾燥して暖かく、続く夏は例外的に早く到来、猛暑と極端なまでの乾燥した天候が続きました。

3月から5月の間は通常150㎜ほどの降雨量があるのに対し50㎜しか観測されませんでした。夏は6月末と8月半ばの2回だけ、地区にもよりますがわずか30-70㎜の雨が降ったのみでした。植物成長期のこれほどの水不足は2003、2017そして2019と比較することができます。芽吹きから収穫までの間の気温は常に例年より高く、猛暑の2003年を思わせました。2022を特徴づけるこの極端な気候条件を目の当たりにして誰がこのヴィンテージが過去10年で最高のものになると考えたでしょうか。流れが大きく変わったのは8月15日前後からでした。天候が大きく崩れ、この地方全体を雹を伴う暴風雨が通過しました。シャトーヌフ・デュ・パップの幾つかの地区の畑で大小なりとも被害がありました。その被害状況やブドウの傷み具合などの検証がされた後にはミストラルが吹き始め、畑内の衛生条件が改善され、最終的には美しく熟したブドウが収穫されることになりました。

2022年ヴィンテージは回復力と早熟という2つの言葉で表現できるでしょう。幾つかの区画では白ブドウを8月17日から収穫を開始しており、シラーも早いところでは8月23日前後から摘まれています。最終的に2か月以上にも及んだ収穫ですが、度数のポテンシャルを考慮しクオリティ高いタンニンを作り出すべく、生産者達は最後まで、より慎重に区画ごとにブドウの熟し具合をチェックする必要がありました。

皆で知恵を出し、過去の経験を分かち合い、緻密で的確な作業をこなした結果、シャトーヌフ・デュ・パップの生産者達はこの特殊なヴィンテージの数々の難関を乗り越え、バランスよく美しい色合いで熟成ポテンシャルも高いワインを生産しました。（赤ワインについては色の平均的な濃厚度は8，アルコール度数は15%）

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 - www.chateauneuf.com

Données : Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie et Cédric Hallereau (Vitec), janvier 2023

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

シャトーヌフ・デュ・パップ白は美しいフレッシュさとフローラルなアロマ、程よい酸味が感じられます。高いクオリティと評価された白2021と同等と言えるでしょう。シャトーヌフ・デュ・パップ赤は早期収穫されたものは小さな黒果実やプルーンのアロマが上がります。後期に収穫されたブドウで生産されたワインは色合いも美しく、素晴らしく繊細なタンニンが感じられます。

数字を見てみますと2022年のシャトーヌフ・デュ・パップの生産量は2021とほぼ同量で86.300hl、うち6.100hlは白が占めています。（全体の収穫量の7%）。平均収穫量は27,50hl/haとなっています。（アペラシォン規定では35hl/ha まで）。

今年初めからシャトーヌフ・デュ・パップではイメージチェンジを行うため、新たなデザインでの宣伝広告を実現しています。2023年はシャトーヌフ・デュ・パップの組合設立100周年を迎えることもあり、ワイン生産地として初のAOC と認められる要因となった豊富なテロワールやブドウ品種を前面に打ち出しご紹介するべく複数のビジュアルを作成しました。

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 - www.chateauneuf.com

Données : Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie et Cédric Hallereau (Vitec), janvier 2023