

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2019

UNA AÑADA EXCEPCIONAL, COLORIDA Y DE BELLA FACTURA

Tras las lluvias abundantes que marcaron la primavera 2018, la añada 2019 confirma una vuelta a la normalidad de la pluviometría primaveral (96 mm en contra de 280 mm en 2018).

Los malos recuerdos de los ataques de mildiu del año pasado han obligado a los viticultores a observar con extrema vigilancia desde el principio de la temporada. Sin embargo, la presión fitosanitaria ha sido casi inexistente. En cambio, se recordará la canícula de finales de junio y el verano excesivamente seco y caluroso.

Las vendimias empezaron temprano para poder cosechar las variedades precoces antes que maduren demasiado. Se han realizado con mucha serenidad. Las lluvias del 18 de septiembre han provocado un aumento de los rendimientos en jugo y un reequilibrio de los mostos. El perfecto estado sanitario de las uvas ha permitido elaborar en 2019 vinos tintos de Châteauneuf-du-Pape con mucho color, untuosos y generosos. Los vinos blancos se muestran grasos, amplios y persistentes en boca.

UN AÑO CANICULAR Y MUY SECO

Las lluvias de otoño e invierno (460 mm) han iniciado el periodo vegetativo alimentando los suelos con buenas reservas de agua. Los meses de abril y de mayo han sido bastante frescos, marcados por periodos de crecimiento activo, seguidos por desaceleraciones, un fenómeno que puede provocar corrimiento. Por suerte, no ha ocurrido en 2019, o solo de forma esporádica. El periodo vegetativo ha sido muy seco (lluvias moderadas en primavera y muy flojas en verano) con 158 mm de precipitación (en contra de 530 mm en 2018, 230 mm en 2016 y 185 mm en 2017). Este periodo también ha sido muy caluroso, siete días sobre diez con más de 30°C entre el 1 de junio y el 15 de septiembre. A finales de junio, una semana de canícula ocurrió en la región, con un máximo alcanzando el 28 de junio (44,3°C en Carpentras).

Frente a estos excesos climáticos, los follajes han sufrido pocos daños ya que el corredor del Ródano no se ha visto perjudicado por el efecto "secador" que ha afectado algunos viñedos meridionales. El déficit de agua sobre todo impacto el tamaño de las bayas que se quedaron muy pequeñas bastante tarde. Los racimos solo se han cerrado al final del envero gracias a escasas lluvias veraniegas. Dentro de este contexto, la presión fitosanitaria ha sido casi inexistente.

Durante las vendimias, las uvas presentaron un buen estado sanitario pero un rendimiento en mosto bastante bajo. La lluvia que llegó a los 15 mm el 18 de septiembre fue oportuna y permitió a las Garnachas alcanzar su madurez fenólica. Igualmente, dio como resultado pieles gruesas, colores intensos y una gran pureza aromática. Los rendimientos registrándose un ligero aumento con respecto al promedio de estos últimos años.

COLOR, SUAVIDAD Y UN GRAN POTENCIAL

Los vinos blancos de Châteauneuf-du-Pape expresan notas exóticas, de melocotón y de frutas cítricas. En boca, resultan amplios y con buena persistencia. Los vinos tintos, sobre todo los que llevan Garnacha, han necesitado maceraciones bastante largas. Presentan aromas de fruta madura, de frambuesa, de jengibre confitado, y notas mentoladas para la Syrah. En boca, la trama tánica queda elegante, salina, con buena concentración y ligera acidez. Se observan muy buenos resultados en los ensamblajes de cepas desde la maceración. Ya podemos anticipar un gran potencial de guarda para la añada 2019.



Les señalamos que estaremos en **Wine Paris** (del 10 al 12 de febrero 2020) y en **Prowein** (del 15 al 17 de marzo 2020). Y por supuesto nos vemos para la undécima edición de los "**Printemps de Châteauneuf-du-Pape**" (los 3, 4 y 5 de abril 2020).