

## UNA AÑADA EXCELENTE PERO RESTRINGIDA

**Excepcional en muchos aspectos, la añada 2017 ha experimentado récords de temperatura generando una cosecha temprana y pobre en cantidad. Pero lo que se recordará sobre todo de esta añada es la excelencia de los vinos que se han producido. Vinos tintos equilibrados, ricos y con taninos aterciopelados, vinos blancos vivaces y afrutados.**

### Resumen de un año de récords:

A pesar de un mes de enero muy frío, el más frío desde hace cinco años, gracias a un aumento rápido de las temperaturas a principios de febrero y finales de marzo, como fue el caso en 2014, la cosecha 2017 parecía ya como temprana. Una vez la ola de frío que azotó a Francia a finales de abril (3.7 °C el 20 en Châteauneuf-du-Pape) acabada, el viñedo experimentó después un periodo vegetativo particularmente caluroso con temperaturas máximas superiores a los 30°C a finales de junio (37.6 °C el 23 de junio, 40.5°C el 4 de agosto). Así, la añada 2017 es la segunda más calurosa de los últimos 20 años, después del 2003 pero antes del 2015 y 2009.

En cuanto a las lluvias, solo cayeron 17 milímetros durante los meses de julio, agosto y septiembre, en comparación con los 70 milímetros que cayeron durante el verano del 2016, ya considerado como año seco! Ha sido necesario esperar hasta principios de noviembre para que la lluvia ya ponga fin a casi seis meses a la falta de agua. Al final, durante el periodo vegetativo solo cayeron 185 milímetros de lluvia, en contra 360 milímetros para un año considerado como normal.

Tempranas y presentando un estado sanitario excepcional, las vendimias 2017 empezaron desde los primeros días de septiembre y debido a la falta de agua se terminaron algunas veces muy rápidamente.

Sin embargo, cabe señalar que gracias a un clima particularmente favorable, junto con un final de verano caluroso, algunas parcelas de los viñedos se vendimiaron solo a principios de noviembre. No obstante, el corrimiento en la garnacha y una sequía persistente han fuertemente impactado el rendimiento global que se ubica en 23 hl/ha con un promedio decenal de 30 hl/ha (el rendimiento máximo permitido por la normativa AOC es de 35 hl / ha). Con unos 72.000 hectolitros de vinos AOC Châteauneuf-du-Pape producidos en 2017, el viñedo enfrenta la menor cosecha desde los últimos cuarenta años. Líder en este terreno, la AOC contabiliza ya 857 ha de viñas cultivadas en agricultura biológica, es decir un 27 % de la superficie del viñedo (promedio nacional: 9 % 2016).

### Algunas notas de cata:

Los Châteauneuf-du-Pape blancos revelan un color brillante, aromas de flores blancas y una elegante vivacidad. Los vinos tintos reflejan la excelente madurez de las uvas, expresan aromas de frutas negras y presentan una sensación sedosa que se prolonga en la boca. Con taninos aterciopelados y fundidos, se muestran perfectamente equilibrados y dejan entrever un buen potencial de guardia.



L' « Echansonnerie des Papes » creada por el Doctor Dufays en 1967 celebrará el quincuagésimo aniversario de su primer Consejo el 26 de mayo 2018 en el Palacio de los Papas en Aviñón, con la participación de «la Guilde Internationale des Fromagers ».

El 30 de junio y el 1 de julio 2018, Châteauneuf-du-Pape y la ciudad de Aviñón organizaran la cuarta edición del día internacional de aficionados curiosos con un coloquio sobre el tema « La AOC ha muerto, viva la AOC ».