

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

## ¡UNA RESERVA FABULOSA!

Mientras que las temperaturas quedan altas para la temporada, que el viñedo resplandece de un amarillo esplendente y que las prensas han sido limpiadas y ordenadas, los primeros vinos presentados a las mezclas confirman lo que se presentía: ¡2016 es una reserva fabulosa! Si algunos se atreven a compararla a la magnífica 2010, otros no vacilan en remontarse a la muy famosa 1990. En todo caso y de manera indiscutible, nos encontramos en el universo de las grandes reservas.

Al salir de un invierno relativamente dulce y de una primavera seca y bastante fresca, el viñedo ha tenido que afrontar un verano más cálido que la media con varios días durante los que las temperaturas han superado los 35°, incluso a principios de Septiembre. Un verano cálido pero no canicular, caracterizándose desde el envero por hermosos rangos de temperaturas entre el día y la noche, lo que es un factor favorable a la síntesis de los polifenoles. La temporada veranea también ha sido particularmente seca; el acumulo de las lluvias alcanza sólo 70.80 mm, de los cuales 17.80 mm en Julio, 8.40 mm en Agosto y 44.60 mm en Septiembre. Por cierto, son aquellas finas lluvias del 14 y del 15 de Septiembre que han permitido a las uvas alcanzar madureces completas, sin comprometer por lo tanto el potencial cualitativo de una cosecha que en todos aspectos puede ser cualificada de excepcional (estado sanitario perfecto, madureces fenólicas óptimas...).

Abiertas el 12 de Septiembre, las vendimias se han escalado sobre más de 6 semanas. Consecuencia de aquella meteorología idílica, la selección de las uvas, aunque sea obligatoria, ha sido reducida al estricto mínimo. Desde un punto de vista general, los vinos de la reserva 2016 son muy aromáticos, complejos, netos y de gusto franco. El rendimiento medio debería acercarse a los 32 hl/ha para un máximo autorizado de 35 hl/ha.

Los Châteauneuf-du-Pape blancos, delicados y vinosos, son a la vez dotados de madureces óptimas y de hermosos frescores gracias a pH naturalmente bajos. El Grenache expresa aromas de frutas con pulpa blanca y amarilla (melocotón, pera, membrilla) y de flores blancas. El Roussanne, muy expresivo, desvela fragancia de frutas exóticas, de melocotón y de albaricoque. Dado a un hermoso final de temporada, el Clairette y el Bourboulenc, dos variedades tardías, han sido cosechados a perfecta madurez acarreado así sus notas elegantes en la mezcla.

En cuanto a los 2016 tintos, se caracterizan por expresiones aromáticas muy netas, intensas, complejas y gustos francos. Con arreglo al terruño, los vinos de Grenache exhalan perfumes de frambuesa, regaliz, garriga, jengibre confitado, frutas negras y cítricos. La mezcla de diferentes variedades de uvas de la denominación permite dar origen a una "complejidad mágica", expresión de la resonancia encontrada entre tipicidad de variedad e influencia del terruño. Los vinos tintos hacen alarde de vestidos densos y oscuros con niveles de antocianos muy elevados. En boca, los vinos son amplios, vinosos y realzados por un hermoso frescor. ¡En una palabra, potentes! Los taninos son muy presentes, sus granos extremadamente finos y ya bastante sedosos.

**2016 encarna de maravilla lo que se puede cualificar de reserva excepcional.**



- En 2017, la denominación celebrará a los **80 años de la botella "armoriée"** (con escudos papales) creada en 1937 por los viñadores de Châteauneuf-du-Pape y el Barón le Roy de Boiseaumarié para salir adelante a la denominación de una crisis económica empezada en 1866 con la invasión del filoxera.

- La primera cita del año 2017 entre los productores de Châteauneuf-du-Pape y los profesionales tendrá lugar el **30 de Enero en el Mucem** en Marsella donde 20 bodegas de producción biológica y biodinámica presentarán sus últimas cosechas.