シャトーヌフ・デュ・パップ 2016

素晴らしいヴィンテージ！

この時期にしては暖かい日が続き、ぶどう畑は紅葉で美しく金色に輝き、プレス機は洗浄され片付けられたこの静かな季節、アッサンブラージュの作業のために集まったワイン達は私達の予想を見事に証明してくれました。2016 年は並外れて素晴らしいヴィンテージです！優良年であった 2010 年に比較する声があるとすれば、過去に遡って偉大なヴィンテージ 1990 年を髣髴させるという声も上がっています。いずれにせよ議論の余地なしに、2016 はとても偉大なヴィンテージであることに間違いはありません。

暖冬の後、乾燥し冷涼な春の季節を過ぎてやってきた夏は、9 月初旬まで 35 度を超える日が数日続くなど平年よりも高い気温をマークした。暑い夏ではあったが猛暑ではなかった。そのことはぶどうの色つきの時期から観測された一日の大きな温度差に特徴付けられている。この温度差はポリフェノールの合成にはとても重要な役割を果たしている。
またこの夏はとても乾燥し、降雨量は 7 月で 17.8 ミリ、8 月 8.4 ミリ、9 月に 44.6 ミリの合計 70 ミリのみであった。9 月 14 日と 15 日に小雨が降ったのだが、この雨がぶどうの完熟を進めてくれたといえよう。結果、完璧な衛生状態と十分に熟したフェノール成分をもった素晴らしいクオリティかつポテンシャルの高いぶどうを収穫することが出来た。

9 月 12 日以降 6 週間以上にわたって収穫が始まった。夢のようなこの天候条件の結果、通常義務付けられているぶどうの選果は最低限の作業で終了した。全般的に 2016 年ヴィンテージのワインは香り高く、複雑さを持ち、まっすぐな味わいである。平均収穫量は通常 35hl/ha であるところ約 32 hl/ha くらいであった。

シャトーヌフ・デュ・パップの白は繊細でアルコール分もしっかりあるが、これは十分に熟したぶどうから生産されていることと、ぶどうの pH が元より低いことからもたらされる美しいフレッシュ感に起因する。グルナッシュは桃や洋ナシ、マルメロなど白や黄色の果肉のフルーツや白い花の香りを持つ。とても表現力が豊かなルーサンヌは、トロピカルフルーツや桃やアプリコットを彷彿させる香りが特徴的だ。そして 9 月過ぎの穏やかな天候が幸いし、遅熟のクレレットやブールブーランの 2 種のぶどうもしっかりと熟した状態で収穫され、エレガントさをもたらした。

2016 の赤は、香りの表現がとてもはっきりし、濃厚で複雑さもあることが特長だ。土壌により、グルナッシュのワインからはフランボワーズやレグリス、ガリッグ、生姜のコンフィ、黒果実や柑橘類が感じられる。アペラシォンの異なる品種をブレンドすることにより、それぞれのぶどうの典型的な香りが土壌の影響を受けて《マジカルな複雑味》を生み出す。
赤ワインは今年アントシアン（色素）が特に高く、濃厚で深紅のローブをしている。口中では豊かな広がりのある味わいで、美しくフレッシュな酸に支えられたアルコールもしっかり感じられる。一言で表現すると、力強い！そしてタンニン分もしっかり感じられるがとてもきめ細かく、すでに絹のような滑らかさもある。2016 年は並外れたヴィンテージと表現するにふさわしい年である。

●2017 年、アペラシォンでは紋章付きボトルの 80 周年を祝います。このボトルは 1937 年にシャトーヌフ・デュ・パップの生産者達とルロワ・ドゥ・ボワズマリー男爵によって、1866 年のフィロキセラの蔓延が発端で引き起こされた経済恐慌から脱するべく考案されました。

●2017 年最初のシャトーヌフ・デュ・パップの生産者達と業界関係者達のランデヴーは 1 月 30 日にマルセイユのミュセムに行われます。20 社のオーガニックまたはビオディナミのドメーヌが彼らの最近のヴィンテージを紹介します。

Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape
12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Email : federation@chateauneuf.com Web : www.chateauneuf.com
Données météo : Cirame Carpentras **Nov. 2016**