

シャトーヌフ・デュ・パップ 2018

よく熟したぶどうがもたらすバランス

記録的な気候条件のおかげで、多くの点において例外的に素晴らしかった 2017 年ヴィンテージ、その後続く 2018 年はよりノーマルな年になるであろうと予想されていた。が、そうではなかった。生産者の記憶によると、年初めにあんなにも多くの降雨量があったのは、数十年前にもさかのぼるといえる。降雨量の合計は 2018 年の 10 月までで 833mm にも達した。極端に水不足であった 2017 年は同じ時期に 206mm と記録されている。幸いなことに 9 月は 5mm 以下の降雨量があったのみで、生産者達は心穏やかな状態で、時間をかけて収穫をすることが出来た。

衛生状態が素晴らしくよかったぶどうが収穫できたことで、2018 年のシャトーヌフ・デュ・パップの赤と白は、十分に熟したぶどうの味わいと口中での余韻が長いことが特徴といえる。

雨続きの 1 年、その後は暑く乾燥した気候となった。

2018 年、ぶどうの葉や枝が育つ植物期の春から夏にかけて 520mm の降雨量があった。（これは 2013 年と同じ。）そして 3 月 1 日から 9 月 30 日までの 10°C をベースにした合計気温を見ると、2252 にもなった。ちなみに 2017 年は 2180、2016 年は 2055 であった。この雨量と気温により、近年にはないほどのべと病のリスクが高まった。今年の春は生産者達にとって心休まる時はなかったといえる。なぜなら畑の状況を細かく把握し、事前にべと病対策の手を打たなければならなかったからだ。が、被害を免れることは難しく、区画によっては甚大な収穫減を招いた。

その後、夏の時期の高い気温（8 月は 35 度以上の日が 11 日あった）と 9 月の夜間の涼しい気候が幸いし、素晴らしいクオリティのぶどうを収穫することが出来た。早熟だったので、ぶどうの皮は厚く、赤ぶどう、特にグルナッシュはアロマとポリフェノール成分のポテンシャルが高い抽出がされたといえる。残暑のまだ続いていた 11 月半ば、デキュバージュの作業が終了していないところも数多くあった。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、問題なく終了した。

フルーティさが特徴の味わい

シャトーヌフ・デュ・パップの白はリッチで、長い余韻とグリーン・レモンのような柑橘系フルーツやトロピカルフルーツ、白果実を髣髴させる。中にはアニス香を感じさせるものもある。赤はフランボワーズやカシス、プルーンやジンジャー香が上がる。絹のように滑らかでまるやかな美しいタンニンもある。後味は長く、滑らかだ。おおらかで熟成ポテンシャルの高い 2007 ヴィンテージを思わせるレベルだ。酸味はそう高くなく、アルコール度数も落ち着いている。



2019 年は、レ・プランタン・ドゥ・シャトーヌフ・デュ・パップが 10 周年を迎えます。このイベントは生産者と出会い、喜びを分かち合う機会であり、今までに様々なアトリエや忘れられないソワレが 10 回も行われてきました。2019 年は 4 月 6 日と 7 日にルネサンス広場でランデヴーとしましょう。またアペラシオン・シャトーヌフ・デュ・パップは、5 月 31 日から 6 月 1 日に開催される **Wine Ways Festival Around Avignon** にも協賛します。