

教皇新堡 〈CHATEAUNEUF-DU-PAPE〉

葡萄酒生產者聯合工會 〈FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS〉

2013 年 1 月

完美平衡的 2012 年份

當諸聖節*來臨，嗅著初冬的寒冷氣息時，即表示該年份的葡萄酒大都已由釀酒槽中取出，釀酒過程已結束，2012 年的葡萄受惠於理想氣候條件，非常適合釀造頂級葡萄酒。

還記得 2012 年四月到七月底平均最低溫度為 13°C，平均最高溫則達 24.7°C。而且教皇新堡法定產區在初夏的降雨量僅 52 毫米(mm)，接近 2010 年的降雨量。

整個夏季從頭至尾維持乾燥又炎熱，八月和九月平均最低溫 16.53 °C 〈2011 年為 16.11°C〉，平均最高溫達到 28.25°C 〈2011 年 28.63°C〉。

在日照方面，前後共六個月〈四月初至九月底〉日照時間累計達 1811 小時，大約相當於 2010 年〈1837 小時〉，但低於 2011 年〈1905 小時〉，是一個夏季日照特別的一年。

八月底和九月底的降雨，一來使得葡萄的生長免於遭受持續太久的缺水所帶來的負面影響，二來使得部份較晚收成的葡萄更臻完美成熟。大部份的葡萄收成期自九月中旬開始，一直到十月五日至十日間結束。

由於葡萄園沒有受到植物病害威脅，栽種出來的葡萄非常健康，果園通風良好，果實色澤佳。本年度所收成的葡萄品質優良，在釀酒槽內長時間〈四個星期〉釀製後，葡萄酒園主得以萃取出最好的葡萄酒。

最後經由釀酒槽內取出的葡萄酒顯示深邃美麗的色澤，呈現均衡，果香馥郁，圓潤滑順的口感。蘋果酸乳酸發酵後，單寧變得優雅柔順，今年蘋果酸酸度值相對較高。至於酒精含量則適中。

在量產方面，原本標準產量規定最高可達每公頃三千五百公升，但今年應有稍微減量傾向，產量約每公頃約兩千九百至三千公升左右。

儘管如此，教皇新堡法定產區的葡萄酒園主對於這次的收成仍感非常滿意。

教皇新堡葡萄酒生產者聯合工會

〈Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape〉

地址：12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

電話：+ 33 490 837 221 – 傳真：+ 33 490 837 001

電子信箱：michel@chateauneuf.com 網址：www.chateauneuf.com

氣象資料：卡龐特拉市 〈Carpentras〉 西哈瑪 農業地區氣象中心 〈Cirame〉

*譯註：法國諸聖節為每年 11 月 1 日。