

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Novembre 2014

2014, UN'ANNATA DA VIGNAIOLI

L'annata 2014 a Châteauneuf-du-Pape è ciò che si chiama comunemente « un'annata da vignaioli" tanto il lavoro alla vite ha avuto un'importanza cruciale durante tutto quest'anno che iniziò presto nella stagione per finire tardi nell'autunno. Un anno faticoso, dove esperienza ed anticipo si rivelarono essere preziosi per produrre delle belle uve.

Ad un inverno mite e piovoso che ha permesso alle riserve idriche di ricostituirsi, succede una primavera secca e calda, 54 mm di pioggia su tre mese e 1°C di più della media per le temperature minime e le massime. Una situazione dunque ideale affinché le vendemmie inizino precocemente, per i bianchi sul finire d'agosto ed i rossi inizio settembre. Dato che il raccolto era stimato superiore alla norma, per ridurre il rendimento delle viti più generose, i vignaioli hanno dedicato una parte del mese di luglio ad effettuare delle vendemmie *in verde*. Ma in materia di viticoltura, non c'è certezza che quando le uve sono nel tino.

A causa di un'estate punteggiata da piogge settimanali (158 mn tra luglio agosto, contro 89 mn in 2013 et 91 mn in 2012), di notti fresche e di un insolazione inferiore alla medie stagionali (1 768 ore su 6 mesi contre 1 811 ore in 2012), in alcune settimane l'annata da precoce divenne una delle più tardive dell'ultimo decennio. Queste condizioni climatiche hanno permesso all'erba di germogliare senza sosta costringendo i vignaioli ad arare le loro viti, poi verso la fine dell'estate, su certe parcelle, di tosarle regolarmente. Le tecniche colturali finite, il resto del tempo fu dedicato alla sfogliatura, poi alla preparazione delle vendemmie.

La meteorologia contrastata dell'estate 2014 ha avuto dunque per conseguenza di ritardare l'inizio della raccolta che si può dire sia incominciata intorno al 16 settembre. Felice conseguenza della successione di un'estate piuttosto fresca ad una primavera piuttosto calda, maturità fenolica e maturità tecnologica dei differente vitigni della denominazione hanno perfettamente questo anno coinciso. I pochi grappoli insufficientemente maturi o non giudicati abbastanza belli furono scartati dalla raccolta, che è a Châteauneuf-du-Pape ancora manuale e deve essere completato da una cernita obbligatoria della vendemmia, direttamente sulla vita o alla cantina. Queste due condizioni di produzione presenti nel protocollo di produzione sono dei fattori di qualità che i vignaioli di Châteauneuf-du-Pape vogliono difendere opponendosi fermamente all'uso delle macchine per vendemmiare in seno alla loro denominazione.

A annata tardiva, svinatura tardiva. I torchi hanno funzionato fino ai primi giorni di novembre, liberando dei succhi fruttati, molto equilibrati, leggermente meno alcolizzati che la media (1 %) con bocche ampie e rotonde, tannini fini e bene incorporati. I bianchi mostrano quanto ad essi delle belle acidità, sono appuntiti, longilinei, e si riveleranno pienamente all'invecchiamento per chi avrà la pazienza di conservarli sufficientemente a lungo.

L'annata 2014 si caratterizza per in tannini serici, delle bocche eleganti e profonde, alla maniera dei 2011 e dei 2012 che cominciano a svelarsi.

Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape

12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél + 33 490 837 221 - Fax + 33 490 837 001

Email : federation@chateauneuf.com

web : www.chateauneuf.com

Données météo : Cirame Carpentras