

教皇新堡 2017

一个优秀却稀少的年份

从各角度来看，2017年都是一个非凡的年份，这一年产生了很多气候记录，造就了一个早熟、产量稀少的年份。这个年份在很多方面都给人留下深刻印象，葡萄酒的优异品质尤其引人注目。红葡萄酒平衡、浓郁、拥有天鹅绒般迷人的单宁，白葡萄酒活泼、果味丰富。

让我们简要回顾一下这个破记录的年份：

尽管一月份非常寒冷，气温达到近五年来最低水平，但幸好二月初、三月底气温骤然回升（与2014年相似），预示着这将是一个非常早熟的年份。当四月底袭击法国的寒流（4月20日教皇新堡的温度仅3.7°C）过去之后，产区迎来了异常炎热的植物生长期，从六月底开始最高气温就超过了30°C（6月23日为37.6°C，8月4日为40.5°C）。2017年因此成为最近20年以来第二炎热的年份，超过了2015年和2009年，仅次于2003年。

雨量方面，七月、八月和九月合计仅有17毫米降雨，作为对照，同样被视为干旱年份的2016年，夏季降雨量也达到了70毫米。直到十一月初，一场总算能称之为“下雨”的降水才结束了将近6个月的干涸期。最终，整个植物生长期仅仅获得了185毫米降水，而正常年份为360毫米。

2017年的葡萄早熟，而且果实健康状况优异，采收季从九月最初几日就开始了。由于果实稀少，采收季结束得也很快。值得注意的是，尽管如此，但由于气象条件良好，成熟季后期天气和煦，一些地块十一月初才进行采摘。然而，歌海娜落果以及持续的干旱严重影响了整体收成，每公顷产量仅为23百升，而近十年的平均产量为每公顷30百升（教皇新堡产区的法定最高产量为35百升/公顷）。2017年，教皇新堡产区共申报葡萄酒72000百升，是最近40年以来最低产量。作为有机农业的领导者，教皇新堡产区迄今拥有857公顷有机农业葡萄园，占葡萄园总面积的27%（2016年全国平均数值为9%）。

品鉴记录：

教皇新堡白葡萄酒呈现出明亮优美的色泽、白色花朵的香气以及活泼清新的口感。红葡萄酒表现出极好的果实成熟度，散发着黑色水果的香气，口感丝滑，回味绵长，单宁有着天鹅绒般的质感，如同融化在口中，整体非常平衡，显示出强大的陈年潜力。



1967年，教皇侍酒师协会（Echansonnerie des Papes）由杜法（Dufays）博士创立。为庆祝成立50周年，协会将与世界奶酪行会（Guilde Internationale des Fromagers）合作，于2018年5月26日星期六在阿维尼翁教皇宫举行盛大晚宴。

6月30日和7月1日，教皇新堡和阿维尼翁将迎来第4界葡萄酒爱好者国际日，届时将举办主题研讨会“AOC已死，AOC万岁”。