

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017

## UN'OTTIMA MA CONFIDENZIALE ANNATA

**Eccezionale secondo molti aspetti, l'anno 2017 ha generato record climatici traducesi in un raccolto precoce e poco quantitativo. Rilevante a più di un'aspetto, di quest'annata si ricorderà soprattutto l'eccellente qualità dei vini prodotti. Vini equilibrati, ricchi e dotati di bei tannini, vellutati per i rossi, vivi e fruttosi per i bianchi**

### **Piccola retrospettiva di un'anno di record:**

Nonostante un mese di gennaio molto freddo, più freddo degli ultimi cinque anni, grazie ad una brusca risalita delle temperature all'inizio di febbraio, a fine marzo, analogamente al 2014, la futura annata appariva già come precoce. Passata l'onda di freddo abbattutosi sulla Francia fine aprile (3.7°C il 20 del mese a Châteauneuf-du-Pape), la denominazione ha vissuto poi un periodo vegetativo particolarmente caldo con le massime superando i 30° a partire da fine giugno (37.6° il 23 giugno, 40.5° il 4 agosto). L'annata 2017 è, dopo quella del 2003, la seconda più calda degli ultimi 20 anni, ma prima del 2015 e del 2009.

Dal lato pluviometrico, i mesi di luglio, agosto e settembre avranno ricevuto soltanto 17 mm di pioggia contro 70 mm durante l'estate 2016, di per sé già considerato come secco! Si è dovuto attendere l'inizio di novembre affinché una pioggia vera e propria venisse a mettere fine a circa sei mesi di scarsità d'acqua. In definitiva, il periodo vegetativo avrà beneficiato di solo 185 mm di precipitazioni contro i 360 mm di un anno normale.

Precoci e in stato sanitario eccezionale, le vendemmie 2017 sono cominciate fin dai primi giorni di settembre. Per mancanza di uva, esse si sono concluse talvolta velocemente. Nonostante tutto, notiamo che, grazie ad una meteorologia particolarmente clemente e grazie anche ad un bellissimo autunno, certe parcelle si sono potute vendemmiare all'inizio di novembre. Tuttavia, coulure\* su grenache e siccità persistente hanno avuto un notevole impatto sul rendimento globale che si stabilisce a 23 hl/ha per una media decennale di 30 hl/ha (il rendimento massimo autorizzato è fissato a 35 hl/ha). Con 72 000 ettolitri di AOC Châteauneuf-du-Pape rivendicati nel 2017, la denominazione accusa quindi di aver avuto il più piccolo raccolto di questi quaranta ultimi anni. Leader, l'AOC contabilizza ormai 857 ha di viti condotte in agricoltura biologica o il 27% della superficie del vigneto (media nazionale: 9% nel 2016).

\*Coulure : caduta precoce del bocciolo prima della fioritura

### Alcune note di degustazione:

I Châteauneuf-du-Pape bianchi presentano belle vesti brillanti, aromi di fiori bianchi ed una grande vivacità. I rossi sono caratterizzati dall'eccellente maturità dell'uva, esalando aromi di frutti neri e presentando lunghe bocche seriche. Dotati di tannini vellutati e fusi, essi sono particolarmente equilibrati e preannunciano un lungo invecchiamento.



L'Echansonnerie dei Papi, creata dal Dottore Dufays nel 1967, celebrerà il Cinquantesimo compleanno del suo primo consiglio durante una festa eccezionale che si terrà il sabato 26 maggio 2018 al Palazzo dei Papi in Avignone in partnership con la Corporazione Internazionale dei Casari.

Il 30 giugno e il 1° luglio, Châteauneuf-du-Pape ed Avignone accoglieranno la 4a edizione delle giornate internazionali degli amatori informati con un Simposio sul tema : "L'AOC è morta, viva l'AOC".