

# シャトーヌフ・デュ・パップ

生産者組合連合 2014年2月

## 2013年は80年代的なヴィンテージ

シャトーヌフ・デュ・パップの2013年ヴィンテージはぶどうが遅熟であったことを特徴としているが、このことは80年代の状況を髣髴させられる。気まぐれな気候変化による雹などの被害は多くの地域に影響を与え、低収量で、フルーティさが力強さに勝る珍しいバランスを持った味わいに仕上がった。

気象状況としては、2013年の春は近年なかったほどに気温が低く、湿気も多かった。2012年に比較して平均最低気温は1°C低く、4月から6月にかけての最高気温についても4.4°C低かった。4月と5月の降雨量は217ミリを記録し、これは前年度の165ミリ、2011年の17ミリ、2010年の107ミリに比べても多い。

この涼しい気温と湿気の多さにより、ぶどうの芽吹きは遅れ、寒さと湿気に弱いグルナッシュについては不結実を招く結果となった。ちなみにグルナッシュはAOCシャトーヌフ・デュ・パップでは作付面積として75%を求められる主要品種である。

7月はとても暑く、またこの月の終わり頃にちょうどよい大雨が降ったこともあり、夏の天候条件は良好であったと言える。ただ春先の成長の遅れを取り戻すには十分ではなく、ここ数年の特徴であった早熟傾向とは逆の遅熟なヴィンテージとなった。また平均収穫量においては26hl/haという低さであった。シャトーヌフ・デュ・パップでは例年35hl/haの収穫量が許可されている。

収穫は9月半ば過ぎから開始した。収穫中の天候条件は素晴らしかった。アルコール醱酵とマロラクティック醱酵は順調に早くに終了し、美しい酸と幾分低めのアルコール度数、果実味たっぷりのグルナッシュが味わえる80年代の赤ワインを髣髴させられる仕上がりである。シラーとムールヴェードルは濃厚な色合いと凝縮感、そして力強さをもたらしてくれた。この2つの品種は不結実の問題が少ないこともあり、2013年のブレンド比率としては例年よりも少し高めにアッサンブラージュされている。

白ぶどうについては美しいフレッシュ感のあるアロマ（柑橘類、白い花、トロピカルフルーツ）と味わいが特徴である。物理化学的なバランスから、長期熟成に向いてもいる。赤ワインと同様、グルナッシュ・ブランのブレンド割合は少なめだが、かわりにクレレットやルーサンヌがそのアロマのポテンシャルの高さを見せている。

### 2013年ヴィンテージに関する数値 :

335件の収穫申告 335 déclarations de récolte  
82.000 hl のワイン、そのうち 5.300 hl は白ワイン  
230 件の個人ドメーヌが生産量の 94% を醸造している。

Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape

12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

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

Email : michel@chateauneuf.com web : www.chateauneuf.com

Données météo : Cirame Carpentras