

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Noviembre 2014

2014, UNA RESERVA VIÑADERA

La reserva 2014 de Châteauneuf-du-Pape es lo que comúnmente se llama “una reserva viñadera” tanto el trabajo de la viña tuvo una importancia crucial a lo largo deste año, que empezó temprano en la temporada y acabó tarde en el otoño. Fue un año agotador donde experiencia y anticipación fueron ventajas preciosas para producir uvas hermosas.

El invierno fue suave y lluvioso lo que permitió reconstruir las reservas hídricas. Luego sucedió una primavera seca y cálida (54mm de lluvia sobre 3 meses y 1°C más que la media para las mínimas y las máximas). Todas las condiciones estaban pues reunidas para una vendimia precoz. El potencial de producción dejaba entrever una cosecha superior a lo normal. Entonces, durante una parte del mes de Julio, los viñadores se dedicaron a la vendimia en verde para reducir el rendimiento de las viñas más generosas. Sin embargo cuando se trata de viticultura, nada está seguro hasta que las uvas estén en las cubas...

Debido a un verano lluvioso (158mm en Julio, Agosto en contra de 89mm en 2013 y 91mm en 2012), a noches frías y a una insolación inferior a las medias de la temporada, la reserva perdió toda su precocidad en pocas semanas. Volvió a ser una de las más tardías de la década. Las malas hierbas que crecieron hasta muy tarde obligaron los viñadores a labrar regularmente sus viñas y terruños hasta el final del verano. Una vez acabado el trabajo de la tierra, se dedicaron a la deshojadura y luego a la preparación de la vendimia.

La meteorología contrastada del verano 2014 retrasó pues el inicio de la cosecha que empezó más o menos alrededor del 16 de Septiembre. Gracias a la llegada de un verano bastante fresco después de una primavera bastante cálida, las madureces fenólicas y tecnológicas de las diferentes variedades coincidieron perfectamente. Los pocos racimos insuficientemente maduros o juzgados no bastante hermosos fueron apartados de la cosecha. Recordamos que en Châteauneuf-du-Pape la cosecha se hace todavía manualmente y debe ser completada por una selección obligatoria de la vendimia directamente en la viña o en la bodega. Estas dos condiciones figuran en el pliego de condiciones y son pruebas de calidad, la que tiene gran importancia para los viñadores de la Denominación. Es una de las razones por la que prohíben el uso de la vendimiadora mecánica.

Reserva tardía significa trasiegos tardíos. Las prensas funcionaron hasta los primeros días de Noviembre, liberando zumos afrutados, muy equilibrados, ligeramente menos alcoholizados que la media (1%), con bocas llenas y redondas, taninos delicados y bien incorporados. En cuanto a los vinos blancos, muestran hermosas acideces. Están afilados, esbeltos y se desvelarán completamente al envejecer para los que tendrán la paciencia de conservarlos.

La reserva 2014 se caracteriza pues por taninos sedosos, bocas elegantes y profundas a semejanza de los años 2011 y 2012 que ya empiezan a desvelarse.

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

Correo : federation@chateauneuf.com

web : www.chateauneuf.com

Datos meteorológicos : Cirame Carpentras