

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

UN ANNATA FAVOLOSA!

Mentre le temperature rimangono elevate per la stagione, che il vigneto risplende di un giallo splendente e che le pigiatrici sono state pulite e ordinate per il prossimo anno, i primi vini presentati agli assemblaggi confermano ciò che si presentava: 2016 è un'annata favolosa! E anche se taluni la paragonano alla magnifica 2010, altri non esitano a risalire alla famosissima 1990... In ogni caso, e senza il minimo dubbio, nell'universo delle grandissime annate.

All'uscita di un inverno relativamente dolce e di una primavera secca ed abbastanza fredda, il vigneto ha dovuto affrontare un'estate più calda che la media con molte giornate con temperature superiori ai 35°, anche ai primi di settembre. Un'estate calda ma non canicolare, caratterizzata fin dall'invasatura da bellissime escursioni termiche fra il giorno e la notte, ha favorito la sintesi dei polifenoli. La stagione estiva è stata particolarmente secca; con delle precipitazioni piovose di appena 70 mm di cui 17.8 mm a luglio, 8.4 ad agosto e 44.6 a settembre. Sono peraltro le piogge leggere del 14 e 15 settembre che hanno permesso alle uve d'arrivare a completa maturità, senza peraltro compromettere il potenziale qualitativo di un raccolto che si può definire d'eccezionale sotto tutti gli aspetti (stato sanitario perfetto, maturità fenoliche ottimali...).

Iniziate il 12 settembre, le vendemmie sono durate più di 6 settimane. Conseguenza di questa meteorologia da sogno, la selezione delle uve, sebbene obbligatoria, è stata ridotta al minimo necessario. Da un punto di vista generale, i vini dell'annata 2016 sono molto aromatici, complessi, netti e franchi. Il rendimento medio dovrebbe rasentare i 32 hl/ha per un massimo di 35 hl autorizzati.

I Châteauneuf-du-Pape bianchi, fini e vinosi sono dotati allo stesso tempo di maturità ottimali e di belle freschezze grazie al pH naturalmente basso. I grenaches esprimono degli aromi di frutta a polpa bianca e gialla (pesca, pera, mele cotogne) e di fiori bianchi. I roussanes, molto espressive, rivelano dei profumi di frutti esotici, di pesca e di albicocca. Grazie ad un bellissimo autunno, clairette e bourboulenc, due vitigni tardivi, sono stati raccolti a piena maturità apportando così all'assemblaggio le loro note eleganti.

I 2016 rossi si distinguono per le espressioni aromatiche molto nette, sincere, intense e complesse. In funzione delle terre, i vini di grenache esalano dei profumi di lampone, liquirizia, gariga, zenzero candito, frutti neri ed agrumi. L'assemblaggio dei differenti vitigni della denominazione dà vita a una "complessità magica", espressione della dell'armonica creata tra tipicità varietale ed influenza della terra. I vini rossi hanno un corpo denso e scuro con livelli d'antociani molto elevati. Al gusto, i vini sono ampi, vinosi e ben strutturati, dotati d'una bella freschezza. In una parola, potenti! I tannini sono molto presenti, il loro grano è estremamente fine e già molto setoso.

2016 incarna alla perfezione ciò che si può qualificare di annata eccezionale.



● Nel 2017, la denominazione celebrerà i **80 anni della bottiglia con stemmi** creata nel 1937 dai viticoltori di Châteauneuf-du-Pape ed il Barone le Roy de Boiseaumarié per fare uscire la denominazione da una crisi economica di cui la causa principale risale all'invasione della fillossera nel 1866.