

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERAZIONE DEI SINDACATI DI PRODUTTORI. FEBBRAIO 2016

2015, UN ANNATA GENEROSA

Segnata da parecchi episodi caldissimi e qualche temporale arrivato al momento giusto, l'annata 2015 a Châteauneuf-du-Pape può, sin d'ora, essere qualificata generosa in tutti sensi del termine. Generosa in colore, in struttura ed in maturità. Ma generosa anche in quantità, il che, tutto sommato, è abbastanza raro per una denominazione conosciuta per la debolezza dei suoi rendimenti.

Ad una primavera piuttosto entro le norme stagionali in termine di pluviometria (170 mm), succedette un'estate secca e calda, con temperature che hanno parecchie volte superato i 37°C. Dalla metà di giugno alla metà di agosto, il cumulo delle precipitazioni si è elevato a meno di 60 mm, il che è poco rispetto all'insolazione che ha raggiunto 1941 h su 6 mesi (da aprile a settembre), cioè più che nel 2010 e nel 2011 che figuravano già tra gli anni molto soleggiati.

Queste condizioni meteorologiche favorevoli hanno permesso al raccolto 2015 di maturare in buone condizioni, non avendo, i temporali della metà di settembre, avuto effetto sulla qualità di un'annata che si annunciava sotto i migliori auspici. Di fatto, i primi grappoli di uve bianche sono stati tagliati solamente fine agosto e gli ultimi "mourvèdres" alla metà di ottobre. Se le vendemmie sono durate lunghe settimane, non fu lo stesso con le fermentazioni che si sono svolte serenamente dall'inizio fino alla fine, dando nascita a vini ricchi, molto equilibrati e dotati di una bella complessità.

I Châteauneuf-du-Pape bianchi 2015 esalano dei profumi di fiori bianchi e gialli (acacie, tiglio). Le vesti sono dorate, le bocche generose, fruttose ed ampie. Le note di frutti esotici e di pesche bianche sono completate con belli e rinfrescanti amari, con dei finali di spezie e d'anice.

Al contrario dai Châteauneuf-du-Pape bianchi 2014 che presentano un gran potenziale di invecchiamento, i 2015, dotati di deboli acidità, sono già facilmente apprezzabili. Accompaneranno meravigliosamente foies gras, crostacei, formaggi di capra freschi.

I Châteauneuf-du-Pape rossi 2015 si distinguono per i belli colori scuri, profondi e già brillanti. Sebbene dominati dai frutti neri, gli aromi rimangono freschi, il che è un segno di vendemmiate a perfetta maturità. Molto presenti, i tannini, serici ed a piccoli chicchi, sono fini ed eleganti. I vini sono molto equilibrati, golosi, fruttosi, certamente calibrati per invecchiare per molti anni, ma presentano anche tutte le qualità necessarie ad un consumo nella loro prima giovinezza, come furono prima di essi i 1990, 1998 e 2010.

Nel 2016, l'AOC Châteauneuf-du-Pape celebrerà gli 80 anni del suo decreto di denominazione con diverse manifestazioni, tra cui una serata "professionista" in apertura di **Vinisud** il lunedì 15 febbraio, l'accoglienza di vignaioli di Arbois, Cassis, Tavel, Monbazillac e Cognac durante **Le Primavera di Châteauneuf-du-Pape** (2 e 3 aprile), durante un **Simposio** giuridico e tecnico il giovedì 21 aprile alla Facoltà di Avignone, ed infine il 22 aprile 2016 all'occasione della **50a Festa di San Marco**.

L'anno 2016 sarà anche segnato dall'inizio di un partnership su diversi anni col **Mucem** di Marsiglia che dalla fine novembre presenta una collezione di attrezzi viticoli proveniente da Châteauneuf-du-Pape.

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

Email : beatrice@chateauneuf.com

web : www.chateauneuf.com