

シャトーヌフ・デュ・パップ 2017

希少価値の素晴らしいヴィンテージ！

多くの点において並外れて素晴らしいヴィンテージの 2017 年ですが、早期に始まった収穫や低収量の生産量にも表れているように、気候条件においては記録を塗り替えるようなことがいくつも続いた年でした。一言で表現するならば、生産されたワインは少量でも素晴らしいクオリティである、ということです。赤ワインはバランスがよく、豊かな味わいでタンニンは滑らかで美しく、白ワインはいきいきとフレッシュでフルーティーさを兼ね備えています。

記録更新が続いた 1 年を振り返りましょう：

1 月は過去 5 年で最も寒かったにもかかわらず、2014 年と同様、2 月初旬と 3 月末に急激な温度上昇が観測され、この年の収穫は早期に行われるだろうという予測が早くも出た。4 月末にはフランス中を寒波が襲ったが（4 月 20 日、シャトーヌフ・デュ・パップでは 3.7 度を観測）、その後のぶどうの植物成長期には 6 月末で 30°C を超えるという平年以上の暑さに見舞われた。6 月 23 日は 37.6°C、8 月 4 日は 40.5°C をマークした。2017 年は過去 20 年において、2003 年に続く猛暑の年であるといえる。ちなみに 2015 年や 2009 年はここまで暑くはなかった。

7 月から 9 月にかけての降雨量は 17mm しかなかった。2016 年の同時期には、70mm の降雨量が観測されたが、この時点ですでに水不足といわれていた！2017 年 11 月になってようやくまとまった雨が降り、ほぼ 6 ヶ月間続いた深刻な水不足の問題は落ち着いたといえる。ぶどうの植物物成長期間中の降雨量は例年平均 360mm 観測されるのが、2017 年はたったの 185mm のみであった。

9 月初旬に始まった収穫は例年に比べて早い時期であったが、衛生状態は格別に優れていた。生産量が低かったため、あっという間に全てのぶどうを摘み終えたドメーヌもある。しかし温かく穏やかな天気が 9 月以降続いたおかげで 11 月初旬に収穫を終えたドメーヌもあった。グルナッシュの不結実と長期間にわたっての水不足が原因で、収穫量は過去 10 年の平均収量 30hl/ha（シャトーヌフ・デュ・パップの規定では 35hl/ha まで認定）を大きく下回る 23hl/ha となった。2017 年の AOC シャトーヌフ・デュ・パップの総生産量は 72000 hl と記録されたが、この数字は過去 40 年の記録の中でも最も低い生産量となった。

また、シャトーヌフ・デュ・パップでは今年、AOC 全体の 27% を占める 857ha がオーガニック農法を取り入れていることも記録された。（2016 年フランス国内平均ではオーガニックのぶどう畑は 9%）

全般的なテイastingコメント

シャトーヌフ・デュ・パップ白ワインは輝きのある美しいローブで、白い花のアロマをもち、いきいきとしたフレッシュ感がある。赤は完璧に熟したぶどうの味わいで、黒果実のアロマを持ち、口中で長く続く余韻も美しい。タンニンはビロードのように滑らかでよく溶けており、口中でのバランスは素晴らしい。長期熟成も可能である。

AOC

●1967 年にドクター・デュフェによってレシャンソヌリ・デ・パップは創設されましたが、その 50 周年記念パーティが 2018 年 5 月 26 日（土）にアヴィニヨンの法王庁で開催されます。協賛はギルド・インターナショナル・デ・フロマージュです。

●6 月 30 日と 7 月 1 日にはシャトーヌフ・デュ・パップとアヴィニオン市で第 4 回目となる愛好家の日が開催され、「L'AOC est morte, vive l'AOC」（AOC は死んだ、AOC 万歳！）をテーマにしたシンポジウムが行われます。