

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. FEBBRAIO 2014

2013, UN ANNATA « ANNI 80 »

Il vigneto di Chateaneuf-du-Pape ci regala un'annata 2013 caratterizzata dalla maturità tardiva che, per molti aspetti, ricorda le annate degli anni ottanta. Nonostante sia stata risparmiata dalle condizioni meteorologiche sfavorevoli che hanno colpito molte regioni (grandine), l'annata si contraddistingue per rendimenti bassi ed equilibri fuori dagli schemi dove il frutto predomina sulla potenza.

Dal punto di vista meteorologico, la primavera 2013 è stata indubbiamente una delle più fredde e più umide dagli ultimi anni, - 1°C in media rispetto al 2012 per le temperature minime, e - 4.4°C per le temperature massime nei mesi di aprile, maggio e giugno. 217 mm di pioggia tra aprile e maggio, mentre erano 165 mm l'anno scorso, 17 mm nel 2011 e 107 mm nel 2010.

Temperature basse e aria umida hanno ritardato l'azione vegetativa dei vigneti provocando un'importante colatura del Grenache, vitigno naturalmente sensibile a tale fenomeno e presente in maggioranza tra i vigneti della denominazione Châteauneuf-du-Pape dove rappresenta il 75% dell'area coltivata.

Con un temporale avvenuto alla fine di un mese di luglio particolarmente caldo, le condizioni meteorologiche dell'estate 2013 sono state favorevoli ma tuttavia insufficienti per recuperare il ritardo vegetativo preso in primavera. L'annata 2013 è stata quindi una delle più tardive a differenza di quelle precoci degli ultimi anni. La produzione è stata inoltre limitata con un rendimento medio che raggiunge a malapena i 26 ettolitri per ettaro, mentre il disciplinare autorizza una produzione massima di 35hl/ha.

La vendemmia è iniziata durante la seconda metà di settembre e si è svolta in ottime condizioni. Fermentazioni alcoliche e fermentazioni malolattiche si sono concluse rapidamente dando sbocco a vini rossi equilibrati che ricordano quelli degli anni 80, caratterizzati da una bella acidità, un grado alcolico misurato e dai grenache fruttati. Syrah e Mourvèdre hanno dato frutto a vini potenti e colorati. Questi due vitigni, non essendo soggetti alla colatura, saranno proporzionalmente più presenti nell'annata 2013 rispetto ad annate tradizionali.

I vini bianchi presentano una bella freschezza aromatica (agrumi, fiori bianchi, frutta esotica) e gustativa. Grazie ai loro equilibri fisio-chimici, hanno un'ottimo potenziale di invecchiamento. Seguendo l'esempio dei rossi, il Grenache bianco sarà un po' meno presenti negli assemblaggi, lasciando spazio a Clairette e Roussanne che esprimono in questa annata tutto il loro potenziale aromatico.

(1) Caduta eccessiva di fiori non fecondati

L'annata 2013 in cifre:

335 proprietari privati
82.000 hl di vino prodotto di cui 5.300 hl bianco
230 cantine private pari al 94 % della produzione
1 cooperativa (3 %) e compratori di uva (3 %)

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

Données météo : Cirame Carpentras