

教皇新堡 (CHATEAUNEUF-DU-PAPE)

2014 年 2 月，葡萄酒生產者聯合工會 (FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS)

2013 年 一個非常《八〇年代》的年份

2013 年的教皇新堡葡萄園明顯晚熟，讓人想起和八〇年代相似的情形。教皇新堡區並沒有像其他許多產區遭受惡劣氣候影響（特別是冰雹），這個年份的特色，產量少，果香濃郁，巧妙地 and 酒香形成一種不同於以往的平衡韻味。

在氣象方面，2013 年春天無疑是近年來最冷和潮濕的春天，相較於 2012 年，平均最低溫度降低 1°C，四、五、六月的平均最高溫度也降低 4.4°C；四、五月降雨量 217 毫米，相對的去年同期降雨量為 165 毫米，2011 年同期降雨量 17 毫米，2010 年同期降雨量則 107 毫米。

涼爽的天氣加上潮濕的空氣延緩葡萄樹生長速度，並造成格那希 (Grenache) 葡萄品種嚴重落花（註一），格那希是一種對濕冷天候非常敏感，同時也是教皇新堡法定產區最主要的葡萄品種，其栽種面積佔該產區總面積百分之七十五。

2013 年夏天的氣候條件良好，即使在炎熱的七月底又適時下了大雷雨，但這些並不足以彌補春季所造成的葡萄樹生長遲滯。2013 年葡萄晚熟打斷了過去連續幾年來葡萄早熟的現象，同時也是產量很低的年份之一，整個產區平均產量僅每公頃兩千六百公升，根據標準產量原本應可達每公頃三千五百公升。

九月份的下半個月開始葡萄採收，由於氣候條件極佳，進行的很順利。酒精發酵和蘋果酸-乳酸發酵很快完成，均衡的口感讓人想起八〇年代中期紅葡萄酒的風韻——愉悅的酸度，濃淡得宜的酒精度，以及格那希葡萄醞含豐盛果香。採用希哈 (Syrah) 和慕維得爾 (Mourvèdre) 品種所釀成的酒，通常酒體強勁，酒色較深，而且風味集中。由於這兩樣葡萄品種較不易落花，所以在 2013 年釀酒時被使用的比例會比以往的年份高。

至於白葡萄酒，香氣清新（如柑橘類、一些白色的花以及異國風味的水果），美味優雅。呈現物理和化學極佳的平衡，陳年潛力長。如同紅葡萄酒，在釀製調配上，白葡萄酒今年使用白格那希 (Grenache blanc) 的比例將會較少，而增加使用克雷耶特 (Clairette) 和胡珊 (Roussanne)，這兩種白葡萄品種特別在今年完全發揮其芳香潛力。

* (註一) 落花：意指不良授粉的花

2013 年份相關數字:

335 件收成申報

葡萄酒總產量八百二十萬公升，其中五十三萬公升為白葡萄酒

230 個私人酒窖釀酒量達 94 % 總產量

教皇新堡葡萄酒生產者聯合工會 (Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape)

地址：12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

電話：+ 33 490 837 221 - 傳真：+ 33 490 837001

電子信箱：michel@chateauneuf.com 網址：www.chateauneuf.com

氣象資料：卡龐特拉市 (Carpentras) 西哈瑪農業地區氣象中心 (Cirame)