

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Noviembre 2015

2015, UNA RESERVA GENEROSA

Marcada por varios episodios de altas temperaturas y unas tormentas llegadas oportunamente, la reserva 2015 en Châteauneuf-du-Pape puede ya ser calificada de generosa en todos los sentidos de la palabra. Generosa en color, en estructura y en madurez pero también en cantidad lo que es, después de todo, bastante contado en una denominación conocida para la debilidad de sus rendimientos.

Un verano seco y caluroso con temperaturas que varias veces sobrepasaron los 37°C sucedió a una primavera en las normas estacionales en cuanto a la pluviometría (170mm). Desde mediados de Junio hasta mediados de Agosto, las precipitaciones no alcanzaron los 60mm, lo que es poco al mirar la insolación que alcanzó 1941h sobre 6 meses (de Abril a Septiembre), es decir más que en el 2010 y 2011 que ya figuraban entre los años muy soleados.

Esta meteorología favorable hizo que la cosecha 2015 consiguió madurez dentro de buenas condiciones. Las tormentas de mediados de Septiembre no afectaron en nada la calidad de una reserva que se anunciaba bajo los mejores auspicios. De hecho, los primeros racimos de uvas blancas fueron cortados a finales de Agosto y los últimos de Mourvèdre solamente a mediados de Octubre. Las vendimias se escalonaron sobre largas semanas pero no fue lo mismo con las fermentaciones que se desarrollaron con serenidad desde el principio hasta el final, dando así lugar a vinos ricos, muy equilibrados y dotados de una bonita complejidad.

Los **Châteauneuf-du-Pape blancos 2015** exhalan perfumes de flores blancas y amarillas (acacias, tila). Los vestidos están dorados, las bocas generosas, afrutadas y amplias. Las notas de frutas exóticas y de melocotones blancos están completadas por bonitos y refrescantes amargos así que finales especiados y anisados. Al contrario de los Châteauneuf-du-Pape blancos 2014 que presentan un gran potencial de envejecimiento, los 2015, dotados de débiles acideces, ya son fácilmente apreciables. Maridaran a maravilla « foie gras », crustáceos y queso de cabra fresco.

Los **Châteauneuf-du-Pape tintos 2015** se caracterizan por bonitos colores oscuros, profundos y ya brillantes. Las frutas negras dominan pero los aromas permanecen frescos, signo de vendimia cosechada en estado de perfecta madurez. Muy presentes, los taninos, sedosos y con pequeños granos, son muy finos y elegantes. Los vinos resultan muy equilibrado, golosos, afrutados, ciertamente calibrados para envejecer varios años. Sin embargo también tienen todas las calidades para ser consumidos en su temprana juventud, como fue el caso antes para las reservas 1990, 1998 y 2010.

DOC

En el 2016, la DOC Châteauneuf-du-Pape celebrará los 80 años de su decreto de denominación a través de varias manifestaciones : una función reservada a los profesionales para el inicio de **Vinisud** el lunes 15 de Febrero, la acogida de productores de Arbois, Cassis, Tavel, Montbazillac y Cognac durante la feria « **Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape** » (2 y 3 de Abril), también durante un **Coloquio** jurídico y técnico el jueves 21 de Abril en la Universidad de Avignon y por fin el 22 de Abril en la celebración de la **quinta Fiesta de la "Saint-Marc"**.

El año 2016 también será marcado por el inicio de una cooperación de varios años con el Mucem de Marseille que presenta desde finales de Noviembre una colección de herramientas vitícolas provenientes de 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

Correo: beatrice@chateauneuf.com

Web : www.chateauneuf.com

Datos meteorológicos : Cirame Carpentras