

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Novembre 2015

豊かなヴィンテージ 2015

強烈な暑さと丁度よい時期にあった大雨の恩恵で、シャトーヌフ・ドゥ・パップの 2015 年ヴィンテージはあらゆる面において豊かな年であることが判明してきた。色合い、ストラクチャー、マチエール等のワインの出来はもちろんだが、品質だけではない。生産量の面でも、低収量で知られたオペレーションにとってはとても珍しいことであるが、2015 年は豊富な生産量が得られた年になった。

平年並みの春シーズン、170mm という降雨量を記録した。続く夏は暑く乾燥し、37 度を超える真夏日が数日あった。6 月半ばから 8 月半ばにかけての降雨量は合計で 60mm のみ、これは今年 4 月から 9 月までの 6 ヶ月間の日射時間が 1941 時間にもなったことを考えると非常に少ない量である。ちなみにこの日射時間は好天気が続いた 2010 や 2011 よりも長い。

この良好な天候条件のおかげで、ぶどうは衛生的にも美しい状態で十分に熟し、9 月中旬には大雨が降ったにも関わらず品質が落ちることなく、素晴らしいクオリティの収穫が出来た。またこの暑さで、収穫は白ぶどうは 8 月末に、最後のムールヴェードルは 10 月半ばに行われるという展開になった。が、収穫は長期間にわたって行われたが、醸造は最初から最後までスムーズに進み、リッチでバランスもよく、かつ複雑味に溢れた味わいのワインが誕生した。

シャトーヌフ・デュ・パップ白 2015 は金色のローブをもち、アカシアや菩提樹などの白や黄色の花の香りに溢れている。豊かな口当たりで、フルーティでふくよかさを感じる。トロピカルフルーツや白桃の香りはフレッシュさと少々の苦味とよく混ざり合い、スパイシーでアニスを感ずる後味がある。長期熟成向きのしっかりとした酸を持ったシャトーヌフ・デュ・パップ白 2014 とは反対に 2015 は酸味が低めでもあり、今からでも美味しい。フォワグラ、シーフード、フレッシュな山羊のチーズなどに素晴らしくあうことでしょう。

シャトーヌフ・デュ・パップ赤 2015 は奥行きがあり深く美しい色合いをもち、すでに輝きも見られる。黒果実の印象が強いが、アロマはフレッシュ感が溢れている。これは収穫されたぶどうが十分に熟していたことの証である。しっかり感じられるタンニンは絹のように滑らかで細かく、繊細でエレガントだ。ワインのバランスは素晴らしくよく、グルマンで果実味溢れ、長期熟成も可能なポテンシャルがあるが、1990 や 1998、2010 のように若くしても美味しく飲める要素も兼ね備えている。

2016

2016 年、AOC シャトーヌフ・デュ・パップはそのオペレーション制定 80 歳を迎えるにあたり、数々のイベントを行う予定だ。まず最初に Vinisud 初日 2 月 15 日（月）でプロ向けのソワレを開催、4 月 2 日と 3 日の Printemps de Châteauneuf-du-Pape ではアルボワ、カシス、タヴェル、モンバジヤック、コニャックの生産者達を迎える。また 4 月 21 日（木）はアヴィニオン大学でのワイン栽培醸造の司法や技術に関する講演会、翌 4 月 22 日には 50 回目となるサン・マルク祭（50^{ème} Fête de la Saint-Marc）が計画されている。

また 2016 年はマルセイユのミュセム（Museum）との数年にわたるパートナーシップの始まりでもある。ミュセムではこの 11 月末からシャトーヌフ・デュ・パップ由来のぶどう栽培のための道具コレクションが展示されている。