

教皇新堡 2016

一個傳奇非凡的年份！

當季持續高升的氣溫，光彩奪目炫麗的金黃色葡萄園，在釀製葡萄酒壓榨機清洗後收存好時，釀製完成的葡萄酒驗證了我們的推測：2016年是一個傳奇非凡的好年份！有人視之可與2010年份的葡萄酒媲美，也有人認為可回溯到著名的1990年上好年份。無庸置疑地已證實了，我們正是一個特好的年份。

由於比較溫和的冬天和乾燥且涼爽的春天，葡萄園面臨著一個連續幾天（包括九月初在內）溫度超過35°C，比一般溫度更高的夏天。溫度高卻不致酷熱，在葡萄開始成熟時即顯示出，合宜的日夜間溫差，也就是聚酚合成的有利因素。夏季也是特別的乾燥；僅達到70mm的雨量，七月份17.8mm、八月份8.4mm和九月份44.6mm。九月十四日到九月十五日之間的細雨，不至於讓已達到完全成熟的葡萄受到危害，使得原有的品質無論從哪一方面看都顯示出是個出乎尋常的收成（完美的葡萄品質，令人滿意的酚類成熟度……）。

九月十二日開始採收，葡萄採收持續了六個星期。由於良好的氣候條件，葡萄優良的品質幾乎使原本嚴格的篩選工作減輕許多，一般看來，2016年份的葡萄酒香氣極佳，層次豐富，純淨的。原本許可最高每公頃35百升的產量，今年只以接近每公頃32百升的平均產量收成。

教皇新堡的白葡萄酒細緻且香醇，同時帶有令人滿意的成熟度，由於不高的天然pH值，使其帶有美好清爽的喉韻。格合那希葡萄品種給予白色和黃色果肉水果（水蜜桃、西洋梨、榲桲）及白花的香氣。胡珊葡萄品種，生動而令人印象深刻，散發出異國情調水果，水蜜桃和杏桃的香氣。由於葡萄收穫前幾個月氣候宜人，克萊爾黑特和布爾布農兩種晚熟的葡萄品種，均在完全成熟的品質下採收，給予葡萄酒雅致的香氣。

2016年份的紅葡萄酒帶有純淨、濃郁和層次豐富的香氣。依據風土的條件，格合那希葡萄品種的葡萄酒散發著覆盆子、甘草、矮灌木叢、薑糖、黑色水果和柑橘類水果的香氣。法定產區內各種不同的葡萄品種混合釀製，催生了《神奇豐富的層次感》，在典型多樣化的葡萄品種和特殊風土條件交互作用之下，兩者之間傳達著共鳴。帶有高濃度花青素的紅葡萄酒有著濃郁和深暗的色澤，在口感上層次豐富、濃郁和清爽宜人的喉韻。總而言之，濃郁而厚實！帶有單寧、紋理很細緻且圓潤而柔順。

2017年，法定產區將慶祝烙徽浮印酒瓶於1937年創立的80周年紀念。當時，教皇新堡葡萄園的莊主們和樂華男爵為挽救在1866年因為葡萄根瘤蚜蟲害侵襲所造成的法定產區經濟危機，創立了此一烙徽浮印酒瓶。

2017年1月30日，在法國馬賽的Mucem博物館將有二十多家有機及動力有機酒莊介紹他們最新年份的葡萄酒予葡萄酒專業者。