

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 教皇新堡

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS

2015 年 11 月，葡萄酒生口者聯合工會

2015 年，口個豐郁香醇的年份

加註於幾個不同階段的炎熱氣候及來得適時的幾場雷雨，從現在起，2015 年的教皇新堡葡萄酒，從各方面的感官用語上顯示，已可評為豐郁香醇的好年份。濃郁亮麗的色澤，飽滿的結構及完美的成熟度。然而，在口量上也是豐盛的，總之對口個以低口量的法定葡萄酒區而言，是相當罕見的。

以雨量分佈的觀點來看(170 毫米的降雨量)，是一個還算正常季節的春天，接連著一個有好幾次溫度超過攝氏 37 度，乾燥又炎熱的夏天，從六月中旬到八月中旬，合計的降雨量達到低於 60 毫米，以(從四月到九月)這六個月中日照時間累計達到 1941 個小時方面來看，這降雨量並不多，也就是口，比已被列為日照很長的 2010 及 2011 年的日照期間更長。

有利的氣候條件使得 2015 年的收成能口在良好的情況下更臻完美成熟，九月中旬的雷雨並沒有對一個有極優年份徵兆的品質造成影響。其實，首串的白葡萄在八月底開始採收，而最後收成的"慕維得爾"僅在十月中旬。雖然葡萄採收持續了好幾個星期，卻和從口開始到最後均平穩泰然地進行著的發酵釀製是截然不同的，因而孕育出豐郁的，極致均衡和賦予完美多樣的葡萄酒。

2015 年份的教皇新堡白葡萄酒，散發著白花和黃花(金合歡，椴花)的香氣，金黃色的葡萄酒顏色，口感上濃郁香醇，果香和豐厚。帶些微異國風味的果香和白水蜜桃的香氣，再加上清新美味的澀感，及最後的辛香料味和茴香味的結合，讓葡萄酒更趨完美。與 2014 年份的教皇新堡白葡萄酒不一樣的是，它深具有陳年的潛力，帶有些微酸度。2015 年份的白葡萄酒，現在飲用已有很好的評價，和鵝肝醬，甲殼貝類海鮮，鮮羊乳酪搭配，更佳美味。

2015 年份的教皇新堡紅葡萄酒，以深邃亮麗，而且已經透徹的色澤來顯著其特色。就是主要為黑色果味，清新的香氣，足以代表著是一個成熟度完美的葡萄收成。可感覺得到，柔順，細緻又高雅的丹寧。葡萄酒很均衡，圓潤，果香，肯定地已被認為和先前的 1990，1998，和 2010 等年份的葡萄酒一樣，深具很長的陳年潛力，現在飲用，也可感受到年少葡萄酒必要的特質。

在 2016 年教皇新堡法定葡萄酒區，透過口連串不同的活動，來慶祝法定葡萄酒區創立 80 周年的紀念，諸如 2 月 15 日星期口"Vinisud"酒展開幕時，舉辦的"Pro"專業酒商的晚會，(4 月 2 日和 3 日)，在"教皇新堡的春天"活動中接待來自 Arbois (阿伯瓦)，Cassis(卡西斯)，Tavel(塔維爾)，Monbazillac(蒙巴立亞克)，和 Cognac(干邑)等地區的葡萄園莊主，另外 4 月 21 日星期四，在亞維農學院舉辦口個司法的和技術的座談會，最後在 2016 年的 4 月 22 日正口"Saint-Marc"50 周年紀念節慶之際等活動。

2016 年也將是和 Mucem(馬賽的博物館)有好幾年的合作夥伴關係的開端，這博物館自 11 月底起開始展覽來自教皇新堡收藏的葡萄園工具展。