

シャトーヌフ・デュ・パップ

生産者組合連合 2014年11月

2014年は生産者のヴィンテージ

シャトーヌフ・デュ・パップの2014年ヴィンテージは生産者の年、と呼ぶにふさわしい。1年間の日々の畑での仕事の成果がそのまま結果に出た年である。早熟な年かと思われた春先だったが、秋、遅めの収穫で幕を閉じた。最終的によいぶどうを収穫するために、経験と先見の明が不可欠となった非常に困難な年であった。

暖冬で降雨量の多かった冬のおかげで地中に十分な水分が蓄えられた。続く春は乾燥し、暑くなった。(3ヶ月で54ミリの降雨量、平均気温は最低最高とも1度ほど高くなった)。これらのことで今年の収穫は、白ぶどうは8月末に、赤ぶどうは9月初旬と早くに始まることが予想された。生産量のポテンシャルは例年よりも多くなるだろうとも考えられ、生産者達は7月頃、生産量を落とすための青摘み作業を丁寧に行っていた。が、ぶどう栽培においては最終的にぶどうが収穫され、タンクに収められるまでは確かなことはいえないのである。

夏になると毎週のように雨が降り(7月と8月で158ミリ、2013年は同じ時期で89ミリ、2012年で91ミリだった)、夜は温度が下がり、季節平均に比べて日射量が減った。(6ヶ月で1768時間、2012年は1811時間だった)。数週間のうちにこのヴィンテージはその予想された早熟さを失い、過去10年でも最も遅熟な状態になった。雑草は生え続け、かなり遅い時期まで生産者達は畑の耕運をしなければならなくなった。夏の終わり頃は区画によっては定期的に雑草を刈る作業まで余儀なくされた。栽培時期は過ぎ、時は葉摘み作業と収穫準備を行わなければならなかった。

不安定な2014年夏の気候は結果的に収穫開始を大幅に遅らせ、9月16日前後から始まった。涼しい夏と暑い春という気候は、異なるぶどう品種のフェノール成分や糖度においての熟し具合のタイミングが完璧になるという嬉しい結果ももたらした。熟し具合が十分でないぶどうや衛生的に好ましくないぶどうがあると収穫の時点ですべて破棄された。これはシャトーヌフ・デュ・パップでの収穫が現在でも手作業で行われていること、畑での収穫時とカーブでの選果作業が義務付けられているからである。この生産規定として決められている2つの条件はクオリティワイン生産のための要因であり、ゆえにシャトーヌフ・デュ・パップのオペレーションでは機械での収穫を禁止しているのである。

遅熟なヴィンテージ、デキュバージュも遅かった。プレス機はフルーティでバランスのよい味わいのジュースを絞りながら11月初旬まで稼働していた。例年よりも1%ほどアルコール度数は低く、豊かでまろやかな口当たり、タンニンは繊細でよく馴染んでいる。白ワインには美しい酸があり、きりりと引き締まり、余韻も長く、忍耐強さがあれば長期熟成向きとも考えられる。

2014年は絹のように滑らかなタンニンとエレガントで奥行きのある口当たりで、開き始めている2011や2012を髣髴させる仕上がりである。