



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres - Les Cornuds 2015

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est également magnifique dans le Sud ; elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

DESCRIPTION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, du mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La Famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

ELABORATION

Egrappage total. Les vinifications des Syrahs se font en cuves tronconiques bois qui sont pigées et remontées. Les Grenaches sont eux vinifiés en cuves inox. L'élevage des Syrahs se fait partiellement en barriques d'un vin. L'assemblage a lieu après les fermentations malo-lactiques et le vin vieillira au moins six mois dans nos caves avant sa commercialisation.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Ce beau millésime présente un magnifique mariage entre la Syrah et le Grenache, des vins avec beaucoup de fraîcheur, des notes délicates de fruits noirs frais et légèrement surmûrs, des épices douces. La bouche généreuse, offre une texture tannique élégante et pleine de finesse, et se termine avec





FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres - Les Cornuds 2015

beaucoup de caractère, ferme et minérale.

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

AVIS & RÉCOMPENSES

90/100

"What a gem for the money. This is a 50/50 red blend of Syrah with grenache from the family behind Château de Beaucastel of Châteauneuf-du-Pape fame. Vinsobres ranks among the finer districts in the southern Rhône, where the Perrin Family happens to farm a particularly good site for Syrah. It's ripe and generously fruity yet bone-dry, with hints of smoky plum, blackberry, licorice, black olive and spice. The tannins are polished, adding just the right amount of grip and structure. Versatile at the table."

The Globe And Mail, 14/11/2017

90/100

"From a vineyard at the northern edge of the southern Rhône, this evokes cooler climates in its lean, peppery red fruit. And yet the wine feels substantial, a firm minerality lending it breadth and length. Pair it with juicy, rare steak."

Wine & Spirit, 01/02/2017

89-91/100

"One of two releases from Vinsobres, which is located in the northern, cooler part of the Southern Rhône Valley. From higher elevation and cooler sites, the 2015 Vinsobres Les Cornuds is a 50/50 split of Grenache and Syrah. It should end up being an outstanding wine and offers lots of black fruits, pepper and garrigue in a full-bodied, seriously textured and layered style."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 28/10/2016

Robert Parker
WINE ADVOCATE

