



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Vinsobres "Les Cornuds"

シャトーヌフ・デュ・パプの40キロ北、標高300メートルの台地に位置する美しい村、ヴァンソーブルのテロワールが大好きです。ヴァンソーブルは特にシラーに適しており、このテロワール特有の素晴らしいフィネスを備えています。

#### プレゼンテーション

ヴェゾン・ラ・ロメーヌの近くに位置する美しい村、ヴァンソーブルのテロワールが大好きです。畑は標高約300メートルでほぼ台地です。シラーの栽培に適しており、南のエリアで失われがちなフィネスを保ち、スミレや燻製肉、ブラックベリーのフレーバーが特徴です。グルナッシュにもふさわしいテロワールで、フルボディーですが重くなく、ブラックチョコ、チェリー、ガリーグのアロマを感じます。

#### ヴィンテージ

2010年は全てが適切なコンディションで、例外的なヴィンテージとなりました。春の大雨、非常に暑い夏、そして9月のインディアン・サマーが素晴らしい収穫期をもたらしました。非常にバランスが取れたワインに仕上がり、凝縮した果実味と素晴らしいフィネスを備えています。

#### 概要

南口ーヌで最も北に位置する畑です。ペラン家は約60ヘクタールの1区画の畑を所有しています。平均標高300メートルの斜面と台地に位置します。

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

#### テロワール

傾斜地は石と砂を含んだ泥灰土、台地は石の多い沖積層。

#### 熟成

100%除梗し、シラーは先の細くなった円錐型の木桶で醸され、ビジャージュ（櫛入れ）とルモンタージュが施されます。グルナッシュにはステンレス・タンクが用いられます。シラーの一部は1年樽で熟成させます。マロラクティック発酵後に、2つのワインをブレンドし、リリース前に6ヶ月瓶熟させます。

#### ブドウ品種

Grenache, Syrah

#### サービス

サービス温度は18 °Cで特にデキャンタージュの必要はありません。

#### テイasting

外観：濃い紫。 香り：

スミレ、ブラックフルーツ、スパイス、ブラックペッパー、甘草などの華やかな香り。

味わい：

丸みがありフルボディー、豊かなフィネスとエレガントなタンニン、長い余韻を感じます。



## レビュー & 受賞歴



16/20

"Mid crimson. Quite complex and claret-like in structure. Racy and sinewy. Firm and dry on the end but far from heavy."

Jancis Robinson, 04/12/2011



89+/100

"The 2010 Côtes du Rhône-Villages Vinsobres Les Cornuds is dark ruby/purple, exhibiting loads of minerality, blue and black fruits, crisp acids and a cool climate, zesty, yet powerful mouthfeel."

As I said last year, the Perrin family is a large one indeed, with brothers Jean-Pierre and Francois sitting at the top of the hierarchy and their four sons, Mathieu, Pierre, Thomas and Marc increasingly taking charge of their negociant business and their extensive estates throughout Southern Rhone. Now controlling over 1200 acres, as well as having a network of contracts, this operation is the equivalent of a major Southern Rhone train operating at high speed. Moreover, they are doing some incredible work in all price ranges. Other 2011s that the Perrin boys have produced include the following wines, which were very good across the board, especially for 2011s. In particular, readers need to take a hard look at their estate in Vinsobres, which is making the finest wines of that appellation, and more recently, what they are doing in Gigondas with the estate they purchased there, Clos des Tourelles. These are special wines. There are now three cuvees of Gigondas from the Perrins - the Gigondas La Gille, the Gigondas Vieilles Vignes and the Gigondas Clos des Tourelles. All three merit serious attention. Tasting the 2010s, which were all set to go into bottle right after my visit, certainly shows that this vintage is impressive, although I'm not sure that Marc and Pierre Perrin haven't done as good a job with their selections in 2011. Three cuvees of Gigondas look to all have outstanding potential and will probably be in bottle by the time this report is published."

Wine Advocate, 01/10/2012

89-91/100

"Glass-staining ruby. Aromas of dark berries, licorice and smoky spices, with a floral nuance gaining strength with air. Juicy, focused and nicely concentrated, offering hefty cassis and bitter cherry flavors brightened by a cracked pepper quality. A smoky note comes up on the long, spice-dominated finish. This pungent wine is really showing its syrah right now."

Josh Raynolds, 23/05/2012

"Getting down to business quickly, we started with the 2010 Vinsobres Les Cornuds (50/50 Grenache and Syrah), which shows bright violet and red currant aromas and a lovely piercing feel to the racy white pepper, cherry pit and iron notes. It has length and cut, with a very pure feel, a style that would prove to be very consistent through all the '10 reds here."

James Molesworth, 01/06/2012



91/100

"Dense and layered, but very refined, with a violet note stitching the crushed black cherry, steeped blackberry and anise flavors together, while an iron note adds range to the finish."

Wine Spectator, 31/10/2012

