

FAMILLE PERRIN



Méridion Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2022

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Ce vin est issu de l'union de trois vignobles : les jeunes vignes de Beaucastel (à l'origine les vignes de moins de 20 ans), le Clos de Châteauneuf-du-Pape avec des Syrah exposées sud-ouest et enfin un vignoble au Grès situé à 4km de Beaucastel.

TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés). Une parcelle située sur des calcaires urgoniens. Les jeunes vignes de Beaucastel produisent des raisins plus abondants et un peu moins concentrés, permettant de créer un vin plus accessible dans sa jeunesse. Le Clos de Châteauneuf-du-Pape amène quant à lui des notes épicées, complexes et denses. Enfin, le vignoble du Grès est constitué de Grenache sur des galets qui stockent la chaleur et la rediffuse la nuit, apportant chaleur et finesse au vin. Les Sinard est composé en majorité de Grenache, contrairement à Beaucastel.

ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Chaque cépage est récolté séparément. À leur arrivée au chai, les raisins sont triés. Une partie des Syrah est vinifiée en grappe entière, l'autre ainsi que les Grenache est éraflée. La vinification se fait en cuve bois et inox suivant le même procédé que les vins de Beaucastel. Après la vinification, les vins sont dégustés pour définir l'assemblage. Enfin, ils sont élevés en foudres pendant 2 ans.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 15°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tél. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat profonde et intense aux reflets brillants. Le nez dévoile un bouquet aromatique complexe et généreux aux notes de cerise et de prune soulignées de notes épicées typiques de l'appellation comme le poivre noir, la réglisse, et une pointe de chocolat noir. Ample et soyeuse, la bouche est tout en élégance avec des tanins puissants parfaitement intégrés et de délicieux arômes de fruits secs et confits qui se prolongent sur une longue finale relevée d'une légère minéralité qui apporte de la fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard aux épices, plateau de fromages affinés, truffes et champignons.

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

