



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres - Les Cornuds 2013

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.

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques...Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

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.

ÉLEVAGE

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 malolactiques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Terroirs d'altitude, les côtes de Vinsobres s'expriment particulièrement sur la minéralité en 2013. Ce beau millésime à dominante de syrah présente des vins avec beaucoup de fraîcheur, des notes délicates de fruits noirs croquant et légèrement compotés, des épices poivrées. La bouche généreuse, offre une texture tannique fine et élégante, et une finale d'une belle tension minérale apportant race et persistance.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com



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



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

89/100

"Rich notes of black cherry jam and milk chocolate march boldly onto the palate where they are sprinkled with black pepper and a hint of thyme. Powerful and structured yet with a softness of tannin which lends a rounded mouthfeel. Pleasing, long, warm finish."

Decanter, 01/07/2016

16/20

"Membre éminent du Groupement national des communes aux noms burlesques, pittoresques ou chantants, qui compte vingt-neuf communes, Vinsobres est d'abord et surtout une belle illustration de cette capacité des terroirs du Rhône à produire de jolis vins dont on ne se lasse pas. Ici, la Famille Perrin (de Beaucastel, magnifique Châteauneuf-du-Pape), nous gratifie d'un beau vin solide, tannique et franc, doté d'un beau fruit. Une manière de modèle des vins du Rhône et de Vinsobres."

Les Echos Supplément, 23/09/2015



89/100

"Borderline outstanding, the 2013 Côtes du Rhône Villages Vinsobres les Cornuds is a beautiful wine, and in this vintage it is a big success. Offering lots of jammy blackberries, spring flowers, peach pit and hints of white pepper, it's medium-bodied, elegant and nicely focused. It has good acidity, as well as plenty of fruit, and should drink well for 5-7 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015

"La robe affiche le pourpre à reflets sombres. Les arômes de fraises et cassis avec une touche de poivre noir et des notes réglissées se retrouvent en bouche associant fraîcheur et rondeur. Les tanins s'affineront encore en cave (entre 5 et 8 ans) pour donner un vin fin et élégant à servir avec des mets de fête, et à servir alors entre 17 et 18°C."

Maxi Cuisine, 24/05/2016



90/100

"Brilliant violet. Fresh red and blue fruits, white pepper and succulent flowers on the nose, slowly developing a hint of licorice. Plush and broad on the palate, offering sappy boysenberry and floral pastille flavors and a touch of allspice. In an ample but lively style, finishing sweet, smooth and long, with gentle tannins sneaking in late."

Josh Reynolds, Vinous, 10/06/2016

"In its original French home on the slopes of the Rhône valley, Syrah is often blended and its wild pepper notes tempered with plummy Grenache, as here in this emerging area of Vinsobres. A lovely, balanced, lip-smacking blend of fruit, restrained spices and wild herbs from the renowned Perrin Family."

The Independent, 23/05/2016

"Se lasse-t-on des vins de la Famille Perrin, réputée habile à réaliser des confections sur mesure de terroirs, de lieux, d'origines ? Ce Vinsobres l'illustre... sobrement. Les grenaches et syrahs s'y lovent et drapent avec le plus beau fruité du monde, sur une finale où la fraîcheur persiste longuement. Belle affaire !"

Le Devoir, 12/08/2016

