



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres "Les Cornuds"

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

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

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.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

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

ÉLEVAGE

Egrappage total. Les vinifications des syrah se font en cuves tronconiques bois qui sont pigées et remontées. Les Grenache sont eux vinifiés en cuve inox. L'élevage des syrah 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.

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.



DÉGUSTATION

Aspect : robe pourpre, très profonde aux reflets violets.

Nez : très intense sur des arômes de Violette, de fruits noirs et d'épices, de poivre noir et réglisse.

Saveur : bouche ronde et ample en finesse, avec des tanins élégants; beaucoup de fraîcheur.

PRESSE & RÉCOMPENSES



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 Reynolds, 23/05/2012

17/20

"Savoureux vin rouge de la vallée du Rhône, classé en Côtes-du-Rhône Villages jusqu'en 2006, ce vin, fait à parts égales de Grenache et de Syrah, séduit dès le départ par la franchise de son bouquet de petits fruits rouges, qu'accompagne une note genre... sucre d'orge, laquelle disparaît en agitant le vin dans le verre. Charnu, relativement corsé, ses tannins ont de la fermeté sans être rudes, et il a de l'éclat. Élevage en cuves et en fûts pour une partie du vin de Syrah. Très bon."

Jacques Benoit, La Presse, 09/06/2014

"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

Wine Spectator

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

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com



"Dans l'esprit de Vinsobres: savoureux, velouté, coulant et facile à boire, mais suffisamment encadré pour conserver une fraîcheur appréciable."

Guide Phaneuf 2013, 22/11/2012

