



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas La Gille - 2017

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le grenache conserve une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est très racé et très fin à la fois.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au grenache une élégance et une finesse aromatique unique. Certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique.

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel. 2017 a débuté par un hiver particulièrement sec et doux, entraînant une précocité de la vigne. Après un refroidissement brutal au début du printemps, avec d'importants phénomènes de gel sur plusieurs secteurs, les températures remontent bien au-delà des normales saisonnières. La floraison est donc rapide, avec une coulure importante et généralisée sur les Grenache et Carignan. Le vignoble reste cependant très sain. L'été se révèle exceptionnellement chaud et sec, faisant démarrer les vendanges très tôt, dès la mi-août. Elles se prolongent jusqu'au 5 octobre grâce à des conditions idéales, alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Le travail au chai s'avère très technique et précis et les premières dégustations révèlent un grand potentiel, avec des vins parfumés au très bel équilibre qui devraient figurer parmi nos meilleurs millésimes.

SITUATION

Situé à mi-coteau, le vignoble de la Famille Perrin fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas et bénéficie d'un courant d'air frais grâce au vallon qui se situe à l'Ouest du village.

TERROIR

Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Vignes plantées en coteaux exposés nord-ouest.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. L'étape de la macération est longue, elle permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et en cuves bois pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

16°C. Côtes de veau aux morilles. Poitrine d'agneau croustillante.



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

Le Gigondas 2017 est un vin qui a du caractère, marqué par le grenache calcaire sur un terroir de sable. Tout en fraîcheur et en élégance, c'est un vin souple qui offre des arômes de tapenade, d'olive noire et d'oignon.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

92-94/100

"Ripe, rounded, and sexy, with lots of classic spice, dried herbs, red fruits, and licorice, the 2017 Gigondas La Gille is medium to full-bodied, has beautiful density, and a ripe, rounded, layered texture. As with many of this domaine's 2017s, it's certainly in the same ballpark as the 2016 (which is saying something)."

Jeb Dunnuck, 00/08/2018



92_94/100

"Most of the Perrin Family holdings in Gigondas are sandy sites, with cooler, northwestern expositions. The 2017 Gigondas La Gille is full-bodied and concentrated, yet it's airy in feel, light on its feet and silky in texture. The cherries and raspberries show an impressive degree of elegance. 2019-2025."

Wine Advocate, 31/10/2018

Wine Spectator

92/100

"A bright, slightly high-pitched style, with a mix of red and black currant flavors mixed with savory, lilac and chalky mineral notes. Offers a fresh and racy feel through the finish."

Wine Spectator, 08/08/2019



93/100

"Lurid ruby. A highly perfumed bouquet evokes ripe raspberry and cherry, along with suggestions of allspice, garrigue and succulent flowers. Juicy, seamless and appealingly sweet, offering sappy red fruit preserve, floral pastille and spicecake flavors that deepen steadily with air. Shows the generous character of the vintage but there's plenty of energy here as well. Finishes very long and smooth, with rising tannins and a strong echo of florality."

Josh Reynolds, Vinous, 20/02/2020



93/100

"In this wine hints of earth, crushed stone and restrained black cherry gain richness from nose to palate. Zesty, concentrated black-fruit flavors are backed by a firm strike of minerality and fiery, persistent tannins. This stately wine should open and improve now through 2030."

Wine Enthusiast, 01/05/2020

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.

