



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & fils Côtes du Rhône Villages Cairanne "Peyre Blanche"

Notre vignoble de Cairanne s'étend sur 12 hectares au Sud Ouest du vieux village. Les sols sont caillouteux et composés d'argile et de safre. Le Cairanne est un vin charnu et développe de magnifiques arômes de cassis, de garrigue, de réglisse.

PRÉSENTATION

Cairanne est l'un des très bons terroirs du Sud du Rhône, entre Rasteau et Sainte-Cécile les vignes. La famille Perrin y possède un vignoble de 14 hectares depuis 2008.

LE MILLÉSIME

2009 est un grand millésime dans la Vallée du Rhône Sud. Il combine un très joli fruit, une bouche ample et harmonieuse, une finale friande et se caractérise par une structure de tannins très fins.

SITUATION

Au cœur du vignoble historique, vignoble de 14 hectares cultivé en agriculture biologique.

TERROIR

Belles terrasses argileuses et graveleuses. Molasses sableuses.

ÉLEVAGE

L'ensemble des vinifications a lieu en cuve inox ou cuves bois tronconiques. Les syrah (20%) sont ensuite élevées en fûts.

CÉPAGES

Syrah, Grenache

SERVICE

18°C sur une cuisine typiquement provençale.

DÉGUSTATION

Aspect : Belle robe rouge vif.

Nez : Très expressif. Fruits bien murs.

Saveur : Charnue, riche. Tanins soyeux et belle persistance.

Bel équilibre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

16,5/20

"Grenache, Syrah, Mourvèdre, partly oak aged. Scented with sweet spices and then the ripe damsons and cherries come through. Complex nose. Tannins to the fore just now, especially compared with Les Cornuds but there's plenty of cool fruit underneath. Complexity not yet so evident on the palate. Chewy fruit at the end and leaves lots of spice behind. Needs a little more time or food."

**Jancis Robinson, Fine Wine Writing & Wine Reviews,
17/10/2010**

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.





89-91/100

"A sleeper of the vintage, the 2009 Perrin et Fils Cotes du Rhone-Villages Cairanne Pierres Blanches is a blend of 80% Grenache and 20% Syrah from a village that is making bigger and bigger noise of late. The wine offers a big, full-bodied texture, deep, concentrated black cherry, black raspberry, earth and spring flower characteristics, a muscular, intense style, good acidity, moderately sweet tannin and a long finish. It is worth every cent of its \$25 price tag."

Robert Parker, Wine Advocate, 15/10/2010

"Issu d'un vignoble de 14 ha cultivé en agriculture biologique, la famille Perrin nous propose ici un vin à la robe rouge sombre tirant sur le grenat. Au nez, c'est un puissant bouquet d'épices douces, de fruits rouges et noirs rôtis par un soleil méridional, de cassis, de cerise confiture. En bouche, c'est une chair heu- reuse et fraîche, magnifiée par une superbe acidité et des tanins soyeux et fins, digne des plus grands vins du sud de la vallée du Rhône. Servir vers 16° avec gibier, viandes rouges."

Point de Vente, 20/11/2011

Wine Spectator

90/100

"Juicy, with very tasty cherry, blackberry and raspberry fruit, followed by the liquorice and fruit cake hints. Not dense, but fresh and pure, with deceptive length. Should flesh out a touch more with modest cellaring."

Wine Spectator

14,5/20

"Sent le fruit noir avec une puissante finale sur la griotte au chocolat."

Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/11/2011

16/20

"Nez de Guarigue: thym, lavande, sarriette, une bouche sublime, équilibrée et savoureuse, belle allonge."

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2012, 01/11/2011



"Finesse au nez pour cette Peyre Blanche, puis amplitude, équilibre, fraîcheur et longueur en bouche, que demander de mieux ?"

Michel Smith, Paris Match, 08/11/2011



16/20

"Une bouche sublime, équilibrée et savoureuse, belle allonge."

L'Express, 07/11/2011

"Deep, dark color; big, earthy, ripe and exuberant, with plum, berry and cherry flavors and aromas. Full bodied and well structured, with good length. Big thumbs up from both Kim and this taster; drink now with air or five years down the road."

Gang of Pour Blog, 12/09/2011



16,5+/20

"Grenache, Syrah, Mourvèdre, partly oak aged. Scented with sweet spices and then the ripe damsons and cherries come through. Complex nose. Tannins to the fore just now, especially compared with Les Cornuds but there's plenty of cool fruit underneath. Complexity not yet so evident on the palate. Chewy fruit at the end and leaves lots of spice behind. Needs a little more time or food."

Jancis Robinson, 05/10/2010



"Voilà un ixième cru signé Perrin & Fils qui risque de connaître tout un succès tant la matière est engageante et l'expression complexe et prenante. La couleur est soutenue. Le nez des plus aromatiques, riche et détaillé, presque résineux, exprimant des notes de fruits mûrs, presque confits, sans trop, ainsi que de café et d'épices. La bouche suit avec générosité, coffre et profondeur, mais aussi avec fraîcheur. Bonne prise tannique, sans être ferme, acidité juste dosée et saveurs longues. N'est pas sans rappeler certains Gigondas, offerts à un prix pas mal plus élevé. Il faut savoir que la famille Perrin, propriétaire du grandissime Château de Beaucastel, élabore les vins de la Vieille Ferme avec une attention rarement notée chez les vins de ce prix. Ceci explique cela."

La Sélection Chartier 2012, 13/09/2011

"Assez représentatif du millésime et ayant plus de caractère que la moyenne. Il mise avant tout sur une expression ronde, généreuse et charnue des grenache, syrah et mourvèdre."

Guide Phaneuf 2012, 24/10/2011

"Chalky goodness. Very lean and mineral. I wonder where this wine is going. Mineral, red fruits with a hint of olive for now, and it seems as if it just wants to explode with fruit. Tannins are grippy but refreshing — must be the acid. I love wines like this, that make you follow the vines into the bowels of the earth. Serve at 18C. Drink now-2015. Food pairing idea: chicken with black olives."

The Montreal Gazette, 23/01/2012

89/100

"Ruby-red. Pungent aromas of dark berries, tobacco and spicecake, with a smoky quality emerging with air. Juicy, spice-accented black raspberry and cherry flavors show good depth and become sweeter with air. The gently tannic finish displays good sappy persistence."

Josh Reynolds, 23/05/2012



"The Cairanne is delicious: supple, ripely flavored, and well balanced; a wine with ripe fruit (berries, plum), herbs, pepper, and floral aromas/flavors. Very long finish."

Restaurant Wine, 31/10/2012

Decanter

"Cherry, smoke, red fruit and chalk aromas. Full-bodied palate with pure cherry character and chunky tannins. Youthful - has lots to give."

Decanter, 02/01/2011

90/100

"Up there with the '07 in terms of quality, the 2009 Côtes du Rhône Villages Cairanne Peyre Blanche, a blend of Grenache and Syrah that's aged all in stainless steel, possesses a meaty, savory profile with copious amounts of minerality, smoked black cherries, licorice, pepper, and earth. Opening up with air, this medium-bodied, traditional Cairanne has solid acidity, ripe tannin, and a focused, fresh feel in the mouth."

Jeb Dunnuck, The Rhône Report

