



Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Hauts de Julien - 2020

L'autre Vinsobres de la gamme... Un vin issu d'une parcelle co-plantée de Syrah et de Grenache vieux d'environ 90 ans.



PRÉSENTATION

Vinsobres est certainement un des plus beaux Crus du sud de la Vallée du Rhône.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Le vignoble se situe à 40 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape à une altitude d'environ 300 mètres bénéficiant d'un climat frais adapté à la Syrah. Les Hauts de Julien sont issus d'une très vieille parcelle de vignes (environ 90 ans) co-plantée de Syrah et de Grenache.

TERROIR

Alluvions quaternaires caillouteuses en terrasse.

ÉLEVAGE

La récolte est manuelle. À l'arrivée en cave les raisins sont triés, égrappés et encuvés dans des cuves bois tronconiques. Après une phase de macération, la fermentation démarre et l'extraction se fait par pigeages et remontages. Avant la fin de la fermentation alcoolique, le jus est écoulé en barriques de chêne français où il termine de fermenter et reste en élevage durant un an et demi.



CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

17°C.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde d'un rouge violacé. Le nez dévoile un bouquet aromatique complexe avec des notes de fruits noirs et d'épices douces comme la cannelle et la muscade. Puissant et soyeux en bouche, ce vin finement boisé aux tanins tout en rondeur offre une belle longueur avec de la persistance aromatique.

