FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Gigondas Rouge La Gille - 2022

Auf sehr sandigen Böden (Sandstein) angebaut, die einen kleinen Teil der Appellation ausmachen, bewahrt die Grenache-Traube hier eine sehr schöne Geschmeidigkeit und einen hocharomatischen Charakter, ohne dabei wuchtig zu sein. Der Wein ist sowohl überaus rassig, aber auch von großer Finesse.

VORSTELLUNG

Der Wein wird auf Böden angebaut, die aus Kalkstein und Kalkmergel mit viel Sandstein und Sand bestehen und die der Grenache-Traube eine einzigartige Eleganz und aromatische Finesse verleihen.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Das Weinanbaugebiet von Gigondas ist in zwei Zonen gegliedert: die Ebene und die Dentelles, ein kleines Gebirge, wobei die fruchtbarste Stelle zwischen den beiden Zonen liegt. Hier, auf halber Höhe, befinden sich die Rebstöcke, von denen dieser Wein stammt. Sie profitieren von kühlen Winden, die durch das Tal im Westen des Dorfes wehen. Die Lage gehört zu den ältesten Weinbergen von Gigondas.

TERROIR

Böden aus Kalkstein und Kalkmergel, Lehm und Sandstein. Die Weinstöcke sind an Hängen in nordwestlicher Ausrichtung gepflanzt, und auf einigen alten Parzellen, auf denen die Grenache-Traube auf Sand angebaut wird, finden sich Rebstöcke, die noch aus der Zeit von vor der Reblausplage stammen. Dieses herrliche Terroir bietet vor allem für die Grenache-Traube eine sehr gute Wasserdurchlässigkeit, was ihr in reifem Zustand eine einzigartige Feinheit und Eleganz sowie eine schöne Frische verleiht.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

VU1VXD

REIFE
Nach der Lese von Hand werden die Trauben bei Ankunft im Keller sortiert, zerquetscht und eingemaischt. Die Phase der Mazeration ist lang, wodurch die Tannine rund und sehr fein werden. Das Ergebnis ist ein sehr zarter Wein, der die Finesse der Grenache-Traube hervorhebt. Sie ist unter den Rebsorten dieses Weins die Königin und verleiht ihm Eleganz. Die Syrah-Traube ist nicht dominant, sondern schenkt ihm mehr Farbe oder Struktur, was sich voll und ganz auszahlt. Die Extraktion erfolgt durch manuelle Pigeage. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage ist die Vinifikation kurz mit einem einjährigen Ausbau in Holzfässern oder in kegelförmigen Bottichen.

REBSORTEN
Grenache, Syrah

14,5 % VOL.
Contains sulphites.

SERVIEREN
Serviertemperatur 16°C. Passt zu Kalbskotelett mit Morcheln oder einer Lammbrust mit Kruste.

VERKOSTUNG
Zarte, rubinrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Wein kräftig und komplex mit Aromen von Kakao, Garrigue und schwarzer Olive - typisch für das Terroir des Gigondas. Der Gaumen ist von großer Finesse und zeigt eine perfekte Ausgewogenheit zwischen Üppigkeit und Eleganz mit weichen, seidigen Tanninen sowie Aromen von Früchtebrot und Erdbeerkonfitüre, die durch Noten von schwarzem Pfeffer im Abgang noch unterstrichen werden.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.