



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas La Gille - 2022

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



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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Le vignoble de Gigondas est découpé en deux strates: la plaine et les dentelles, l'endroit le plus riche se situant entre les deux. C'est là, à mi-coteau, que se situent les vignes dont ce vin est issu, bénéficiant d'un courant d'air frais grâce au vallon à l'Ouest du village. Ce lieu fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas.

TERROIR

Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Les vignes sont plantées en coteaux exposés nord-ouest et certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique. Ce magnifique terroir offre une très bonne perméabilité essentiellement des Grenache, leur apportant une finesse et une élégance uniques à maturité, ainsi qu'une belle fraîcheur.

ÉLEVAGE

Après des vendanges manuelles, les raisins sont triés, foulés et encuvés à l'arrivée en cave. L'étape de la macération est longue, ce qui permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse, mettant en valeur la finesse de la Grenache. C'est le cépage roi de ce vin, dans toute son élégance, la Syrah n'est pas dominante pour plus de couleur ou de structure, un parti pris pleinement assumé. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, la vinification est courte avec un élevage en bois sur des foudres ou en cuves tronconiques pendant un an.



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. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES
Grenache 60%, Syrah 40%

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 16°C sur des côtes de veau aux morilles ou une poitrine d'agneau croustillante.

DÉGUSTATION

Délicate robe rouge rubis, aux reflets brillants. Ce vin dévoile un nez puissant et complexe aux arômes de cacao, de garrigue et d'olive noire, typiques de ce terroir de Gigondas. D'une très grande finesse, la bouche offre un parfait équilibre entre richesse et élégance, avec des tanins souples et soyeux et des notes de pâte de fruits et de confiture de fraise rehaussées de poivre noir en finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

93/100

"A well-crafted Gigondas with wild strawberries, currants, raspberries, herbs and baking spices on the nose. Medium to full body with fine tannins. Harmonious and well-composed with a lively, peppery and developing finish. Drink or hold."

James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

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.

