



Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Hauts de Julien - 2022

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

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 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

Élégante robe rubis profonde, aux subtils reflets pourpres. Particulièrement riche, complexe et intense, le nez s'ouvre sur de superbes arômes de sous-bois, suivis par des notes profondes de fruits noirs bien mûrs, ponctuées de très subtiles notes toastées et vanillées, qui évoquent l'élevage soigné en fût de chêne. Dense, concentrée et d'une puissance remarquable, la bouche est charnue avec une élégante texture tannique et une magnifique palette d'arômes très raffinés mêlant harmonieusement chocolat amer, cerise noire et pruneau confit. Un vin riche, puissant, concentré et bien équilibré au grand potentiel de vieillissement.

