FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Cornuds - 2022

Wir mögen ganz besonders das Terroir von Vinsobres, einem wunderschönen Dorf, das 20 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape liegt, und überwiegend terrassierte Weinberge hat, die sich besonders für den Anbau von Syrah eignen.

VORSTELLUNG

Vinsobres ist ein wunderschönes Dorf in der Nähe von Vaison-la-Romaine. Es liegt auf einer durchschnittlichen Höhe von 300 Metern und seine Weinberge sind überwiegend terrassiert. Sein Terroir ist besonders gut geeignet für den Anbau von Syrah- und Grenachetrauben, die sich hier ausgesprochen gut entwickeln. Der Name unseres Weins, Les Cornuds, erinnert an den Weiler, in dem sich unsere Weinberge befinden und nach dem auch die Butten bei der Weinlese benannt sind. Dieser Wein zeichnet sich durch seine große Frische aus, die er der Höhenlage unseres Weinbergs verdankt, sowie durch das perfekte Gleichgewicht zwischen Syrah- und Grenachetraube.

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

Vinsobres liegt im nördlichsten Weinbaugebiet der südlichen Rhône. Unsere Rebstöcke erstrecken sich über etwa 60 Hektar zusammenhängende Terrassen und Hänge mit einer durchschnittlichen Höhe von 300 Metern im Norden der Appellation. Es ist ein wunderschöner Ort, an dem Polykultur betrieben wird: Weinreben, Oliven- und Aprikosenbäume wachsen hier harmonisch nebeneinander. Ein einzigartiger Ort, dessen Höhe und Lage den Trauben eine außergewöhnliche Frische verleihen. Als Jean-Pierre Perrin mit seinem Vater in La Bicarelle zum ersten Mal den auf diesem Terroir erzeugten Wein verkostete, war er von der Frische der Syrah-Trauben überwältigt.

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

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

YDG21D

TERROIR
Lehm-Kalkstein-Boden mit steinigem, sandigem Mergel an den Hängen, kiesiges Schwemmland auf den Terrassen. Dieses Terroir ist besonders gut für die Syrah-Traube geeignet, die hier eine Finesse bewahrt, die man in weiter südlich gelegenen Klimazonen nicht findet und die hier Aromen von Veilchen, Rauchfleisch, Grafit und Brombeere entwickelt. Auch die Grenache-Traube fühlt sich hier sehr wohl, ist vollmundig und überhaupt nicht wuchtig. Ihre Aromen erinnern an dunkle Schokolade, Kirsche und die für die Garrigue typischen Aromen.

REIFE
Auf diesem Terroir, auf dem zur Hälfte Syrah und Grenache angebaut werden, werden die Trauben in perfektem Reifegrad von Hand gelesen, wobei die Grenache-Trauben allerdings später reifen. Bei der Ankunft im Weinkeller wird jede Rebsorte getrennt sortiert, entrappt und eingemaischt. Die Syrah-Trauben werden zum Teil in Beton- und zum Teil in Holzfässern gekeltert, die Grenache-Trauben ausschließlich in Betonfässern. Die Extraktion durch Pigeage oder Remontage erfolgt abhängig von der täglichen Verkostung. Die Assemblage findet nach der malolaktischen Gärung statt, was eher unüblich ist. Hierdurch sucht man vor allem die für dieses Terroir typische Frische und Finesse zu erhalten.

REBSORTEN
Grenache, Syrah

SERVIEREN
Der Wein braucht nicht dekantiert zu werden. Serviertemperatur 18°C. Passt zu rotem Fleisch und Schmorgerichten.

ALTERUNGSPOTENTIAL
3 bis 5 Jahre

VERKOSTUNG
Herrlich intensives und strahlendes Purpurrot. In der Nase sowohl komplex und kräftig als auch mit einer schönen Frische ausgestattet, betört der Wein mit Aromen von Pflaume, die durch zarte Cassis-Noten noch betont werden. Am Gaumen sehr fein und durch eine schöne Frische perfekt austariert, zeigt er seine üppige, seidige Textur mit Aromen von Waldbeeren, die in einen langen und eleganten Abgang münden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESSUCKLING.COM

91/100
"Cherries, raspberries, chocolate wafers and mixed spices on the nose. Medium body with fine tannins. Juicy and supple with bright red fruit on the palate and a refreshing finish. Drink now."
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

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