FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Cornuds - 2022

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, avec un vignoble majoritairement en terrasses, particulièrement adapté à la Syrah.

PRÉSENTATION

Vinsobres est un magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres, majoritairement en terrasses. Son terroir est particulièrement adapté à la Syrah et au Grenache qui s'y épanouissent tout en finesse. Le nom de notre vin, Les Cornuds, évoque le hameau où se situent nos vignes qui désignait aussi les hottes des vendanges. Ce vin se distingue par sa grande fraîcheur, grâce à l'altitude de notre vignoble, et l'équilibre parfait entre Syrah et Grenache.

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

Vinsobres est le vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. Nos vignes s'étendent sur une soixantaine d'hectares d'un seul tenant en terrasses et en coteaux, d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation. C'est un lieu magnifique, où l'on pratique la polyculture: vignes, oliviers et abricotiers s'y côtoient en harmonie. Un lieu unique dont l'altitude et l'emplacement confèrent aux raisins une fraîcheur exceptionnelle. Lors de la première dégustation de ce terroir avec son père à la Bicarelle, Jean-Pierre Perrin se souvient avoir été surpris par cette fraîcheur des Syrah.

TERROIR

Sol argile-calcaire avec des marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses. Ce terroir est particulièrement adapté à la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on ne retrouve pas dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

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.

YDG21F

ÉLEVAGE

Sur ce terroir composé à moitié de Syrah et à moitié de Grenache, les vendanges manuelles se font à parfaite maturité des raisins, les Grenache mûrissant plus tardivement. À l'arrivée en cave, chaque cépage est trié, égrappé et encuvé séparément. Les Syrah sont vinifiées en partie en cuve béton et l'autre en barrique et les Grenache uniquement en cuves béton. L'extraction par pigeage ou remontage se fait en fonction de la dégustation quotidienne. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques, ce qui est une méthode peu courante. Ici, on recherche avant tout la fraîcheur et la finesse propres à ce terroir.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Servir à 18°C sur des viandes rouges ou des plats mijotés.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Superbe robe d'un rouge pourpre, profonde et lumineuse. A la fois complexe, puissant et d'une belle fraîcheur, le nez dévoile des arômes de prune, rehaussés de fines notes de cassis. Tout en finesse et parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur, la bouche offre une texture ample et soyeuse avec des arômes de fruits des bois qui se prolongent sur une longue et élégante finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

YDG21F