



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Cornuds - 2023

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

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des coteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

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.



ZSC62F

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 décanner ce vin. Servir à 18°C sur des viandes rouges ou des plats mijotés.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

