



FAMILLE PERRIN



MILLESIME 2018

EN PRIMEUR



FAMILLE PERRIN

MILLESIME 2018

2018, FAIBLE RÉCOLTE GRAND MILLÉSIME


LE MILLÉSIME 2018 SE CARACTÉRISE PAR DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXCEPTIONNELLES.

APRÈS UN ÉPISODE DE SÉCHERESSE TOUT AU LONG DU CYCLE VÉGÉTATIF EN 2017, LE CUMUL DE PRÉCIPITATIONS DU MOIS DE NOVEMBRE S'ÉLÈVE À 250 MM. L'HIVER PLUTÔT DOUX PERMET AUX ÉQUIPES DE TAILLER LE VIGNOBLE LES JOURS LES PLUS FAVORABLES DU CALENDRIER LUNAIRE SELON LES PRINCIPES DE LA BIODYNAMIE. CE TRAVAIL DE PRÉCISION FAVORISERA UNE VÉGÉTATION ÉQUILIBRÉE ET ÉVITERA L'ÉBOURGEONNAGE.

ON BÉNÉFICIE ENSUITE D'UNE BELLE PÉRIODE VÉGÉTATIVE JUSQU'À LA FLORAISON QUI, ÉPARGNÉE DU VENT, SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS ET PERMET UNE SORTIE DE RAISINS HISTORIQUEMENT ABONDANTE. LES ÉPISODES PLUVIEUX RÉGULIERS QUI SUIVENT, ENTRE DÉBUT MAI ET FIN JUIN, RENDENT LES INTERVENTIONS AU VIGNOBLE PLUS COMPLIQUÉES. LES APPELLATIONS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ET CÔTES DU RHÔNE CONNAISSENT UNE VIVE ATTAQUE DE MILDIU, NOTAMMENT SUR LE GRENACHE, CÉPAGE PLUS SENSIBLE QUI SERA LE PREMIER ATTEINT. LA ZONE D'APPELLATION GIGONDAS A ÉTÉ DAVANTAGE ÉPARGNÉE PAR LA PLUIE ET CONNAIT DONC UN JOLI MILLÉSIME, SANS PERTE DE RÉCOLTE.

LE BEAU TEMPS EST DE RETOUR DU 1^{ER} JUILLET AU 15 AOÛT AVEC DES JOURNÉES DE FORTE CHALEUR. UN ORAGE DE 100 MM À CETTE DATE MARQUERA LES DERNIÈRES PRÉCIPITATIONS DE LA SAISON. LE BEAU TEMPS DURERA ENSUITE TOUT AU LONG DES VENDANGES, PERMETTANT DE RÉCOLTER CHAQUE PARCELLE À PARFAITE MATURITÉ. CELLES-CI DÉBUTENT LE 22 AOÛT AVEC LES PARCELLES DE VIOGNIER QUI DONNERONT DES VINS D'UN BEL ÉQUILIBRE. LA RÉCOLTE DES CÉPAGES BLANCS SE POURSUIT JUSQU'AU 3 SEPTEMBRE : LES GRENACHE BLANCS EXPRIMERONT BEAUCOUP DE SALINITÉ ET DE TENSION, LES CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC SERONT ENTONNÉS À MI-FERMENTATION PERMETTANT PAR LA SUITE UN TRAVAIL SUR LIES FINES QUI LEUR APORTE DE LA RONDEUR. LA RÉCOLTE DES CÉPAGES ROUGES COMMENCE QUANT À ELLE LE 7 SEPTEMBRE AVEC DES PARCELLES DE SYRAH EN CÔTES DU RHÔNE, SUIVI PAR LES GRENACHE, MOURVÈDRE ET CARIGNAN. LES VENDANGES SE TERMINENT LE 5 OCTOBRE À VINSOBRES. LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES SE SONT BIEN DÉROULÉES: DURANT LA MACÉRATION NOUS AVONS PRIVILÉGIÉ DES EXTRACTIONS DOUCES AVEC UN TRAVAIL QUOTIDIEN DE REMONTAGE. LES FERMENTATIONS MALO-LACTIQUES S'ENCLENCHENT SPONTANÉMENT DÈS LE DÉBUT DU MOIS DE NOVEMBRE SUR L'ENSEMBLE DES VINS.

SUR CE MILLÉSIME 2018, LES VINS DE GIGONDAS SONT SOYEUX ET ÉLÉGANTS, LES VINSOBRES PLUS RONDS ET OPULENTS ET LES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ONT UNE BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE AVEC UN BEL ÉQUILIBRE.



FAMILLE PERRIN

MILLESIME 2018

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

LE CHÂTEAU DE BEAUCASTEL À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE EST UN LIEU MAGIQUE ENTOURÉ DE COLLINES PARSEMÉES DE VIGNES, D'OLIVIERS CENTENAIRES ET DE CHÊNES TRUFFIERS. ICI, LA NATURE S'ÉPANOUIT, S'ÉMANCEIPE, PREND SON AISE. DE TRÈS VIEILLES VIGNES AUX PIEDS NOUEUX SE DRESSENT DANS LE STYLE TRADITIONNEL DU GOBELET SUR UN SOL AUX SOLIDES PIERRES RONDES. QUAND LE MISTRAL SOUFFLE – CE VENT LÉGENDAIRE QUI VIENT DES ALPES ET S'ENGOUFFRE DANS L'ENTONNOIR DU SUD DE LA VALLÉE DU RHÔNE – ON LE SENT SE PRÉCIPITER SUR LES VIGNES ET RÉVÉLER LES FRAGRANCES DE LA GARRIGUE. IL A L'ACCENT DES GENS D'ICI, DE CEUX VIVANT À L'HEURE DU CLIMAT MÉDITERRANÉEN. C'EST SUR CETTE TERRE ANCESTRALE AUX 13 CÉPAGES QUE NAISSENT CHAQUE ANNÉE LES VINS DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL.

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE - 2018


LE MILLÉSIME 2018 PRÉSENTE UNE ROBE PROFONDE. LE NEZ EST INTENSE AVEC DES ARÔMES DE CASSIS, DE MÛRES, D'ÉPICES DOUCES AVEC DES NOTES DE GARRIGUES. LA BOUCHE EST TRÈS ÉLÉGANTE, PURE, DÉLICATEMENT CHARNUE, PLEINE, CONCENTRÉE ET REHAUSSÉE DE FRUITS NOIRS. LA FINALE EST LONGUE, VELOUTÉE, FRAÎCHE, APPUYÉE, EXPRESSIVE ET PERSISTANTE.

FAMILLE PERRIN

COUDOULET DE BEAUCASTEL - CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE - 2018

BELLE COULEUR SOUTENUE, LE NEZ SE DISTINGUE PAR UN JOLI BOUQUET DE FRUITS ROUGES (CASSIS, FRAMBOISE, MÛRE) ASSOCIÉS À DES NOTES ÉPICÉES ET UNE TOUCHE MINÉRALE. LA BOUCHE EST AMPLE ET ÉQUILIBRÉE. LES TANINS SONT SOYEUX ET TRÈS FONDUS. UN SUPERBE VIN.

FAMILLE PERRIN



FAMILLE PERRIN

MILLESIME 2018

Domaine du Clos des Tourelles

LE DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES EST SITUÉ EN CONTREBAS DU VILLAGE DE GIGONDAS. SON VIGNOBLE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE 3 HECTARES DE TRÈS VIEUX GRENACHES SUR DES SOLS CALCAIRES À LA MATRICE MARNO-SABLEUSE EST LE DERNIER CLOS TOUJOURS EXISTANT À GIGONDAS.

DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES - GIGONDAS - 2018

LA ROBE EST GRENAT AUX REFLETS VIOLETS. JOLI BOUQUET DE CERISES NOIRES, SOUS-BOIS, D'UNE BELLE FRAÎCHEUR.

EN ATTAQUE, LES TANNINS SONT VELOUTÉS, CORSÉS, SUR DES ARÔMES DE FRAMBOISES ET DE GRIOTTES. LA FINALE EST DÉLICIEUSEMENT KIRSCHÉE, SUR DES NOTES DE FRUITS NOIRS ET D'HERBES DE PROVENCE. UN MILLÉSIME TRÈS ÉLÉGANT EXPRIMANT TOUT LA COMPLEXITÉ DES VIEUX GRENACHE SUR SAFRE.

FAMILLE PERRIN

FAMILLE PERRIN

Selections Parcelnaires

LES SÉLECTIONS PARCELLAIRES DE LA FAMILLE PERRIN PERMETTENT DE DÉCOUVRIR TOUS LES TERROIRS ET LA RICHESSE DE LA VALLÉE DU RHÔNE SUD, AOC VINSOBRES ET AOC GIGONDAS. AVEC LE MÊME SAVOIR-FAIRE ET LA MÊME PASSION QUE POUR LE CHÂTEAU DE BEUCASTEL, LA FAMILLE PERRIN S'APPLIQUE À RÉVÉLER L'ESSENCE DE CHAQUE TERROIR, SON AUTHENTICITÉ, SA SPÉCIFICITÉ. ON RETROUVE ÉGALEMENT DANS CHACUN DE CES VINS LA SIGNATURE « FAMILLE PERRIN » : MAÎTRISE DE L'APPROCHE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE, ART DE L'ASSEMBLAGE ET FRAÎCHEUR DES ARÔMES DU SUD.

LES HAUTS DE JULIEN - VINSOBRES - VIEILLES VIGNES - 2018

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 SYRAHS ET DE GRENACHES.

LE MILLÉSIME 2018 EST UNE PARFAITE EXPRESSION DU TERROIR EN ALTITUDE DE VINSOBRES EN DRÔME PROVENÇALE. LE NEZ RÉVÈLE DES NOTES DE FRUITS ROUGES (CERISE, FRAMBOISE), DE FRUITS NOIRS (MÛRE, CASSIS), D'ÉPICES ET D'UNE DISCRÈTE POINTE D'OLIVE NOIRE, DE GARRIGUE. LA BOUCHE EST MINÉRALE, MARQUÉE PAR SON TERROIR, FINE, DENSE, GOURMANDE ET PRÉCISE. MAGNIFIQUE TEXTURE, D'UNE GRANDE PURETÉ !

FAMILLE PERRIN



FAMILLE PERRIN

MILLESIME 2018

L'ARGNÉE - GIGONDAS - VIEILLES VIGNES - 2018

PETITE PARCELLE DE MOINS D'UN HECTARE DE VIGNES PRÉ-PHYLLOXÉRIQUES (ENVIRON 100 ANS). LES RENDEMENTS SONT FAIBLES PUISQUE LA PRODUCTION EST LIMITÉE À 1 500 BOUTEILLES/AN.

LE NEZ EST FRUITÉ, ÉLÉGANT, AROMATIQUE ET OFFRE UNE JOLIE PRÉCISION, DE L'INTENSITÉ ET UNE TRÈS BELLE FINESSE.

LA BOUCHE EST FRUITÉE, GOURMANDE, DE LA TENSION, DE L'ÉNERGIE, UNE BELLE FRAICHEUR MINÉRALE. LE MILLÉSIME 2018 EXPRIME DES NOTES DE MÛRE, DE CASSIS ET PLUS LÉGÈREMENT DE CHOCOLAT, DE VIOLETTE ET UNE SUBTILE POINTE DE BAIE ROUGE. LES TANNINS SONT ÉLÉGANTS ET PRÉCIS.

FAMILLE PERRIN

FAMILLE PERRIN *Les Crus*

LES CHRISTINS - VACQUEYRAS - 2018

PRODUIT SUR DES TERROIRS TRÈS ARGILEUX AVEC DES CAILLOUTIS DE L'OUVÈZE, LE GRENACHE QUI COMPOSE LA GROSSE MAJORITÉ DE CE VIN DÉVELOPPE UN COTÉ CHARNU. SES ARÔMES TYPIQUES DE CHOCOLAT, DE CERISE ET DE FIGUE SE MARIENT PARFAITEMENT À CEUX DE LA SYRAH.

LES CHRISTINS 2018 EXPRIME UN NEZ FRUITÉ ET RELATIVEMENT PLEIN. ON Y RETROUVE DES NOTES DE CERISE NOIRES ET DE CASSIS. LA BOUCHE EST FRUITÉE, PURE, MINÉRALE, ÉQUILIBRÉE, RACÉE ET OFFRE UNE BELLE FRAICHEUR. LA FINALE EST LONGUE, PRÉCISE ET PERSISTANTE.

FAMILLE PERRIN


LA GILLE - GIGONDAS - 2018

PRODUIT SUR DES SOLS TRÈS SABLEUX (SAFRES) QUI COMPOSENT UNE PETITE PARTIE DE L'APPELLATION, LE GRENACHE CONSERVE UNE TRÈS BELLE SOUPLESSE ET UN CARACTÈRE TRÈS AROMATIQUE, SANS LOURDEUR. LE VIN EST TRÈS RACÉ ET TRÈS FIN À LA FOIS.

LA GILLE 2018 RÉVÈLE DES NOTES DE MÛRE ÉCRASÉE, DE CASSIS AVEC UNE SUBTILE POINTE D'ÉPICES, DE THYM AINSI QUELQUES POINTES DE POIVRE BLANC.

LA BOUCHE EST FRUITÉE, JUTEUSE, GOURMANDE, SUAVE, RONDE ET OFFRE UNE BELLE FINESSE. TRÈS BELLE LONGUEUR POUR CE MILLÉSIME.

FAMILLE PERRIN



FAMILLE PERRIN

MILLESIME 2018

LES SINARDS - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2018

L'AUTRE CHÂTEAUNEUF DE LA MAISON ! LES SINARDS EST EN GÉNÉRAL ISSU PRINCIPALEMENT DES JEUNES VIGNES DE BEUCASTEL AINSI QUE D'UNE VIGNE EN FERMAGE SITUÉE À PROXIMITÉ. ESSENTIELLEMENT COMPOSÉ DE GRENACHE, IL DÉVELOPPE TOUTE LA CLASSE DE CHÂTEAUNEUF.

LES SINARDS 2018 EXPRIME UN BOUQUET INTENSE DE FRUITS ROUGES ET NOIRS, D'ÉPICES DOUCES ET DE LÉGÈRE NOTES MINÉRALES. LA BOUCHE EST BIEN ÉQUILBRÉE AVEC BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR. LES TANINS SONT FINS ET ÉLÉGANTS, LA FINALE EST TRÈS LONGUE, AROMATIQUE, ET DOUCE.

FAMILLE PERRIN