



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras Blanc Les Christins - 2022

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

Vignoble de 8 hectares en fermage, géré par l'équipe du Château de Beaucastel. Situé sur la commune de Sarrians, au sud des dentelles de Montmirail.

TERROIR

Sol d'alluvions anciennes du Mindel (sols de Garrigues) qui reposent sur des sables et grès jaunes de l'Helvétien.

ELEVAGE

La vendange fraîche entre en cave, une macération pelliculaire est réalisée à froid (10°), permettant d'extraire le fruité et le gras. Assemblage de Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc. Fermentation en cuve thermo-régulée, élevage, 8 mois, sur lie 60% en cuve inox et 40% en demi-muids bois. Cette année, un travail particulier a été réalisé, pendant l'élevage au contact des lies.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

DÉGUSTATION

Elégante robe or jaune aux reflets argentés. Un nez fin et délicat sur des arômes de fruits juteux et de fleurs blanches soulignés par de subtiles notes d'amande fraîche. Une bouche équilibrée, tout en rondeur, avec de savoureuses notes de poire et de pêche blanche. Ce vin, d'une belle longueur, offre une finale gourmande sur des notes toastés et s'accordera très bien avec un bar de ligne à la plancha ou un plateau de fruits de mer.

