



Famille Perrin Sélections Parcelles Gigondas - L'Argnée Vieilles Vignes - 2020

Moins d'un hectare de vignes d'environ 100 ans, voilà d'où ce vin aux arômes exceptionnels est issu.



PRÉSENTATION

Petite parcelle de moins d'un hectare de vignes pré-phyllloxériques (environ 100 ans). Les rendements sont faibles puisque la production est limitée à 1 500 bouteilles/an.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Au Sud-Ouest de l'appellation, au cœur du vignoble historique de Gigondas.

TERROIR

Sol sablonneux.

ELEVAGE

La récolte est manuelle. À l'arrivée en cave les raisins sont triés et encuvés dans des cuves tronconiques de 50hl. Les Grenaches sont éraflés contrairement aux Syrahs. Après une phase de macération, la fermentation débute. L'extraction et la température sont pilotées selon la dégustation quotidienne. Nous travaillons les cuves par pigeages ou remontages. La cuvaïson se poursuit au-delà de la fermentation. Après le décuvage, les vins sont élevés pendant un an et demi dans des foudres.





Famille Perrin Sélections Parcelles Gigondas - L'Argnée Vieilles Vignes - 2020

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Service : 15°C dans de grands verres.

Accord : Veau aux Girolles, Boeuf en sauce.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante rouge rubis. Le nez dévoile un bouquet plein de fraîcheur particulièrement fruité avec des arômes de fruits rouges très frais, de fraise, de groseille et une pointe de menthol. La bouche se poursuit tout en gourmandise sur ces notes fruitées avec des tanins ronds, une texture soyeuse et beaucoup de finesse. Un vin marqué par le fruit et la fraîcheur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 95-97

"Another gem, the 2020 Gigondas L'Argnée Vieilles Vignes comes from sandy soils and very old vines, and compared to the 2019, this saw a touch more whole clusters in the fermenters. Blueberries, wild strawberries, pepper, spice, and sandalwood are just some of the nuances, and this puppy is full-bodied, with a seamless texture, ripe tannins, and a great, great finish."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

