

Naam van de wijn: Gigondas 'La Gille'

Producent: Famille Perrin

Herkomstbepaling: Gigondas, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache 80%, syrah 20%

Wijnbedrijf: Famille Perrin is de merknaam die de derde en vierde generatie van Perrin wijnmakers gebruiken. Ze hebben hiermee de erfenis van chemisch-ingenieur en wiskundedocent Pierre Perrin uitgebouwd die in 1909 van zijn schoonvader Pierre Tramier als huwelijksgeschenk het vervallen Château de Beaucastel met bijbehorende Châteauneuf du Pape wijngaarden kreeg. Buitengewoon voortvarend herstelde Pierre Perrin het château en de door phyloxera aangetaste wijngaarden. Zijn zoon Jacques begreep op zijn beurt al in de jaren vijftig dat om echt kwaliteit te kunnen leveren, biologisch werken een logische stap was, waarna biologisch dynamische experimenten al rap volgden. Hij heeft het gelijk aan zijn kant gekregen, want de Châteauneuf du Pape wijnen van Château de Beaucastel behoren al decennia lang tot de absolute top van de regio en zelfs van Frankrijk. Ook ontbreekt het zijn nakomelingen niet aan commercieel inzicht, zij zagen al in een vroeg stadium het potentieel van de toen nog onbeduidende landwijnen als Côtes du Ventoux. Al in 1970 werden de Ventoux wijnen met het merk La Vieille Ferme op de kaart gezet met onverwachtse en vooral betaalbare kwaliteitswijnen voor alledag. Met het merk Famille Perrin hebben de huidige generaties van Perrin wijnmakers deze nieuwe manier van denken verfijnd en tot een waar kwaliteitsbolwerk uitgebouwd. Tegelijkertijd hebben ze het werk van Pierre Perrin gecontinueerd door het produceren van gastronomische wijnen uit de zuidelijke Rhône streek die gemaakt zijn vanuit het terroir principe en een duidelijke identiteit en puurheid hebben en die ondanks de buitengewoon hoge criteria die worden gesteld door de wijnmakers van Famille Perrin, een zeer goede prijs-kwaliteitsverhouding hebben. Ondertussen bezit de familie Perrin ruim 300 hectare aan wijngaarden in appellations als o.a. Châteauneuf du Pape, Cairanne, Vinsobres, Vacqueyras, Gigondas en Côtes du Rhône. Samen met de wijngaarden die worden gepacht, brengt dit de oppervlakte aan wijngaarden waarmee Famille Perrin werkt op een totaal van meer dan 600 hectare. Alle wijnen van Famille Perrin worden gevinifieerd en opgeslagen in de modern uitgeruste kelders van Château du Grand Prébois dat bij het dorp Jonquières in de Vaucluse ligt, alleen de wijnen van Château de Beaucastel rijpen na de vinificatie in de kelders van Château de Beaucastel zelf.

De Gigondas 'La Gille' van Famille Perrin komt van een perceel van bijna 8 hectare groot met 50 jaar oude wijnstokken net onder het middeleeuwse dorpje Gigondas.

Regio: De Rhône is een van de oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk. De Kelten en de Galliërs hadden al wijngaarden aangelegd in de Rhônevallei, maar de wijncultuur werd hier pas echt op gang gebracht door de Grieken en Romeinen, en later toen Clemens de Vijfde zich als paus in Avignon vestigde, steeg de status van Rhônewijnen naar grote hoogte.

Het Rhônedal is een ruim 200 km lang gebied dat grofweg van Lyon tot aan Marseille loopt en grote verschillen tussen noord en zuid kent. Het noordelijk deel strekt zich uit vanaf het stadje Vienne tot aan Loriol, net ten zuiden van Valence. Hier heerst een landklimaat met hete zomers, een warm najaar en koude, natte winters. De Rhônevallei is hier smal met deels steile hellingen en waar met syrah zeer grote rode wijnen gemaakt worden in appellations als Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor Condrieu en de uiterst zeldzame Chateau Grillet. Daarnaast zijn roussanne en marsanne de druiven voor de witte Hermitage, Saint-Joseph en Saint-Péray. Het zuidelijke deel van het wijngebied Rhône begint bij Montélimar en loopt tot iets ten zuiden van de stad Avignon. Hier is het Rhônedal breed tot zeer breed en tamelijk vlak met een mediterraan klimaat met zeer warme zomers, een warm najaar en zachte winters met voldoende neerslag. Hier heerst de grenache en is de belangrijkste druif in niet alleen de eenvoudiger wijnen als Côtes du Rhône, Ventoux en Luberon, maar nog overtuigender in de rosés uit Tavel en krachtige wijnen als b.v.: Vacqueyras, Cairanne, Lirac, Rasteau en natuurlijk Gigondas, en natuurlijk al helemaal bij de iconische appellation Châteauneuf du Pape.



Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de grenache en syrah druiven geselecteerd, ontsteeld en samen gevinifieerd. Na kneuzing van de druiven is er aansluitend een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op grote eikenhouten foeders en roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing van de druiven en wordt de jonge wijn overgestoken op grote houten foeders en barriques om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 10 maanden wordt de wijn na lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt grotendeels volgens biologische en biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 15%.

Helder diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, rijpe aardbeien, kirsch, wilde bloemen en garrigue (gedroogde Provençaalse kruiden). In het smaakpalet tonen van gekonfijte frambozen, rode bessen en witte peper die worden gevolgd door een lange afdrank met zacht frisse tannines.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst

Culinair advies: Lamscarré, eend met zwarte olijven, gekonfijte varkensnek met salie en kazen als Morbier fermier, Saint Nectaire, Citeaux en Tomme de Savoie fermier.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90p Parker - 2013 93p Decanter, 90-92p Vinous - 2012 89-91p Parker, 92p Vinous - 2011 87p Parker - 2010 88-91p Parker, 92p Wine Spectator - 2009 92p Parker, 92p Wine Spectator

Smaaktype: Droog, vol, elegant, rijp en fluwelig

Glasadvies: Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah