

Naam van de wijn: Châteauneuf-du-Pape Rouge

Producent: Famille Perrin - Château de Beaucastel

Herkomstbepaling: Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): Grenache, mourvèdre, syrah, counoise, cinsault, vaccarèse, terret noir, muscardin, clairette, picpoul, picardan, bourboulenc, roussanne.

Serveren: 15 tot 17°C.

Bewaren: tot 15 jaar na de oogst

Culinair advies: Lamsbout à la Provençale, blanquette d'agneau, parelhoen met eekhoortjesbrood, geroosterde varkensrollade met olijven en ansjovis en rijpe harde kazen als oude Remeker.

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

Wijnbedrijf: Famille Perrin is de derde en vierde generatie van Perrin wijnmakers. Ze hebben hiermee de erfenis van chemisch-ingenieur en wiskundedocent Pierre Perrin uitgebouwd die in 1909 van zijn schoonvader Pierre Tramier als huwelijksgegeschenk 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. Ondertussen bezit de familie Perrin ruim 300 hectare aan wijngaarden in appellations als Châteauneuf du Pape, 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.

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. Het zuidelijke deel van het wijngedebied 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 krachtige wijnen als b.v.: Vacqueyras, Rasteau en natuurlijk Gigondas.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de druiven geselecteerd, onsteeld en afzonderlijk gevinifieerd. Na kneuzing van de druiven laat men een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op grote eikenhouten foeders voor syrah en mourvèdre. Voor de overige druiven gebeurt dit in betonnen tanks. Nadat de druiven geperst zijn en de jonge wijn op grote houten foeders de malolactische gisting heeft ondergaan, volgt de assemblage en aansluitend rijping op eikenhouten foeders. Na 12 maanden wordt er na zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische en biologisch-dynamische regels.

Smaakimpressie: Diep inkt-achtig robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, bramen, chocola, tabak en garrigue (gedroogde Provençaalse kruiden). In het smaakpalet tonen van zeer rijp, klein zwart fruit, kersenjam, vijgen, lavendel en tijm, lange afdronk met mooie zacht rijpe tannines.