

Naam van de wijn: Châteauneuf-du-Pape Blanc 'Les Sinards'

Producent: Famille Perrin

Herkomstbepaling: Châteauneuf-du-Pape Blanc, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache blanc 60%, clairette, roussanne

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 Châteauneuf du Pape Blanc 'Les Sinards' van Famille Perrin is afkomstig van een één klein perceel van 2,5 hectare groot dat gelegen is bij de ruïnes van het historische Pauselijk paleis in Châteauneuf du Pape.

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 druiven geselecteerd en pneumatisch geperst waarna het sap 12 uur lang rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna volgt een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten. Aansluitend vindt de malolactische gisting en rijping op de lies plaats. Dit gebeurt in eerste klas eikenhouten barriques die voor 50% nieuw en voor 50% een jaar oud zijn. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard, eventueel licht gefilterd en gebotteld. Dit hele proces verloopt grotendeels volgens biologische en/of biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, gekonfijte ananas, wilde bloemen, honing, anijs en geroosterde sesamzaadjes. In het smaakpalet tonen van groene citroen, mandarijn, Turks fruit, brioche en vanille, die worden gevolgd door een levendige afdronk met mooie zuren.  
Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Rogvleugel met kappertjes, zeebaars, gegrilde tonijn, gevulde inktvis, kip of kalkoen uit de oven en niet te rijpe geitenkaasjes als Banon, Pélardon, Mont Ventoux en Saint-Dominique de Provence en verfijnde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90p Vinous - 2013 91p Vinous - 2012 90p Vinous, 91p Parker, 91 Wine Enthusiast

Smaaktype: Droog, medium vol tot vol, elegant, verfijnd en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux