

Naam van de wijn: Luberon Rosé

Producent: Famille Perrin

Herkomstbepaling: Luberon, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): cinsault, grenache, syrah

Wijnbedrijf: Famille Perrin is de merknaam die de vierde en vijfde generatie van Famille Perrin wijnmakers gebruiken. Ze hebben hiermee de erfenis van chemisch ingenieur en wiskunde docent 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 phylloxera 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. Met het merk Famille Perrin hebben de huidige generaties van Perrin wijnmakers de manier van denken en het werk van Pierre Perrin niet alleen gecontinueerd, maar ook verfijnd en tot een waar kwaliteitsbolwerk uitgebouwd. Hun gastronomische wijnen uit de zuidelijke Rhône streek zijn gemaakt vanuit het terroir principe en hebben een duidelijke identiteit en puurheid en een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding. Ondertussen bezit Famille Perrin ruim 300 hectare aan wijngaarden in appellations als 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 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 druiven voor de Luberon Rosé van Famille Perrin zijn afkomstig van wijngaarden die in de Luberon liggen en die voor een deel tot de eigen wijngaarden van Famille Perrin behoren.



Regio: Het Rhônevallei 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 b.v. Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor de gezochte Condrieu en de uiterst zeldzame Château Grillet. Daarnaast zijn roussanne en marsanne de druiven voor de witte Hermitage, Saint-Joseph en Saint-Péray. Het zuidelijke deel van het wijngedebied Rhône begint bij Montélimar en loopt tot iets ten zuiden van de stad Avignon. Hier is het Rhônevallei 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 die de belangrijkste druif is in niet alleen de eenvoudiger wijnen als Côtes du Rhône, Ventoux en Luberon, maar nog overtuigender in de nerveuze rosé's uit Tavel en krachtige wijnen als b.v.: Vacqueyras, Cairanne, Lirac, Rasteau en Gigondas, en natuurlijk al helemaal bij de iconische appellation Châteauneuf du Pape.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de druiven geselecteerd en krijgen deze direct een koude inweking die enkele dagen duurt, waarna de druiven volgens de 'saignée' methode licht gekneusd worden en alleen het spontaan weglappende sap wordt gebruikt (de druiven worden niet verder geperst). Dit sap krijgt 2 weken lang een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie (20°C) met wilde (druifeigen) gisten in roestvrijstalen tanks. Hierna wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om gedeeltelijk de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Eind januari volgend op de oogst wordt de wijn geassembleerd en na klaring en lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt voor zover mogelijk volgens biologische en/of biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder fonkelend licht oranje van kleur. In de neus aroma's van sinaasappelschil, rode bessen en rozenblaadjes. In het smaakpalet tonen van rijpe grapefruit en vlierbessen, die worden gevolgd door een verfrissende afdronk met licht nerveuze zuren. Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, picknick en barbecue, gegrilde sardientjes, bouillabaisse, tomatensalade en lichte gerechten uit de Aziatische keuken.

Smaaktype: Droog, medium vol, elegant, fruitig en verfrissend.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling/Zinfandel, Riedel Vinum Zinfandel, Riedel Sommeliers Rosé