



Een wijnhuis in het hart van de Savoie, met een hart voor traditie...

Het begon in 1853 met de aankoop van een kelder met omliggende wijngaarden in St André les Marches. Het begon in 1911 met de aankoop van een kelder met omliggende wijngaarden in St André les Marches – opnieuw, omdat de phylloxera alle wijnstokken had vernield. De wijn wordt met een ezeltje aan de lokale cafés geleverd. Het begon pas goed in 1947, na WOII dus, toen Jean Victor – (generaties herhaald) zoon van Jean – Perrier als éérste wijnbouwer in de Savoie wijn in flessen begint te doen.

Daarna gaat het hard, met uitbreiding op uitbreiding, in 1973 met de AOC-status, en in 2002 met de aanschaf van Chateau Monterminod. Uiteindelijk is nu zo'n 60 hectare onder beheer.

Jean Perrier & Fils had zich inmiddels ontwikkeld tot een van de toonaangevende wijnhuizen in de Savoie. Het was het langere tijd niet nodig om op export in te zetten; de kwaliteit was in Frankrijk voldoende gekend om de productie entre nous te houden. Uiteraard weerhield dat Jurgen als Savoie-liefhebber niet om alvast juist dit huis naar Nederland te halen. Anderen volgden.



De Mondeuse Arbin (fût de chêne, vielles vignes) is een toonbeeld van de Arbin stijl. Mondeuse is al de *signature* druif van de Savoie –de sub-appellation Arbin hanteert extra regels om de lat hoger te leggen. Dat kan ook, met de ligging op een zuidhelling en nét wat zuidelijker in de Haute Savoie. Op weg naar Albertville en alle (Olympische) wintersportgebieden eromheen dus reken toch wel op gemiddeld wat zachter weer, met warme zon 's zomers overdag en nachtelijke koeling.

En het zou Jean Perrier's fils' eer te na zijn als ze daar niet nog een kwaliteitsschepje bovenop doen.

Deze Arbin heeft duidelijk, maar ingetogen, fût de chêne eigenschappen: 12 maanden op vooral niet al te nieuw eiken rijpen laat de zachtere vanilles groeien.

Daarnaast komen de druiven van vielles vignes, meer dan veertig jaar oude stokken. Dat betekent dat het smaakprofiel geen knal-'m-er-in-en-dat-is-het-dan is. Reken eerder op subtiliteit...

Maar wel showcase Mondeuse: In de kleur zien we een diepere granaatrode gloed, en de neus geeft kruidigheid en specerijen (met licht een pepertje). Én rood en 'blauw' fruit (frambozen, cassis, blauwe bes).

Qua structuur is de wijn helemaal in balans; de tannines zijn verzacht door het hout (en de leeftijd), het fruit speelt met de lichte vanilles. Het blijft wel rustig en kalm, delicaat.

En de wijn is prima in het seizoen: Past het beste bij rood vlees en wild, en wat meer gerijpte halfzachte en jonge harde kazen.

