



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2013

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.



DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500 ans avant J.C). La légende locale raconte la présence d'un chevalier au 18^e siècle qui, au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage.

Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre...") au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ses commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux: " Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

TERROIR

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et Rocoules.

Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages permet d'avoir un vin avec de l'acidité et du gras.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.

Les températures sont montées très sérieusement au mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai (moyenne de 9° à 10°C de moins que les normales de saison). Conjugué à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.

Le beau temps revient en juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.

L'été se déroule en deux temps : Un mois de juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle) , puis un mois d'Aout plus sec et chaud.

Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.



SITUATION

Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froids du nord.

ÉLABORATION

Vinification par cépages. Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Élevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Avec une couleur jaune or, le vin montre déjà sa profondeur et son gras. Le nez est complexe avec des arômes de fruits confits et d'épices. Sa bouche est ample et la finale longue.

SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12/13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Is a 70/30 Marsanne and Roussanne blend. It's lush and round, with toasted macadamia nut, brioche and melon flavors that glide wonderfully through the creamy finish. The wine is barrel-fermented (no new oak) and there were just eight barrels made."

James Molesworth, *Stirring the Lees*, 26/11/2013



92/100

"Light gold. Ripe tangerine and poached pear aromas are complicated by smoky minerals and gingery spices. Rich and weighty but energetic as well, offering bitter citrus pith and orchard fruit flavors, a hint of anise and a chewy texture. A floral note builds on the spicy, very persistent finish, which is firmed by a dusty mineral quality."

Josh Raynolds, *International wine cellar*, 12/03/2014



17/20

"Marsanne, Roussanne. Élevage in new and second-use barrels for 10 months. Loess and limestone.

Pale gold. Rather simple and floral."

Jancis Robinson



92/100

"More rich and layered, the 2012 Hermitage Blanc is something. White currants, apricot, crushed rock and assorted tropical notes all show here, and it builds on the palate with plenty of texture, yet also stays clean and balanced, with integrated acidity and a big finish. Enjoy it over the coming 4-5 years (although I suspect it will last longer). A collaboration between the Perrin Family, of Beaucastel, and Nicolas Jaboulet, of the Jaboulet family in the northern Rhone, this lineup is made mostly from purchased grapes (The Perrin's own some of the vineyards in Crozes), with the wines made using Beaucastel barrels in the north, and blended at the Perrin Family winery in the south. They are all well-made, high quality efforts."

Jeb Dunnuck, *Wine Advocate*, 16/12/2013



Decanter 94/100

"A new négociant house from Nicolas Jaboulet together with the Perrins of Château de Beaucastel. Rich, intense fruits inlaid with cinnamon and clove oak. Good weight, richness and fruit purity. Lots of ripe tannins. Fresh, long, mineral finish."

Decanter, 02/01/2017

