Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2011

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.



DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés.
Il y a deux mille ans déjà; les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, Columelle, le grec Plutarque célébraient le vin Côte Rôtie sous le nom de « vin viennois ».
Durant le Moyen Age et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis n'a fait que s'accroître. Avant la Révolution, on note des envois de vins des Côtes-Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France.
Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts; Avec plus de cent cinquante hommes envoyés sur le front de la guerre, elle condamna une partie des coteaux à l'abandon. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires.
Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais porter par l'élégance et la finesse plutôt que d'aller sur les terroirs du nord offrant souvent des vins plus durs et plus puissants.

LE MILLÉSIME

Après 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise.
Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance.
Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.
L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %.
Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude.
Il compte 73 lieux-dits classés.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ÉLABORATION
Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

CÉPAGES
Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION
La couleur est sombre et laisse entrevoir une belle concentration.
Le premier nez est fermé. Puis, après aération, les arômes de fruits noirs et d'épices arrivent. En bouche le vin est soyeux, élégant et charmeur. La finale est longue et démontre que le vin a encore de belles années devant lui.

SERVICE
Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.
A boire sur sa jeunesse: un agneau de 7 heures, tendre et gouteux sera en parfait harmonie avec le vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

RESTAURANT WINE

****
"Very supple in texture and nely avored, this is a moderately rich wine with complex aromas/ avors (boysenberry, plum, black licorice, violet), very good balance, and a long tannic nish. Will develop over the next few years."
Restaurant Wine

"Une sélection qui prend des galons : un jus plein, présent, savoureux. Belle réussite."
La Revue des Vins de France, 01/06/2014

"Arômes de fruits noirs rôtis, de bacon grillé, épicé, des tanins soyeux, fraîcheur en bouche : un très joli flacon. A garder... si possible!"
Jean-Pierre De La Rocque, Challenges, 23/07/2015

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.