



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Cornas - 2011

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes, bénéficient d'une belle exposition sud, sud est.

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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

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 en futs d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%



DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profonde.

Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration.

En bouche, on sent une certaine tension. Le vin dégage de la puissance avec une structure tannique très présente mais l'équilibre est là.

Certainement ce vin va vieillir de longues années.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

 **WINEACCESS** 91/100

"Inky ruby. Deeply pitched, smoky aromas of blackcurrant, cherry pit and licorice, with a black pepper quality adding verve. On the palate, spicy dark fruit and floral pastille flavors put on weight with air and pick up a note of bitter chocolate. Chewy tannins give grip to the powerful, smoke-tinged finish, which strongly echoes the licorice and cherry notes."

International Wine Cellar, 01/04/2014

