Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2012

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, et 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. À 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.

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.

LE MILLÉSIME
Après un hiver et début de printemps très secs, les mois de Mai et Juin ont été à la fois pluvieux et ensoleillés, ce qui a favorisé la vigne.
Au début de l'été, nous étions en avance, mais les chaleurs intenses ont entraîné un blocage des maturités.
Les conditions ont nécessité un travail sans précédent de la vigne pour prévenir des maladies et conduire les raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.
Les vendanges ont démarré mi septembre.
Nous avons noté des différences de maturité importantes suivant les secteurs, ce qui a eu pour conséquence de poursuivre la récolte sur les premiers jours d'octobre.
Les rendements sont eux aussi très variés suivant les appellations et les parcelles.
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.

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 goûteux sera en parfait harmonie avec le vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

95/100
"Une jeune actrice porte un vieux manteau de vison, sous lequel elle est habillée façon incendiaire, pour se rendre à la plus importante audition de sa carrière, celle du film 50 Shades of Grey. La robe est rose tyrien. Le bouquet est parfumé de manière ostentatoire, pour séduire. La fourrure et la venaison y sont dominées par de très féminines exhalaisons de maquillage. L'attaque est douce, docile, apprêtée. La crème brûlée y emballe des épices douces, des myrtilles et une menthe ambitieuse au point d'aller visiter la rétro-olfaction, où de très riches parfums de cumin, de thé materia et de roses contrôlent la dégustation. La finale est mise en scène pour faire sensation. Noisettes et viriles myrtilles y dégustent du café et des arômes de barbecue avec beaucoup de lascivité. Un vin pour fêter la Saint-Valentin."
Le Magazine du Vin, 01/10/2015

Wine Spectator
92/100
"Focused and racy, with lively loganberry, blackberry and boysenberry fruit flavors that ripple along, guided by anise, sweet tapenade and juniper notes. Shows good focus through the finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/10/2015

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.