



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2014

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.



DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans.

Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

SITUATION

Crozes-Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares répartis sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Avec deux secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc qui sont Chanos-Curson et Mercurol.

ÉLABORATION

Pressurage en grappe entière et débourage.

Les fermentations s'effectuent directement en fûts (de 2 et 3ans), à basse température.

Élevage sur lies en fûts pendant 5/6 mois.

CÉPAGE

marsanne blanche 100%



DÉGUSTATION

Blanc brillant aux reflets verts. Frais, fruits à chair blanche (pêche, prune), souligné par de délicates notes sucrées de bois noble et taosté.

Belle attaque, jolie bouche équilibrée entre richesse et tension minérale. La finale est fraîche et sapide.

SERVICE

A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes.

Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Pale greenish straw colour. Rich marzipan nose – Marsanne surely. Very flattering broad ripe fruit with sufficient freshness on the finish. Not the most concentrated but well balanced."

Jancis Robinson, 21/01/2016



90/100

"Smooth, minerally and floral; lush, long and balanced."

The Tasting Panel, 12/11/2015

93/100

"One of the best white wines I have tasted this year, redolent of autumn fruit with a distinct minerality on the finish, this is beautifully structured and so rivals the finest Rhône blends from Hermitage or, farther south, Châteauneuf. It's not cheap, but should age well for a good five or more years, become nuttier with time in bottle."

Paul Lukacs, Winereviewonline, 05/04/2016



92/100

"A creamy, rounded feel lets flavors of melon, peach and yellow apple glide along easily, picking up light heather and macadamia nut hints along the way. Flattering finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016

