



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



## Maison Nicolas Perrin Syrah Viognier - 2012

Vin de France, VSIG, France

La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.

### DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle naquit dans la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III<sup>e</sup> siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

### TERROIR

#### PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également. Cette présence du granite confère au vin un caractère puissant et sauvage auquel s'ajoute une certaine minéralité.

Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Au sol de type granitique s'ajoutent d'autres parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

### CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continental de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.

Grâce à ces climats très contrastés, cette Syrah dévoile d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices, avec une belle minéralité.



## 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

Les vins de pays des collines rhodaniennes, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne. Il est planté en terrasses ou dans la plaine.

## ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation une quinzaine de jours avec remontage pendant les premiers jours, puis pigeage vers la fin.

Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Ce type de cuve permet de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

## CÉPAGES

Syrah 92%, Viognier 8%

## DÉGUSTATION

Visuel : Robe rubis brillante assez soutenue aux reflets pourpres.

Nez : Rouge fruité, gourmand et plein d'harmonie aux arômes de cassis et myrtilles auxquels se mêlent des notes d'épices.

Bouche : Avec une attaque fraîche, le vin est vif et minéral. Ses tannins sont fondus et ronds ce qui procure un plaisir immédiat. L'équilibre alcool-acidité nous révèle la parfaite harmonie de ce vin. La rondeur et la finesse du Viognier, permettent de créer un vin davantage sur la puissance et la gourmandise qu'un simple vin de Syrah.

## SERVICE

Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

## NOTRE ACCORD

Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

### Wine Spectator

88/100

"A fresh, delightful, unadorned style, with bright violet, white pepper, anise and damson plum notes. Offers a pure, mouthwatering finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/06/2014



\*\*\*+

"Supple and full bodied, this is ripely flavored wine with cassis, black licorice, plum, cooked meat and rosehips aromas/flavors. Long, slightly rugged finish."

Restaurant Wine



"A tag team effort between legendary Rhône families, Jaboulet from the north and Perrin from the south, has resulted in a collaboration focussed on small-batch wines sourced from top growers and sub-appellations around the region. The Syrah offers classic earthy, meaty character loaded with spice, while the Viognier fleshes things out with a splash of stone fruit. Grill up some lamb and go to town."

Kurtis Kolt, WE Vancouver

"The entry-level range is labelled by grape variety rather than appellation. Touch of white pepper, blackcurrants, accessible, hugely enjoyable."

Jane Anson, South China Morning Post

"Un vin de pays né sur les beaux terroirs du nord de la vallée du Rhône. La syrah fait merveille, dans un style friand, fruité et frais, épaulé par une touche de Viognier."

Regal, 01/09/2012



88/100

"Moving to the reds and a ripe, textured blend of 94% Syrah and 6% Viognier, the 2012 Syrah Viognier offers pretty, classic northern Rhone like notes of violets, plum and hints of meatiness in its fresh, elegant and supple profile. It delivers loads of Syrah flare for not much buck.

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



87/100

"Bright violet. Wild, funky aromas of smoke-accented dark berries and cherry pit, with a hint of black pepper. Very syrah, and veering strongly to the animal side, with spicy black and blue fruit flavors that become sweeter with air. The gaminess fades on the finish, which is framed by silky tannins and lifted by repeating pepperiness. Not for everyone but fans of old-school Rhone wines will find plenty to like here."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014

