Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Condrieu - 2010

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient, au XVIe siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble.
Lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940, seulement trois communes, Condrieu, Vérin et ST Michel sont concernées et la surface de production représente 170ha.
En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Boeuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha.
En 1986 les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess.
Ce sol convient parfaitement au cépage viognier et les vignes plantées en terrasses profitent d'un bel ensoleillement.

LE MILLÉSIME

L'année 2010 démarre avec un très grand froid et des chutes de neige qui se succèdent. Puis le printemps arrive et réserve un mois d'avril exceptionnellement chaud qui permet un débourrement rapide.
Mais pendant le mois de mai, les températures redescendent accompagnées par des pluies régulières. La floraison se déroule normalement fin mai début juin.
Les mois de Juillet et Août sont magnifiques. Mi juillet, les températures atteignent des sommets pendant les journées mais ces fortes chaleurs sont de temps en temps accompagnées d'orages en soirée qui rafraîchissent la végétation. L'état sanitaire est parfait et la maturité est relativement tardive.
Le mois de septembre arrive avec des températures qui baissent, des nuits fraîches qui permettent une maturation lente des raisins. Les vendanges démarrent autour du 25 septembre.

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.

SITUATION
Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, coteau de cherry et coteau de rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.
Le village de Limony et ses vignobles qui le dominent, est aussi pour nous une lieu de sourcing.

ÉLABORATION
Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°.
Elevage en fûts pour 20% de la cuvée afin d'apporter du gras et en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits et la fraîcheur.

CÉPAGE
Viognier 100%

DÉGUSTATION
Une belle brillance et une couleur jaune pale.
Le premier nez est très aromatique, exotique avec des notes d'agrumes et légèrement floral.
En bouche, l'attaque est franche et le vin est équilibré. Le vin laisse une impression très agréable et une belle longueur.

SERVICE
A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température de 11/12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker Wine Advocate

87/100
"The 2010 Condrieu reveals the exotic, lychee nut, tropical fruit side of this appellation, but less minerality than some of the finest examples of Condrieu. Nevertheless, it is a very good effort to enjoy over the next several years."
Wine Advocate, 01/12/2011

"Possède une belle trame avec une finalité saline en finale."
RVF, Le Guide des meilleurs vins de France 2013, 06/08/2012

15,5/20
"Beaux parfums de fruits jaunes frais, élégants et délicats, allonge en finesse, droite et parfumée.

Leur expertise en matière de sélection juste et d'élevage adroit fait merveille dans le millésime 2010, avec des rouges d'une fraîcheur gourmande inégalée jusque-là, et des blancs rayonnants de parfums. Les plus beaux terroirs étant représentés, voilà une source à suivre de près."
Bettane et Desseauve, Le Guide des vins de France, sélection 2013, 30/08/2012

Wine Spectator

94/100
"A very fresh, almost high-tone style, this offers chamomile and honey suckle flavors to lead the way, followed by green almond, white peach, fennel and quinine notes. The long, racy finish has extra mineral drive, setting this apart from the more tropical-style Condrieu. Gorgeous cut."
Wine Spectator, Wine Spectator, 29/08/2012

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.