Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Condrieu - 2009

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

Après les mois de Janvier et Février marqués par le retour du grand froid, se sont succédées, pendant la saison du printemps, des périodes ensoleillées et de temps à autres pluvieuses, propices à la croissance de la vigne. L'été fut chaud et sec, avec des records de température pendant la semaine du 15 août.
Après un passage pluvieux mi-septembre qui permit de regonfler les baies, le processus de maturation reprend ses droits avec le retour du soleil. Pendant cette période, la chaleur est présente pendant la journée et les nuits fraîches permettent de conserver un état sanitaire parfait. Les conditions idéales sont donc réunies pour obtenir une très belle récolte, qui démarre vers le 20 septembre et se termine vers le 10 octobre.

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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

"Leur aventure aurait dû s'appeler "Jaboulet-Perrin" ou "Beaucastel-La Chapelle". Mais quand la vente de l'entreprise familiale de l'un des associés vous interdit l'usage de votre patronyme, vous accouchez de "Maison Nicolas Perrin". Cette jeune maison de négoce est donc l'association de deux héritiers de poids: Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison Paul Jaboulet et fils) et Marc Perrin (Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape). Ces deux grands Rhodaniens s'associent en tant que négociants-éleveurs en 2008. Leur mission: identifier des parcelles qualitatives de syrah, monter des partenariats avec des vignerons pour le suivi viticole, mise en barriques chez les vignerons dans leurs propres fûts, puis assemblage final dans les caves Perrin, près d'Orange. Marc assemble, Nicolas gère la partie commerciale.L'entreprise raisonne en dizaine de fûts (35000 bouteilles en 2010) et ne compte grandir que sur une base très selective. Vivement les prochaines sélections."
A. Gerbelle, La Revue du Vin de France, 01/11/2011

WINEACCESS

91/100
"Light gold. Pungent, exotically perfumed bouquet of fresh pit fruits, white flowers, honey and anise. From the fleshy, ripe school of Condrieu, offering lush peach, nectarine and poached pear flavors enlivened by a note of candied orange. Finishes intensely floral, with very good cling and lingering spiciness."
International Wine Cellar, 01/04/2012

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.