Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2010

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, 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. A 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.

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
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 100%, Viognier

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 gouteux sera en parfait harmonie avec le vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

16,5/20
"Parfumé, très équilibré, race évidente du tannin, jolie sélection qui dominait la dégustation des vins de cette jeune saison."
Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2014, 15/09/2013

93/100
"A step up, the 2010 Cote Rotie is a smoking effort that delivers the complexity and wild nature of the appellation in spades. White pepper, game, bacon fat, flowers and lively black raspberry fruit give way to a medium to full-bodied, fresh, lively and beautifully pure profile on the palate. Count me a fan and this beauty will drink nicely for over a decade."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 16/12/2013

90/100
"Vivid ruby. Black raspberry, licorice, minerals and fresh flowers on the highly fragrant nose and palate. Bright, juicy and sweet in the mouth, with refreshing acidity giving this broad, suave wine an impression of weightlessness. Finishes fresh and long, with zesty mineral and spice notes hanging on."
International Wine Cellar, 01/04/2012

93/100
"This is delicately floral on the nose, while vibrant raspberry fruit carries through on the palate. A hint of creaminess marks the texture, turning to fine silk on the finish."
Wine Enthusiast, 31/12/2013

93/100
"A light, sinewy style, with bay leaf and tobacco leaf notes running along with a mix of olive, alder and macerated black currant fruit. A charcoal underpinning lines the finish."
Wine Spectator, 21/08/2013

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.