Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2007

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 2007 a été régulièrement entrecoupée par des épisodes de froid et de pluie puis par une grande chaleur. Si la fleur a été très précoce, grâce à un mois d'avril anormalement chaud, les vendanges se sont finalement faîtes attendre contrairement aux prévisions de début juillet qui laissaient entrevoir une cueillette vers la fin Août.
Mais l'été s'est déroulé avec des températures relativement basses pour la saison et un soleil qui est resté longtemps caché. Ainsi, les prélèvements réalisés mi Août, révèlent finalement un retard de maturité.
La nature reprend ses droits...
Le retour des grandes chaleurs accompagnées de soleil à partir du 20 août et pendant tout le mois de septembre, va favoriser une maturation lente et progressive des raisins. Les vendanges débutent autour de 12 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.

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 goûteux sera en parfait harmonie avec le vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

15,5
"Cette toute jeune maison de négoce est née de l'association de la famille Perrin (du Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-pape) et de Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison familiale Paul Jaboulet et Fils). Deux grandes pointures du sud et du nord de la vallée, qui sortent une petite collection de crus du nord. Les vins sont sélectionnés sur fûts avant fermentation malolactique chez les vignerons et les élevages sont ensuite terminés chez Perrin, près d'Orange. Puis suit un travail d'assemblage. Les premiers vins sont encourageants.
Les vins: 100% négoce, sans aucun vignoble mais un grand savoir-faire de la sélection, ils expriment un fruité très franc et l'élevage ne corsète pas les jus. Les cinq premiers vins sont tous précis dans la définition attendue des terroirs. Le Côte-Rôtie est tout en finesse, on y décèle plus le coté fin de la Côte Blonde. Bravo. Nous avons hâte de déguster les prochaines sélections !"
Guide de la Revue des Vins de France, 01/10/2010

Wine Spectator
92
"Dark and alluring, with inviting crushed black currant, blackberry and black cherry fruit that's liberally laced with mouthwatering black tea, incense and maduro tobacco notes. The long finish has nice grip. Big and mouthfilling, especially for the vintage. Drink now through 2018. 580 cases made."
James Molesworth, Wine Spectator, 01/10/2010

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

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.