



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge 2009

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.



DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.

Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.

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 permet 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.

SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.



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 en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Le vin est d'une couleur rubis intense.

Ils révèlent à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. En bouche, le vin se montre très gourmand, équilibré et concentré.

SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"Vivid, with superracy blackberry, blackcherry and fig fruit liberally laced with graphite and black tea. A latent iron note leaves a tangy, mouthwatering finish and adds length."

Wine Spectator Insider, 30/11/2011



"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 sélective. Vivement les prochaines sélections."

A. Gerbelle, La Revue du Vin de France, 01/11/2011

16/20

"Le Crozes 2009 est impressionnant par sa complexité de fruit, son corps bien défini et gourmand et sa belle longueur en bouche."

Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2012, 01/09/2011

91/100

"Glass-staining ruby. Complex, pungent bouquet of red fruits, Asian spices and black olive, with a smoky overtone. Juicy, penetrating cherry and raspberry flavors show impressive energy and notes of cinnamon and clove. Clings nicely on the finish, where the spice and smoke notes repeat strongly. Half of this wine was fermented with whole clusters, which explains the intense spiciness."

Josh Reynolds, 01/03/2012



87/100

"The elegant 2009 Crozes-Hermitage (1,000 cases produced) reveals notes of incense, licorice, fruitcake, earth, red and black cherries, tar and pepper. It should drink well for 3-4 years."

Wine Advocate





92/100

"This full-bodied, creamy Crozes-Hermitage far outpaces expectations for the appellation, combining cherry-berry fruit with cracked pepper, mocha and licorice. Then it finishes long, anchored by a marriage of fruit and spice."

Wine Enthusiast, 01/10/2012

