Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2010

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

L'Hermitage Rouge de la Maison les Alexandrins est produit sur trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Le vin offre une très belle palette aromatique, des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.



DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIIIe siècle qui, au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage. Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs au retour d'un voyage dans la région en 1787.

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire.
Sur le lieu dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominent, les vins produits ont à la fois la minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage.
Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés(secteur greffieux) sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent un peu la colonne vertébrale de notre vin et constituent 60% de notre assemblage.
Enfin le sol calcaire (secteur Muret) peaufine la finesse et l'élégance du vin.
Ces trois terroirs sont très complémentaires et participent chacun à l'assemblage finale.

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
Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froid du nord.

ÉLABORATION
Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
Elevage en fûts neuf (30%) et un vin (70%)pendant 15 mois.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Sa robe est sombre et d'une belle brillance.
Son nez est très gourmand, sur des notes de fruits rouges et noirs. Puis la complexité apparaît avec plus d'intensité aromatique.
En bouche, les tannins sont bien présents et ont besoin de se fondre légèrement.

SERVICE
Sur sa jeunesse, ce vin développe un joli fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées.
Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.

PRESSE & RÉCOMPENSES

94/100
"This is densely packed with blackberry paste, roasted fig, blueberry pâte de fruit and linzer torte flavors, but they are defined and racy, with a strong graphite spine giving support and driving the finish, where anise and charcoal notes chime in. Shows lovely drive and persistence."
Wine Spectator Insider, 21/08/2013

"The 2010 Ermitage is gorgeous, with bright, sappy kirsch and blackberry fruit enlivened with violet and iron notes. The finish is juicy, mouthfilling and laced with finely-beaded acidity."
James Molesworth, Wine Spectator, 25/06/2012

16/20
"Goûté avant mise, l'élevage a poli les tanins, l'ensemble est rond et gourmand, sur un registre fruits noirs et chocolat. À revoir en bouteille."
Bettane & Desseauve, Le Guide des vins de France, sélection 2013, 30/08/2012

"Serré, doté d'une belle matière, avec beaucoup d'allonge."
RVF, Le Guide des meilleurs vins de France 2013, 06/08/2012

93/100
"The 2010 Ermitage is a superb, medium to full-bodied effort that gives up that classic Hermitage density and concentration. Assorted black fruits,
spice, wild herbs and hints of meatiness (aka textbook Syrah) all flow from this beautifully done effort. Possessing notable freshness, excellent mid palate depth and a terrific finish, it will have 10-15 years or longevity.
A collaboration between the Perrin Family, of Beaucastel, and Nicolas Jaboulet, of the Jaboulet family in the northern Rhone, this lineup is made mostly from purchased grapes (The Perrin's own some of the vineyards in Crozes), with the wines made using Beaucastel barrels in the north, and
blended at the Perrin Family winery in the south. They are all well-made, high quality efforts."
Wine Advocate, 16/12/2013

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.

WINEACCESS

91/100

"Inky purple. Heady, exotically perfumed scents of dark berry compote, cherry-cola, incense and dried flowers. Sappy, penetrating red and dark berry flavors show impressive depth, with star anise and candied violet accents providing complexity. Finishes sweet, vibrant and long, with resonating spiciness and a sneaky note of apricot."

Josh Raynolds, International Wine Cellar, 02/04/2012

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

94/100

"While this wine comes out of the gate showing little but earth and dark fruit aromas, it lightens and develops more delineation with air, eventually revealing berry, plum and spice notes. Right now, the flavors are almost jammy, so purists may want to wait a few years before opening a bottle. Full-bodied, chewy and rich, this superripe Hermitage should age well for..."

Wine Enthusiast, 01/09/2014

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.