



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2006

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 XIII^e 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 dominant, 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

A un hiver relativement froid et sec, succède un printemps pluvieux et doux.

Les mois d'été seront marqués par des périodes de sécheresse et de douceur. Les nuits fraîches du mois d'août permettent de garder des raisins sains.

Les vendanges démarrent dans les coteaux des greffieux, la dernière semaine de septembre profitant de belles journées ensoleillées, sous l'influence du Mistral.

Les raisins ont une maturité parfaite et le tri permet d'éliminer certaines grappes.

Après une cuvaison de 28 jours, les vins sont entonnés. Déjà, ils révèlent une couleur profonde et une belle texture de tannins.

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 froids du nord.



ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation avec remontage puis pigeage vers la fin pendant 28 jours.

Elevage en futs neuf (30%) et un vin (70%)- 20 mois

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Au départ fermé, le vin s'ouvre après quelques minutes. Il dévoile des arômes de fruits noirs très mûrs. Des notes d'épices apparaissent. Le vin est complexe et puissant et montre du caractère.

Les tannins sont présents et encore jeunes. La dégustation donne une sensation de puissance et d'équilibre. La finale est d'une grande longueur.

SERVICE

La saison de la chasse est adapté à ce vin. Après deux heures en carafe, et une température de service de 17°C, le vin développe déjà une palette d'arômes complexes, et sera en parfait harmonie sur des gibiers.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 92
"A rather ripe, well-toasted style, with lots of mocha and dark licorice up front, backed by plum pudding, fruitcake and currant paste notes. The long, toast-driven finish has nice grip. Rock solid, mouthfilling style. Drink now through 2015. 75 cases made."
James Molesworth, Wine Spectator, 01/10/2010

16
"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 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. L'Ermitage possède la densité et la suavité minérale attendues du cru. Bravo. Nous avons hâte de déguster les prochaines sélections !"
Guide de la RVF, 01/10/2010



"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 vigneron pour le suivi viticole, mise en barriques chez les vigneron 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

