



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2018

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.

DESCRIPTIF

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages, elle remonterait à l'époque romaine (500 ans avant J.C). La légende locale raconte la présence d'un chevalier au 18^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'Hermitage. 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

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et Rocoules. Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages tend entre l'acidité et le gras.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

Après un début de cycle précoce avec un printemps particulièrement pluvieux, en particulier en mai et juin, qui a fait craindre une attaque de mildiou (qui fort heureusement n'eut pas lieu), l'été fut caniculaire avec de la sécheresse et des risques d'orages de grêle. Des conditions tendues/ extrêmes qui ont demandé une surveillance accrue, une grande réactivité et une vigilance de tous les instants.

Les vendanges ont ensuite débuté sous un grand soleil le 31 août avec notre première récolte de l'appellation Brézème et se sont terminées le 25 septembre avec les St Joseph rouge. Pour chaque secteur, les sessions ont été assez courtes, avec une sélection très stricte des grappes, afin de récolter à la maturité optimale tout en conservant fraîcheur et vivacité. Nous avons œuvré quotidiennement en répétant des dégustations de baies différenciant les années de plantation, les cépages, les terroirs pour individualiser chaque coup de sécateur et ne sélectionner que le meilleur.

Ainsi, les vins s'annoncent gourmands et généreux, avec une belle vivacité pour ce millésime 2018.



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

Vinifiés en fûts. Elevage en fûts 12 mois.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussane 50%

DÉGUSTATION

Jolie couleur dorée aux reflets brillants. Le nez se dévoile tout en délicatesse avec une belle minéralité aux arômes de pêche, de fleurs blanches et une pointe de fruits exotiques. Sa bouche fraîche et veloutée offre des notes de fleurs blanches, de citron évoluant vers des notes de brioche et de pain grillé. Belle longueur, bien droite, un vin tout en finesse.

SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12-13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 94/100
"Unctuous in feel, with creamed papaya, pear and white peach flavors, coated with a lemon shortbread note and carrying through the lush, citrus oil-accented finish. Best from 2022 through 2035."
Wine Spectator, 11/11/2020

