



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2017

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 18e 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

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

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, Roussane

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

Decanter 95/100

"This is an even split of Marsanne and Roussanne from the Maison Blanche and Roucoules plots on the high eastern side of Hermitage – a good blend as they have quite different characters. These are both grapes that will have suffered less in the heat than the Viognier, but you still feel the rich roundness of the fruit. It has that lovely touch of bitterness on the finish that is so typical of Hermitage Blanc, a dot of spice and saffron enclosing the citrus. It's gourmet and enticing, with salty toasted almonds bringing up the rear. Extremely mouthwatering, this begs to be drunk while enjoying tapas with friends. 12 months ageing in barrel, no need to rush this."

Decanter, 06/09/2018



91/100

"Note that the 2017 Hermitage Blanc Maison Les Alexandrins is a négociant wine. A blend of Marsanne and Roussanne from Maison Blanche and les Roucoules, it boasts ripe aromas of honeyed pineapple. It has a full-bodied, lush and creamy palate rounded out by tropical fruit and a plump, succulent finish. Drink it over the next few years."

Wine Advocate, 31/10/2018

JEB DUNNUCK 92/100

"The 2017 Hermitage Blanc is a rocking blend of Marsanne and Roussanne that has classic white fruits, salty minerality, white flowers, and hints of tangerine all soaring from the glass. Rich, medium to fullbodied, concentrated, with good acidity and purity, it's a classically structured, age-worthy white that does everything right."

Jeb Dunnuck, 20/12/2018

