Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge - 2009

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint Joseph a un terroir essentiellement composé de granit.
Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône.
Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint Joseph offrant plus de chair.
L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

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 permit 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

Pour le Nord de Saint Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.
Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

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.
Futs d'1 et 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin de la concentration.

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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Intense et riche sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus.
Ce vin est puissant et possède une élégance racée. A boire dés maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

SERVICE
A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillés ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

PRESSE & RÉCOMPENSES

15,5/20
"Superbe d'équilibre et de gourmandise."
Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/11/2011

16,5/20
"Un vin sérieusement construit, profond et intense, notes de réglisse fumé de petites fleurs bleu, et une précision en bouche exemplaire."
Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2012, 01/09/2011

87/100
"The bottled 2009s include the 2009 St.-Joseph, a softer wine with lots of jammy black cherry fruit intermixed with bouquet garni, damp earth and forest floor notes. Ripe, medium-bodied and seductive."
Wine Advocate, 01/12/2011

90/100
"Vivid ruby. Spice-accented red and dark berry aromas, with deeper notes of licorice and dark chocolate. Energetic black raspberry and cherry flavors stain the palate, offering a suave blend of richness and bright minerality. Becomes more floral with air and finishes on a smoky note, with resonating spiciness."
International Wine Cellar, 01/03/2012

92/100
"Smooth, fresh and juicy with tangy acidity, bright black raspberry, wild cherry and pepper; deep and charming with style and finesse; a lovely wine from the Northern Rhône's sleeper appellation."
Blue Reviews, 29/02/2012

93/100
"Impressive, the 2009 Maison Nicolas Perrin St. Joseph, 100% Syrah, delivers a serious bouquet of edgy black raspberry, cedar, licorice, Asian spice, and mineral to go with a full-bodied, beautifully proportioned and structured St. Joseph. Showing the fruit and structure of the vintage, with fantastic purity, ripe tannin, and integrated acidity, this knockout Syrah should not be missed by northern Rhône lovers. It should have upwards of a decade or more of prime drinking."
The Rhone Report, 11/03/2012

92/100
"This sleek, alluring red delivers mouthwatering minerality from the start, cutting through the core of crushed fig, plum and blackberry fruit. The long, black olive-tinged finish brings you back for more."
Wine Spectator, 29/02/2012

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.