



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Ermitage - 2011

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

Après 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise. Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance.

Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.

L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

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 fûts neuf (10%) et un vin (90%) 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

"If you see an AOC Hermitage wine without the "H", local tradition dictates you're getting a wine with ambition. An great example of Jaboulet-Perrin: food-friendly and fruit-forward with the steeliness and grace of the northern Rhône. Just 10 per cent new oak, this is aromatic with blueberry spice."

Jane Anson, South China Morning Post

16,5/20

"Serré, doté d'une très belle matière, avec beaucoup d'allonge."

Guide Revue des Vins de France 2014, 15/09/2013



16,5/20

"L'Ermitage 2011 offre une vision droite, verticale du cru, qui séduira les amateurs de grands crus de la Côte de Nuits."

La Revue du Vin de France, 14/03/2014

Wine Spectator

92/100

"Well-rendered, with a solid spine of graphite holding the blackberry paste, warm fig and fruitcake notes together, while singed apple wood and anise details fill in the background. Still a bit gutsy through the finish, so cellar to let this soften and meld fully."

Wine Spectator, 15/11/2014

