Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2013

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.

DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans.
Deux terroirs se retrouvent dans notre assemblage:
D'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends (avec du calcaire en surface) et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.
Nous avons cherché à la fois à garder de la finesse et de la minéralité (vignes situées dans Les pends), tout en offrant un vin avec du gras et de la longueur (vignes de la plaine).

LE MILLÉSIME

L'hiver 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.

Les températures sont montées très sérieusement au mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de Mai (moyenne de 9°à 10°C de moins que les normales de saison). Conjugué à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin Mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.
Le beau temps revient en juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.
L'été se déroule en deux temps : Un mois de Juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle) , puis un mois d'Août plus sec et chaud.
Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 Septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.

SITUATION

Crozes Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.
Les villages de Mercurol et de Chanos Curson sont deux des secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc.

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.

ÉLABORATION
Pressurage en grappe entière et débourbage.
Les fermentations s'effectuent directement en fûts (de 2 et 3ans), à basse température.
Élevage sur lies en fûts pour nourrir le vin et lui apporter du gras pendant 5/6 mois.

CÉPAGE
marsanne blanche 100%

DÉGUSTATION
Belle couleur jaune pâle.
Un très joli nez avec des notes d'agrumes et de noisettes
Une bouche équilibrée avec de la vivacité et de la fraîcheur.

SERVICE
A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes.
Ce vin conviendra aussi parfaitement sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"Made entirely from Marsanne, this is a big, rich wine with just enough acidity to stay in balance and allow its striking notes of roasted nuts, figs, and freshly mown hay to shine. Very expressive in both aroma and flavor, this is a show-stopper."
Michael Franz, Wine review Online, 26/11/2013

89/100
"Starting out and a beautiful white, the 2012 Croze Hermitage Blanc offers up clean, classy notes of white peach, honey blossom, big minerality and hints of nuttiness to go with a medium-bodied, fresh and lively profile on the palate. Perfumed, with good complexity and vibrant acidity, it's a borderline outstanding white to drink over the coming 2-4 years."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 16/12/2013

90/100
"Light yellow-gold. Anise, pear skin and melon on the fragrant nose. Fleshy but dry and focused, with a chewy texture to the ripe orchard and citrus fruit flavors sharpened by a bitter lemon pith nuance. Shows a spicy quality on the clinging, juicy finish"
Josh Raynolds, International wine cellar, 12/03/2014

91
"Traditionally blended with other white wine grapes in the Northern Rhône region from whence it comes, Marsanne is the solo performer in Perrin's lovely, luscious wine. With its rich gold hue, relatively low acidity, decidely nutty aromas and flavors, plus a satiny, almost waxy, mouth feel, it provides a welcome exception to the usual humdrum white wine experience."
Wine Review Online, 22/01/2014

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.