



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Cornas Rouge - 2009

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes, bénéficient d'une belle exposition sud, sud est.

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 permet 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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

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.

Elevage en futs d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%



DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profonde.

Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration.

En bouche, on sent une certaine tension. Le vin dégage de la puissance avec une structure tannique très présente mais l'équilibre est là.

Certainement ce vin va vieillir de longues années.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"More rustic, earthy and animalistic is the 2009 Cornas, which possesses blacker fruits as well as additional notes of new saddle leather, roasted meats, bouquet garni and moderately robust tannins in the finish."

Wine Advocate, 01/12/2011



91/100

"Inky purple. Pungent dark fruit and floral aromas are complemented by smoke, olive and black pepper nuances. Lush and creamy in texture, offering sweet cassis and blueberry flavors, along with candied violet and licorice notes. Fine-grained tannins add shape to the long, penetrating finish. The 2008 version of this wine, which I drank in November, is open-knit, spicy and delicious right now, by the way."

International Wine Cellar, 01/04/2012



93/100

"A very fresh, pure style, with a strong violet leading note leading the way for almost brisk blackberry, black currant and black cherry fruit, pushed by sweet tobacco and tapenade notes on the sleek finish"

Wine Spectator, Wine Spectator, 29/08/2012

