Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge - 2011

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 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.

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.
Elevage en futs (100%) de 1 à 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin plus de concentration.

CÉPAGE

Syrah 100%

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.

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 dès maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

15,5/20
"Le Saint Joseph, aux tanins (...) construits, de moyenne garde."
Guide Revue des Vins de France 2014, 15/09/2013

91/100
"A juicy, engaging style, with a core of energetic plum and blackberry compote flavors, studded with anise, apple wood and tobacco details."
James Molesworth, Wine Spectator Insider, 06/11/2013

90/100
"Dark and juicy with tangy wild plum and blackberry with firm acid structure; fleshy, minerally, rich aromatics, black pepper and spice; vibrant and long."
The Tasting Panel, 01/10/2013

90/100
"Ruby-red. Dark berries, cherry pit and olive on the smoke-tinged nose. Chewy and focused, offering nicely concentrated bitter cherry and cassis flavors and a touch of cracked pepper that gains intensity with air. Closes with excellent lift and cut, leaving spice cake, licorice and black tea notes behind."
International Wine Cellar, 01/04/2014

90/100
"This joint venture between Nicolas Jaboulet and the Perrin Family continues to source high quality wines from the northern Rhône. This Saint-Joseph is a spicy, plummy wine, somewhat chunky on the palate while remaining reasonably light afoot and finishing with soft tannins."
Wine Enthusiast, 01/11/2014

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.