Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage - 2014

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les 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.
Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.
Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.
Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.
Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Monteux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les 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.

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 cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

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
Jolie couleur rouge foncé grenat, ce 2014 présente riche bouquet de fruits rouges et d'épices. En bouche, ce vin dessine une belle structure, très fruitée et aux notes d'élevage doux, beaucoup de fraîcheur, avec des tanins souples et élégants. A boire dès maintenant.

SERVICE
Ce vin offre un plaisir immédiat. Dés l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100
"Smooth, minerally and floral; lush, long and balanced."
The Tasting Panel, 01/11/2015

93/100
"One of the best white wines I have tasted this year, redolent of autumn fruit with a distinct minerality on the nish, this is beautifully structured and so rivals the finest Rhône blends from Hermitage or, farther south, Châteauneuf. It's not cheap, but should age well for a good five or more years, become nuttier with time in bottle."
Wine Review Online, 05/04/2016

"Ce négoce haute couture crée un vin à I'identité septentrionale qui opte pour la fraîcheur de la syrah plus que pour sa volupté. Le bouquet évoque la cerise avec une trame fluide I'acidité apporte de la légèreté pour un accord tendre avec un tartare."
Karine Valentin, Cuisine et Vins de France, 13/10/2016

92/100
"A creamy, rounded feel lets avors of melon, peach and yellow apple glide along easily, picking up light heather and macadamia nut hints along the way and ending with a attering nish. Drink now through 2018"
Wine Spectator, 15/11/2016

14/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

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.