Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage - 2013

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 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'Aout 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 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.

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
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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Le vin est d'une couleur rubis intense.
Ils révèlent à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. En bouche, le vin se montre très gourmand, équilibré et concentré.

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

Robert Parker Wine Advocate

90-92/100
"My favorite of the lineup, the 2013 Crozes Hermitage should be an outstanding wine. Cassis, crushed rocks, spice, black raspberry and subtle underbrush all emerge from this full-bodied, seriously endowed 2013. Possessing notable purity, solid freshness and a great finish, it too will have upward of a decade of longevity.

This collaboration between the Perrin Family (of Château Beaucastel) and Nicolas Jaboulet continues to churn out high-quality wines."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2014

15,5/20
"On adore cette fraicheur gourmande, cette tension en délicatesse si appréciable à table. Un vrai Crozes de bistronomie qui séduira un large public autant d'amateurs que de professionnels."
Guide Les Bonnes Affaires du Vin 2016, 01/08/2015

"Nicolas Perrin 2013 lui offre une couleur rubis intense, un nez séducteur et révèle des saveurs gourmandes et équilibrées en bouche On prépare sur le pouce un feuilleté au reblochon pour poursuivre l'éveil des papilles."
Maxi - Vignes et Vins, 01/03/2016

Wine Spectator

91/100
"Refined and silky in feel despite the heft of the plum, blackberry and black cherry fruit core, featuring a racy iron note and long echoes of white pepper and tobacco on the finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/10/2015

Decanter

89/100
"Blue Fruit with some woodsmoke. The palate bears attractive, scented red fruits with lissom tannins. Well presented, harmonious and enjoyable."
Decanter, 01/02/2016

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.