Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Syrah Viognier - 2011

Vin de France, VSIG, France

La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.
En outre, le millésime 2011, plutôt sec et chaud, se distinguera par une bonne maturité et un côté chaleureux.

DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle naquit dans la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

TERROIR

PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également. Cette présence du granite confère au vin un caractère puissant et sauvage auquel s'ajoute une certaine minéralité.
Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Au sol de type granitique s'ajoutent d'autres parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continental de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.
Grâce à ces climats très contrastés, cette Syrah dévoile d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices, avec une belle minéralité.

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.
Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.
L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

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.

320A2F

SITUATION
Les vins de pays des collines rhodaniennes, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne. Il est planté en terrasses ou dans la plaine.

ÉLABORATION
Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation une quinzaine de jours avec remontage pendant les premiers jours, puis pigeage vers la fin.
Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Ce type de cuve permet de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

CÉPAGES
Syrah 92%, Viognier 8%

DÉGUSTATION
Visuel : Robe rubis brillante assez soutenue aux reflets pourpres.
Nez : Rouge fruité, gourmand et plein d'harmonie aux arômes de cassis et myrtilles auxquels se mêlent des notes d'épices.
Bouche : Avec une attaque fraîche, le vin est vif et minéral. Ses tannins sont fondus et ronds ce qui procure un plaisir immédiat. L'équilibre alcool-acidité nous révèle la parfaite harmonie de ce vin. La rondeur et la finesse du Viognier, permettent de créer un vin davantage sur la puissance et la gourmandise qu'un simple vin de Syrah.

SERVICE
Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

NOTRE ACCORD
Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un vin de pays né sur les beaux terroirs du nord de la vallée du Rhône. La syrah fait merveille, dans un style friand, fruité et frais, épaulé par une touche de Viognier."
Regal, 01/09/2012

"A tag team effort between legendary Rhône families, Jaboulet from the north and Perrin from the south, has resulted in a collaboration focussed on small-batch wines sourced from top growers and sub-appellations around the region. The Syrah offers classic earthy, meaty character loaded with spice, while the Viognier fleshes things out with a splash of stone fruit. Grill up some lamb and go to town."
Kurtis Kolt, WE Vancouver

"The entry-level range is labelled by grape variety rather than appellation. Touch of white pepper, blackcurrants, accessible, hugely enjoyable."
Jane Anson, South China Morning Post

Wine&Spirits MAGAZINE

90/100
"This is dense yet agile, the prickle of stems dancing through the dark, chewy fruit, leaving space and floral notes in its wake. It’s dark and guarded, a black rose with thorns."
Wine & Spirits, 01/02/2014

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.

320A2F