Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Condrieu - 2012

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient au XVIe siècle le Chapitre Lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble.
Lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940, seulement trois communes, Condrieu, Vérin et ST Michel sont concernées et la surface de production représente 170ha.
En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Boeuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha.
En 1986, les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au-dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess.
Ce sol convient parfaitement au cépage viognier et les vignes plantées en terrasses profitent d'un bel ensoleillement.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et début de printemps très secs, les mois de Mai et Juin ont été à la fois pluvieux et ensoleillés, ce qui a favorisé la vigne.
Au début de l'été, nous étions en avance, mais les chaleurs intenses ont entraîné un blocage des maturités.
Les conditions ont nécessité un travail sans précédent de la vigne pour prévenir des maladies et conduire les raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.
Les vendanges ont démarré mi septembre.
Nous avons noté des différences de maturité importantes suivant les secteurs, ce qui a eu pour conséquence de poursuivre la récolte sur les premiers jours d'octobre.
Les rendements sont eux aussi très variés suivant les appellations et les parcelles.
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.

SITUATION
Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, coteau de cherry et coteau de rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.
Le village de Limony et ses vignobles qui le dominent, est aussi pour nous une lieu de sourcing.

ÉLABORATION
Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°.
Elevage en fûts pour 20% de la cuvée afin d'apporter du gras et en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits et la fraîcheur.

CÉPAGE
Viognier 100%

DÉGUSTATION
Une belle brillance et une couleur jaune pâle.
Le premier nez est très aromatique, exotique avec des notes d'agrumes et légèrement floral.
En bouche, l'attaque est franche et le vin est équilibré. Il laisse une impression très agréable et une belle longueur.

SERVICE
A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température de 11/12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100
"Made in a clean, very fresh and racy style, the 2012 Condrieu has textbook apricot and marmalade styled aromas and flavors, medium-bodied richness, and a lengthy, mineral tinged finish. It too gains in richness in the glass and is an impressive effort."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 16/12/2013

Wine Spectator
91/100
"A rich, tropical version, offering languid layers of apricot, creamed peach, quince and glazed pear all gliding along, with flickers of bitter orange, ginger and warmed piecrust filling in the background. For the hedonist crowd."
Wine Spectator, 15/11/2014

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.