



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2014

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.



DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages, elle remonterait à l'époque romaine (500 ans avant J.C). La légende locale raconte la présence d'un chevalier au 18^e siècle qui, au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage. Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs au retour d'un voyage dans la région en 1787.

TERROIR

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et Rocoules. Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages tend entre l'acidité et le gras.

LE MILLÉSIME

Un hiver 2014 doux et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août, frais et humides, ont ralenti le cycle de la vigne. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale des raisins.

SITUATION

Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froids du nord.

ÉLABORATION

Vinification par cépages. Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Elevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune, dense, aux reflets vert brillant. Nez d'une belle intensité, cailloux chauds, très mûr, fruité, citron avec des notes florales acacia, aubépine, élevage discret aux épices douces. La bouche est riche et persistante, une grande complexité avec des notes de fruits mûrs, d'épices, de grillé. La finale est longue avec des saveurs florale et minérales d'une grande élégance.

1/2



SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12-13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

PRESSE & RÉCOMPENSES

 James Robinson
jancisrobinson.com

17/20

"Quite sweet and rich. Good density. A little soft on the end."

Jancis Robinson, 21/01/2016

Wine Spectator

94/100

"This is framed by lilting acacia and honeysuckle aromas while the core of white peach, yellow apple, salted butter and blanched almond streams through. The long finish has a bright quinine note for spine."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/12/2016

