



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2013

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais porter par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

Un hiver 2013 pluvieux. Contrebalancé par les hausses de température du mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai. Un beau mois de juin malgré un printemps capricieux annonce un été paradoxale, avec mois de juillet alternant le très beau et l'orageux, puis un mois d'août sec et chaud.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

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 pendant 15 mois en fûts d'an et demi-muids.

CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%



DÉGUSTATION

La couleur est sombre et laisse entrevoir une belle concentration.

Le premier nez est fermé. Puis, après aération, les arômes de fruits noirs et d'épices arrivent. En bouche le vin est soyeux, élégant et charmeur. La finale est longue et démontre que le vin a encore de belles années devant lui.

SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.

A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 94/100
"This has ample grip for the vintage, with a streak of warm cast iron notes driving through the core of lightly steeped cherry, currant and plum fruit. Lightly singed alder details underscore the finish, with a sanguine hint echoing at the end."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016



88-91+/100
"An impressive blend of 100% Syrah that was raised in 10% new French, Perrin's 2013 Côte Rôtie has pretty, classy notes of black and blue fruits, violets and assort floral nuances, medium-bodied richness and a focused, elegant feel on the palate. It has light tannin, as well as an endearing, forward feel that should allow it to drink nicely on release.

This collaboration between the Perrin Family (of Château Beaucastel) and Nicolas Jaboulet continues to churn out high-quality wines."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2016



16,5/20
"Rather low-key nose with lots of juice on the palate. Far from the more precise rendition of the appellation – a bit too sweet? But a friendly, fruity drink for the short to medium term."
Jancis Robinson, 31/10/2014

