



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2014

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 portés par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimale, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

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'1 an et demi-muids.



CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Rouge dense, jolis reflets brillants. Nez délicats, fruits noirs, pétale de rose, cendre froide, olive noir, notes graphites. Le vin présente une bouche fraîche et élégante. Les tanins sont fins et soyeux, bel équilibre et charnu. La finale est longue et persistante, aromatique complexe au notes légères d'élevage et de fruits gourmands.

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.

