



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2015

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'Hermitage 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, construit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Hermitage. 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

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !

Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi-août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

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 naturelle, avec levures indigènes en Demi-Muids, la fermentation malo-lactique faite naturellement pour ce millésime 2015. Elevage sur lie de fermentation pendant 9 mois.

CÉPAGES

Marsanne, Roussanne

DÉGUSTATION

Belle intensité, fruits mûrs et beaucoup de saveur, notes de pêche, citron, fleurs d'acacia, élevage discret aux épices douces. La bouche est riche et persistante, grande complexité : notes de fruits mûrs, d'épices.

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



93/100

"Brilliant straw-gold. Highly perfumed, expressive aromas of orange zest, yellow apple, honeysuckle and fennel pick up a smoky mineral nuance as the wine opens up. Deeply concentrated and lively as well, offering ripe citrus and orchard fruit flavors, a refreshingly bitter quinine flourish and an undercurrent of dusty minerals. Tense, pure and vibrant for a hot vintage, finishing with solid mineral thrust and persistent floral and orange pith notes."

Vinous, 14/05/2018

