



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Ermitage - 2014

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



BESCHREIBUNG

Die Geschichte des Weinbaus in Hermitage lässt sich bis zu den alten Römern zurückverfolgen.

Ein Volksmärchen aus dem 13. Jahrhundert besagt, dass ein Ritter auf dem Rückweg einer seiner Kreuzzüge, auf dem Gipfel eines Hügels eine Kapelle erbaute, in der er karger Einsamkeit, zurückgezogen wie ein Eremit lebte. So bekam der Hügel und seine Umgebung den Namen Hermitage (oder auch Ermitage).

Tatsächlich wurden Reiseaufzeichnungen aus dem 18. Jahrhundert gefunden, in denen Thomas Jefferson, der damalige Amerikanische Präsident und großer Weißweinliebhaber, mit folgenden Worten zitiert wurde: „besten Wein der Welt...“ und „unvergleichbar“ sollen seine Worte über den Hermitage Blanc gewesen sein. Auch seine Äußerungen über den Hermitage Rouge waren nicht weniger schmeichelnd, welchen er als Wein mit „großartiger Struktur, dunkelroter Farbe und exquisitem Geschmack“ beschrieben haben soll.

TERROIR

Jede Lage in Hermitage repräsentiert sein ganz individuelles Terroir. Schichten von Granitgestein, grobem Schotter (Galets roulés) und Kalkgestein. Der Wein profitiert einerseits vom Granitgestein, es verleiht ihm eine straffe Mineralik und eine schöne Tannin-Struktur. Ein Teil der Trauben für unseren Hermitage Rouge kommt von Lagen, auf denen die berühmten Galets Roulés überwiegen. Ihr Einfluss macht den Wein aromatisch, komplex und vollmundig. Das Kalkgestein macht den Wein zu guter Letzt elegant und verleiht ihm Finesse. Die verschiedenen Charakterzüge aller drei Terroirs vereinen sich schlussendlich in unserem Ermitage.

Syrah hat hier seine Abstammung und erlangt durch die gegebenen Bedingungen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Eleganz.

DER JAHRGANG

Der Winter 2014 war im Norden des Rhônetals recht mild und bis Mitte März regnete es stark. Aufgrund der warmen Temperaturen und der großen Wasserreserven begann der Vegetationszyklus verhältnismäßig früh. Das Frühjahr war bis Ende Juni recht trocken, die Reben litten in einigen Regionen unter Wassermangel. Dennoch verliefen Blüte und Fruchtansatz optimal, was zu einer großen Ernte führte. Die Monate Juli und August waren ziemlich kühl und feucht, so dass der Vegetationszyklus etwas langsamer verlief und die Winzer ihre Trauben regelmäßig kontrollieren mussten. Die erste Septemberhälfte war wieder wunderbar sonnig und die Trauben konnten optimal reifen.



STANDORT

Von den obersten Weinbergen der Appellation ist der Blick auf die Flusswindungen sehr spektakulär. Diese markanten Erhebungen von Hermitage liegen am linken Rhône-Ufer. Die Lagen sind größtenteils nach Süden ausgerichtet und so vom kalten Nordwind, dem Mistral, geschützt.

ENTWICKLUNG

Unser Ermitage wird auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht im Wein zu erhalten. Durch die Vergärung bei geregelten niedrigen Temperaturen, ist es auch möglich die Dauer des Prozesses zu beeinflussen. Während der ersten Tage wird der Wein regelmäßig umgepumpt, diesen Vorgang nennt man Remontage. Gegen Ende der 28-tägigen Maischestandzeit wird tägliche Pigeage vorgenommen, dabei drückt man den Tresterhut dann nur noch vorsichtig unter, um die Maische während des gesamten Prozesses in Bewegung zu halten bis der Wein völlig durchgegoren ist. Anschließend reift der Wein reift für 15 Monate in Holzfässern. 30 % davon in neuem Holz.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Hübsche intensive schwarz-rote Farbe mit dunklem Schimmer. In der Nase volle und komplexe Aromen dunkler, etwas überreifer Beeren (Brombeere, schwarze Johannisbeere). Schöner Körper, Rauch- und Gewürznoten. Am Gaumen dicht und kräftig, gute Ausgewogenheit, dezente und verschlossene Tannine, langer und unglaublich anhaltender Abgang. Er besticht durch seine Frische, Aromen roter und schwarzer Früchte, Röst- und Graphitnoten. Toller Ermitage!

SERVIEREN

In seiner Jugend entwickelt er wunderbare Fruchtaromen, was sehr gut zu rotem, kurz angebratenem Fleisch passt. Im Alter werden die sekundären Aromen präsent, sehr empfehlenswert als Begleitung zu Wildgerichten.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

**bettane +
desseauve**

16,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

