



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Ermitage - 2014

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France



L'Hermitage Rouge de la Maison les Alexandrins est produit sur trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Le vin offre une très belle palette aromatique, des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIII^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

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominant. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage.

Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage finale.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région 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 optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. 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

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.

Elevage en fûts neuf (30%) et un vin (70%) pendant 15 mois.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Jolie couleur rouge-noir dense, reflets sombres. Nez très riche et complexe, notes de fruits noirs (mûres, cassis), légèrement surmûrs. Joli élevage, notes fumées et d'épices douces. Attaque dense et puissante, bel équilibre, tanins fins et serrés, finale longue et incroyablement persistante. Notes fraîches et fruits rouges et noirs, notes toasté et graphites, noir. Bel Ermitage !

SERVICE

Sur sa jeunesse, ce vin développe un fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées. Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseuve**

16,5/20

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

