Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph - 2013

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit.
Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône.
Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair.
L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.

Les températures sont montées très sérieusement au mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de Mai (moyenne de 9°à 10°C de moins que les normales de saison). Conjugué à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin Mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.
Le beau temps revient en Juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.
L'été se déroule en deux temps : Un mois de Juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle) , puis un mois d'Août plus sec et chaud.
Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.

SITUATION

Pour le nord de Saint-Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.
Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

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 en cuve tronconique

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Intense et riche sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus.
Ce vin est puissant et possède une élégance racée. A boire dès maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

SERVICE
A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100
"A racy, mineral-edged version, with an iron note leading the way, pulling the tangy red currant, damson plum and blood orange fruit flavors along. Shows well-integrated juniper and alder accents on the finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2015

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.