Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2009

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.
Il y a deux mille ans déjà; les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, Columelle, le grec Plutarque célébraient le vin Côte Rôtie sous le nom de « vin viennois ».
Durant le Moyen Age et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis n'a fait que s'accroître. Avant la Révolution, on note des envois de vins des Côtes-Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France.
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; Avec plus de cent cinquante hommes envoyés sur le front de la guerre, elle condamna une partie des coteaux à l'abandon. 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 porter par l'élégance et la finesse plutôt que d'aller sur les terroirs du nord offrant souvent des vins plus durs et plus puissants.

LE MILLÉSIME

Après les mois de Janvier et Février marqués par le retour du grand froid, se sont succédées, pendant la saison du printemps, des périodes ensoleillées et de temps à autres pluvieuses, propices à la croissance de la croissance de la vigne. L'été fut chaud et sec, avec des records de température pendant la semaine du 15 août.
Après un passage pluvieux mi-septembre qui permit de regonfler les baies, le processus de maturation reprend ses droits avec le retour du soleil. Pendant cette période, la chaleur est présente pendant la journée et les nuits fraîches permettent de conserver un état sanitaire parfait. Les conditions idéales sont donc réunies pour obtenir une très belle récolte, qui démarre vers le 20 septembre et se termine vers le 10 octobre.

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.

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.

COT9F

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

Viognier, Syrah

DÉGUSTATION

La couleur est sombre et laisse entrevoir une belle concentration.
Le premier nez est fermé. Puis, après aération, les arômes de fruits noirs et d'épices arrivent. En bouche le vin est soyeux, élégant et charmeur. La finale est longue et démontre que le vin a encore de belles années devant lui.

SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.
A boire sur sa jeunesse: un agneau de 7 heures, tendre et gouteux sera en parfait harmonie avec le vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

17/20
"Une très belle densité et un toucher soyeux."
Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/11/2011

15,5/20
"Bouche veloutée,expression fruitée intense, gourmande, dans l'esprit du millésime."
Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2012, 01/11/2011

92/100
"The outstanding 2009 Cote Rotie offers up floral notes intermixed with black cherry, raspberry, forest floor and licorice aromas. This medium-bodied wine's complex aromatics are followed by elegant yet substantial flavors. Drink it over the next decade."
Robert Parker, Wine Advocate, 01/12/2011

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.

COT9F