



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2010

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.



DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans.

Deux terroirs se retrouvent dans notre assemblage:

D'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends (avec du calcaire en surface) et de l'autre la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.

Nous avons cherché à la fois à garder de la finesse et de la minéralité (vignes situées dans Les pends), tout en offrant un vin avec du gras et de la longueur (vignes de la plaine).

LE MILLÉSIME

L'année 2010 démarre avec un très grand froid et des chutes de neige qui se succèdent. Puis le printemps arrive et réserve un mois d'avril exceptionnellement chaud qui permet un débourrement rapide.

Mais pendant le mois de mai, les températures redescendent accompagnées par des pluies régulières. La floraison se déroule normalement fin mai début juin.

Les mois de Juillet et Août sont magnifiques. Mi juillet, les températures atteignent des sommets pendant les journées mais ces fortes chaleurs sont de temps en temps accompagnées d'orages en soirée qui rafraîchissent la végétation. L'état sanitaire est parfait et la maturité est relativement tardive.

Le mois de septembre arrive avec des températures qui baissent, des nuits fraîches qui permettent une maturation lente des raisins. Les vendanges démarrent autour du 25 septembre.

SITUATION

Crozes Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

Les villages de Mercurol et de Chanos Curson sont deux des secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc.

ÉLABORATION

Pressurage en grappe entière et débouillage.

Les fermentations s'effectuent directement en fûts (de 2 et 3 ans), à basse température.

Elevage sur lies en fûts pour nourrir le vin et lui apporter du gras pendant 5/6 mois.



CÉPAGE

marsanne blanche 100%

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle.

Le nez est attirant: des notes d'agrumes se joignent à des arômes de noisettes grillées.

En bouche, le vin montre une belle tension et un équilibre agréable sur la fraîcheur.

SERVICE

A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes.

Ce vin conviendra aussi parfaitement sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

PRESSE & RÉCOMPENSES

15/00

"Franc et gourmand, avec un bon volume."

Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/09/2011



89/100

"The 2010 Crozes-Hermitage Blanc (100% Marsanne aged in a combination of tank and old oak) possesses lots of tangerine, citrus oil, quince and white currant characteristics in its medium-bodied, fresh, lively personality."

Wine Advocate, 01/12/2011

