



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2011

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

Après 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise. Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance.

Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.

L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

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 débourage.

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

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



CÉPAGE

marsanne blanche 100%

DÉGUSTATION

Ce vin est très aromatique avec des notes d'agrumes. En bouche, le vin a beaucoup de fraîcheur et de la minéralité. L'élevage de 3 mois en fûts apporte une belle sensation de gras.

A boire sur sa jeunesse.

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

14,5/20

"Une pure marsanne fraîche, franche de goût, précise, entre crayeux et crémeux. Longueur moyenne, prêt à boire jeune."

RVF, Le guide des meilleurs vins à moins de 20 € 2013

Wine Spectator

90/100

"Ripe but defined, with pear skin and blanched almond notes framing the core of melon, peach and apricot flavors. A nice unctuous edge marks the finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/10/2013

WINEACCESS

92/100

"Light gold. Ripe tangerine and poached pear aromas are complicated by smoky minerals and gingery spices. Rich and weighty but energetic as well, offering bitter citrus pith and orchard fruit flavors, a hint of anise and a chewy texture. A floral note builds on the spicy, very persistent finish, which is firmed by a dusty mineral quality."

International Wine Cellar

