



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge 2008

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les 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.

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.



DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui d'Hermitage, et il s'est développé au cours de ce siècle vers le sud au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. 2008 est notre premier millésime de Crozes. Nos achats sur ce millésime ont été concentrés sur la plaine caillouteuse de Crozes.

LE MILLÉSIME

L'année 2008 a été laborieuse, due au caprice de la météo. Déjà la floraison avait laissé entrevoir une petite récolte. Après un été moyen en terme de chaleur, le week-end du 6/7 septembre a été marqué par des orages localisés très violents qui se sont succédés. Puis, les nuits fraîches, associées à de belles journées ensoleillées accompagnées de Mistral, ont favorisé la fin du cycle jusqu'à la récolte.

Ce temps clément a permis de limiter l'impact de la pluie et a eu une influence positive sur l'état sanitaire et l'état général du vignoble. Les vendanges ont commencé relativement tard vers le 25 septembre et se sont terminées début octobre. Cette année difficile a nécessité beaucoup de tri à la vigne et en cave.

SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les 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.

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 fûts pendant 10 mois puis en cuve inox pendant 6 mois.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Le vin est d'une couleur rubis intense.

Ils révèlent à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. En bouche, le vin se montre très gourmand, équilibré et concentré.

SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Leur aventure aurait dû s'appeler "Jaboulet-Perrin" ou "Beaucastel-La Chapelle". Mais quand la vente de l'entreprise familiale de l'un des associés vous interdit l'usage de votre patronyme, vous accouchez de "Maison Nicolas Perrin". Cette jeune maison de négoce est donc l'association de deux héritiers de poids: Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison Paul Jaboulet et fils) et Marc Perrin (Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape). Ces deux grands Rhodaniens s'associent en tant que négociants-éleveurs en 2008. Leur mission: identifier des parcelles qualitatives de syrah, monter des partenariats avec des vigneron pour le suivi viticole, mise en barriques chez les vigneron dans leurs propres fûts, puis assemblage final dans les caves Perrin, près d'Orange. Marc assemble, Nicolas gère la partie commerciale. L'entreprise raisonne en dizaine de fûts (35000 bouteilles en 2010) et ne compte grandir que sur une base très sélective. Vivement les prochaines sélections."

A.Gerbelle, La Revue du Vin de France, 01/11/2011

