



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2007

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

L'Hermitage Rouge de la Maison les Alexandrins est produit sur trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Le vin offre une très belle palette aromatique, des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIII^e siècle qui, au retour d'une croisade, construisit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Ermitage. Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs au retour d'un voyage dans la région en 1787.

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire.

Sur le lieu dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominant, les vins produits ont à la fois la minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage.

Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés (secteur greffieux) sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent un peu la colonne vertébrale de notre vin et constituent 60% de notre assemblage.

Enfin le sol calcaire (secteur Muret) peaufine la finesse et l'élégance du vin.

Ces trois terroirs sont très complémentaires et participent chacun à l'assemblage finale.

LE MILLÉSIME

Le début d'année 2007 a été entrecoupé par des épisodes de froid, de pluie et par une grande chaleur dès le mois d'avril.

Mais, l'été démarre tardivement laissant place à des températures de saison basses. Il s'installe finalement à partir du 20 Août et pendant tout le mois de septembre.

SITUATION

Prestigieuse colline dominant le Rhône et le petit village de Tain l'Hermitage. Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble a une exposition sud et est très abrité des vents froids du nord.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.

Elevage en fûts neuf (30%) et un vin (70%) pendant 15 mois.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

D'une couleur profonde, le vin dégage une impression de profondeur et de puissance. L'été indien qui s'est installé dans notre région a donné des raisins très concentrés et les notes de fruits noirs très murs dominent. La chaleur présente dans le terroir des galets (greffieux) est présente dans ce vin, mais s'équilibre par des tannins enveloppés.

SERVICE

Ouvrez la bouteille 2 à 3 heures avant le service et maintenez le vin à 17°C.

Ce vin vous donnera beaucoup de plaisir sur des viandes mijotées.

Vous pouvez aussi décider de conserver cette bouteille quelques années pour révéler les arômes secondaires.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Une collaboration entre deux grandes familles de la vallée du Rhône, Nicolas Jaboulet, originaire de la partie septentrionale et les frères Perrin, issus de la vénérable famille chatelneuvoise, propriétaires du château de Beaucastel. Le but de leur projet est de réunir leurs expertises en assemblage et élevage des grands vins de la vallée, en produisant des cuvées amples et généreuses sur des appellations légendaires comme l'Ermitage, Côte Rôtie et le Saint Joseph. Nous trouvons ce partenariat très prometteur et attendons avec impatience l'évolution de ce projet innovant."

Ermitage 2007

Rouge/ 2011 à 2015 15,5/20

Le vin est tendu, avec une belle minéralité, de la chair, avec un boisé intégré et harmonieux."

Guide Bettane et Desseauve 2011, 01/10/2010

92/100

"This wine is easily the best of the first crop of releases from Maison Nicolas Perrin, a self-described "boutique negociant" that is a cooperative venture between the Perrin family (famous for Chateau Beaucastel in Chateauneuf-du-Pape) and Nicolas Jaboulet. It shows serious richness and concentration, with impressive structural balance between ripe softness and tannic grip. What is most impressive, however, is the complexity of the aromas and flavors, which show lovely fruit notes recalling dark berries and cherries that are accented with notes of smoked meat, woodsmoke, sautéed mushrooms and spices. Already delicious with food, this will become considerably more complex if you can keep your hands off of it for another three or four years--which won't be easy after your first taste of it."

Michael Franz, 14/10/2010



"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 vignerons pour le suivi viticole, mise en barriques chez les vignerons 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 selective. Vivement les prochaines sélections."

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

89/100

Wine Spectator

"A very polished, juicy style, with blueberry and blackberry fruit laced with licorice and fruitcake notes. The long, round finish is more exuberant than concentrated, though there's good length."

James Molesworth, Wine Spectator

