



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2008 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

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

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 neufs (30%) et en vin (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Sa robe est sombre et d'une belle brillance.

Son nez est très gourmand, sur des notes de fruits rouges et noirs. Puis la complexité apparaît avec plus d'intensité aromatique.

En bouche, les tannins sont bien présents et ont besoin de se fondre légèrement.

SERVICE

Sur sa jeunesse, ce vin développe un joli fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées.

Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.

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 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 sélective. Vivement les prochaines sélections."

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

