



Maison Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2009

AOC Ermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2009

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.



DESCRIPTION

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

Après les mois de Janvier et Février marqués par le retour du grand froid, se sont succédées, pendant la saison du printemps, des périodes ensoleillées et de temps à autres pluvieuses, propices à la croissance de la vigne. L'été fut chaud et sec, avec des records de température pendant la semaine du 15 août.

Après un passage pluvieux mi-septembre qui permit de regonfler les baies, le processus de maturation reprend ses droits avec le retour du soleil. Pendant cette période, la chaleur est présente pendant la journée et les nuits fraîches permettent de conserver un état sanitaire parfait. Les conditions idéales sont donc réunies pour obtenir une très belle récolte, qui démarre vers le 20 septembre et se termine vers le 10 octobre.

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.





Maison Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2009

AOC Ermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2009

ELABORATION

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.

CÉPAGES

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.

AVIS & RÉCOMPENSES

16,5/20

"Un peu sous l'emprise de son assemblage."

Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/11/2011

17,5/20

"De la race incontestable, suave et superbement structuré, une puissance domptée avec un grand caractère en bouche."

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2012, 01/09/2011


WINE ADVOCATE

90+/100

"Primarily from Greffieux and Muret, the 2009 Hermitage exhibits a dense ruby/purple color as well as notes of sweet cassis and blackberries intermixed with hints of flowers, licorice and asphalt."

Wine Advocate, 01/12/2011

Wine Spectator

93/100

"Very sleek, with wonderfully pure damson plum, black berry and black currant fruit stitched with singed fennel seed, alder and black tea notes. Not as dense as the best, but with nice cut and persistence."

Wine Spectator, Wine Spectator, 29/08/2012

Maison Les Alexandrins - 14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage

Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com

lesalexandrins.com/ -

facebook.com/lesalexandrins/?ref=aymt_homepage_panel&eid=ARBHeFgbU5x3svCJBQD6rAybnYFmg9zeOrDlhnifD-ozRTyE98hSg9kU19D-7trkmQc06tOakt36muH -

instagram.com/lesalexandrins/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/ERM9F



Maison Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE



Maison Nicolas Perrin Ermitage Rouge - 2009

AOC Ermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2009

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16,5/20

"Big and round and mainly about ripeness rather than finesse. Very dense and solid. Dry finish, and not that subtle but the weight is there... Long."

Jancis Robinson

