Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

# Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2008

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.

## DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne et selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500ans avant J.C). La légende locale, raconte la présence d'un chevalier au 18e 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 ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre..." au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ces commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux:" Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

## TERROIR

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et rocoules.

Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs.

L'équilibre entre les deux cépages permet d'avoir un vin avec de l'acidité et du gras.

## 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 froid du nord.



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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

HER8F

ÉLABORATION
Vinification par cépages.Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°.
Elevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGES
Roussanne, Marsanne

DÉGUSTATION
Avec une couleur jaune or, le vin montre déjà sa profondeur et son gras.
Le nez est complexe avec des arômes de fruits confits et d'épices.
Sa bouche est ample et la finale longue.

SERVICE
A boire dés à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12/13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91
"Reserved, with yellow apple, Cavaillon melon, green plum and pear skin flavors held together with a salted butter note. A nice quinine twinge adds length on the full-bodied finish. Drink now through 20122. 250 cases made. –JM

Reserved, with yellow apple, Cavaillon melon, green plum and pear skin flavors held together with a salted butter note. A nice quinine twinge adds length on the full-bodied finish. Drink now through 2012"
James Molesworth, Wine Spectator

"Cette toute jeune maison de négoce est née de l'association de la famille Perrin (du Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-pape) et de Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison familiale Paul Jaboulet et Fils). Deux grandes pointures du sud et du nord de la vallée, qui sortent une petite collection de crus du nord. Les vins sont sélectionnés sur fûts avant fermentation malolactique chez les vignerons et les élevages sont ensuite terminés chez Perrin, près d'Orange. Puis suit un travail d'assemblage. Les premiers vins sont encourageants.

Les vins: 100% négoce, sans aucun vignoble mais un grand savoir-faire de la sélection, ils expriment un fruité très franc et l'élevage ne corsète pas les jus. Les cinq premiers vins sont tous précis dans la définition attendue des terroirs. L'Hermitage blanc 2008 est crémeux, fin, de belle structure.
Les notes:

Hermitage 2008 blc 15"
Guide Bettane et Desseauve 2011, 01/10/2010



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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

HER8F

"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



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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