Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

# Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2009

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

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.



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.

HER9F

## 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.

## 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
Roussane, 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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

"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

16,5/20
"Des notes salines d'anis étoilé, c'est un vin riche et profond, gras en bouche avec des notes de barrique épicée."
Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2012, 01/09/2011

WINEACCESS

91/100
"(70% Marsanne and 30% Roussanne): Light yellow-gold. Intensely perfumed aromas of dried pear, peach pit and orange, with notes of anise, honey and jasmine adding complexity. Rich and lively, offering gently chewy orchard and pit fruit flavors lifted by chalky minerality. Closes with firm grip and impressive tenacity, leaving mineral and floral notes behind."
International Wine Cellar, 01/03/2012

WINE ENTHUSIAST

93/100
"This is unusually aromatic for a white Hermitage with perfumed notes of pineapple and melon underscored by hint of graphite. It's a plump on the mid palate and custardy-rich in texture, yet focused and long on the finish. Drink now, or sometime after 2017."
Wine Enthusiast, 01/07/2012



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.

HER9F

"A marriage between Famille Perrin and Nicolas Jaboulet, this small operation has the luxury of being dedicated simply to the wines. They don't need to produce large quantities to cover costs, so they think small and focus all of their energy on quality. Isn't that refreshing? This particular Hermitage Blanc perfectly exemplifies Maison Nicolas Perrin's dedication to perfection.

Elegant and complex, this great white Rhône shows its ability to support both fruit and oak flavors. Dense and rich with creamy texture and ripe peach fruit plus a hint of toasted oak; lush, juicy with amazing depth, elegance and subtle power; an extraordinary and rare wine from a great vintage."
The Tasting Panel

91/100
"From the negociant brand started in 2009 by the Perrin Family in partnership with Nicolas Jaboulet, this has the proportions of a Botero nude, curvaceously ripe. It's oaky with saffron spice that curbs the richness of the fruit; a pleasant bitterness follows the arch of flavors, from yellow peach to full-on pineapple."
Wine & Spirits, 01/02/2013



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.

HER9F