



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge - 2010

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

LE MILLÉSIME

L'année 2010 démarre avec un très grand froid et des chutes de neige qui se succèdent. Puis le printemps arrive et réserve un mois d'avril exceptionnellement chaud qui permet un débourrement rapide. Mais pendant le mois de mai, les températures redescendent accompagnées par des pluies régulières. La floraison se déroule normalement fin mai début juin. Les mois de juillet et août sont magnifiques. Mi juillet, les températures atteignent des sommets pendant les journées mais ces fortes chaleurs sont de temps en temps accompagnées d'orages en soirée qui rafraîchissent la végétation. L'état sanitaire est parfait et la maturité est relativement tardive. Le mois de septembre arrive avec des températures qui baissent, des nuits fraîches qui permettent une maturation lente des raisins. Les vendanges démarrent autour du 25 septembre.

SITUATION

Pour le nord de Saint Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay. Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en futs (100%) de 1 à 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin plus de concentration.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Intense et riche sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus.
Ce vin est puissant et possède une élégance racée. A boire dès maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

SERVICE

A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

PRESSE & RÉCOMPENSES

90-92/100

"Deep ruby. Cassis, minerals and bitter chocolate on the fragrant, high-pitched nose. Juicy, pure and sharply delineated, with lively cassis, bitter cherry and violet flavors nicely lifted by juicy acidity. Finishes with firm, youthful tannins, bright minerality and juicy black fruit and violet flavors. Much of this fruit came from the granitic soils of Mauves, which Marc Perrin believes is the reason for this wine's vivacity and minerality. "That and the nature of the 2010 vintage," he noted."

Josh Raynolds, 01/03/2012



88-90/100

"The red wine offerings include the very fine 2010 St.-Joseph, which offers lots of black olive, raspberry and black cherry notes, a crushed rock-like component, medium body and refreshing acidity."

Wine Advocate, 01/12/2011



90/100

"Inky ruby. Textbook syrah aromas of cassis, black olive and violet, with a spicy overtone. Juicy and precise, offering lively dark berry flavors that pick up a refreshingly bitter quality with air. Finishes smoky and long, with smooth tannins and a late note of allspice."

International Wine Cellar, 01/04/2013



92/100

"A fleshy, forward style, with ripe plum and lavender note on the finish. Drink now." mulled raspberry and blackberry notes mixed with hints of singed mesquite and black tea. The silky, lingering finish shows a twinge of white pepper."

Wine Spectator, 31/12/2012

