



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge - 2008

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 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

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.

Futs d'1 et 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin de la 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 grillés ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

