Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Cornas Rouge - 2010

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger.Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu dit appelé 'les Eygats'.
Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes, bénéficient d'une belle exposition sud, sud est.

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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

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 d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profonde.
Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration.
En bouche, on sent un certaine tension. Le vin dégage de la puissance avec une structure tannique très présente mais l'équilibre est là.
Certainement ce vin va vieillir de longues années.

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.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

94/100

"Packed with dark plum, warm currant confiture and blackberry coulis flavors, this is lined with charcoal, singed bay leaf and steeped dark olive notes. The long finish reveals a terrific graphite spine. Built for the cellar."

James Molesworth, Wine Spectator Insider, 06/11/2013

92/100

"Also classic in style, with smoked earth, licorice, chocolate and ample dark fruit, the 2010 Cornas is a big, rich and rustic effort that stays fresh and lively on the palate."

Jeb Dunnuck, Wine Avocate, 16/12/2013

91/100

"Bright ruby. Black raspberry, potpourri and olive on the heady, spice- and mineral-accented nose. Juicy and precise, offering gently sweet red and dark fruit flavors and a hint of violet pastille. Silky tannins come on late and add shape to a sweet, smoky finish. In an elegant style and drinking surprisingly well already, although it will no doubt reward patience."

International Wine Cellar, 01/04/2013

92/100

"This venture is doing a fine job ferreting out Northern Rhône wines and offering them at realistic prices. This is a dark, concentrated Cornas, big and richly textured while retaining crispness and delineation. Plum and blackberry notes join black olive and espresso, but the overall impression remains savory, all the way through the long, velvety finish."

Wine Enthusiast, 01/09/2014

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.