



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Syrah Viognier - 2014

Vin de France, VSIG, France

La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.



DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

TERROIR

PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également apportant un caractère puissant et sauvage au vin.

Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Avec des sols granitiques et des parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continental de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.

Ces climats très contrastés, dévoile chez la Syrah, d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vigneron à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

SITUATION

Les vins de pays des collines rhodaniennes, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.



ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.

Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

CÉPAGES

Syrah 92%, Viognier 8%

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rubis brillante assez soutenue aux reflets pourpres.

Nez : Rouge fruité, gourmand et plein d'harmonie aux arômes de cassis et myrtilles auxquels se mêlent des notes d'épices.

Bouche : Avec une attaque fraîche, le vin est vif et minéral. Ses tannins sont fondus et ronds ce qui procure un plaisir immédiat. L'équilibre alcool-acidité nous révèle la parfaite harmonie de ce vin. La rondeur et la finesse du Viognier permettent de créer un vin davantage sur la puissance et la gourmandise qu'un simple vin de Syrah.

SERVICE

Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

NOTRE ACCORD

Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"There are edges of cocoa, pepper and curing spice to the dense red plum and cherry core of this attractive Syrah. Just a touch of gamy character throughout adds depth and intrigue. The rich fruit avors continue on to the palate, with a texture like crushed satin and lingering notes of coffee, bittersweet chocolate and sweet spice."

Wine Enthusiast, 01/07/2016

