Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2017

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

L'Hermitage Rouge de la Maison les Alexandrins est produit sur trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Le vin offre une très belle palette aromatique, des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIIIe 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 au retour d'un voyage dans la région en 1787.

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', dont les sols de granit dominent. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage.
Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage finale.

LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

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

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
Elevage en fûts neuf (30%) et un vin (70%)pendant 15 mois.

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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Jolie robe noir profond. Le nez est puissant, dense et complexe avec une très belle palette aromatique aux notes intenses de fruits noirs (cerise, mûres), de tabac blond, de cacao et de sève de bois noble. En bouche, l'attaque est riche et généreuse, avec une évolution tout en équilibre développant un magnifique fondu entre l'élégante texture tannique et les arômes de tabac froid et d'épices exotiques. La finale est puissante et aromatique, avec très belle longueur.

SERVICE
Sur sa jeunesse, ce vin développe un fruit puissant que l'on peut associer à des viandes rouges grillées. Dans quelques années, ses arômes secondaires, de sous-bois, de champignons, vous enchanteront sur un gibier.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

95/100
"It's rare to have new entrants into Hermitage, as the hill is divided up pretty tightly between the big names, so it's great to see Maison Les Alexandrins bottling a wine here. And although they don't own the vines, they did once belong to winemaker Guillaume Sorrel's great grandfather. This is velvety in the mouth, with rich and dense aromatics. There's such incredible density of flavour and texture - settle back and watch this develop over the next decade. This wine is the most expensive in the range, but you are getting serious complexity and ageing potential for the money."
Decanter, 06/09/2018

93/100
"The 2017 Hermitage from Maison Les Alexandrins instantly begins to impress with its seductive aromatics of ripe black cherries and black raspberries, which come together with spices and violets that are underlined by crushed stones and oak nuances. On the palate this is full-bodied, beautifully polished and velvety, with no hard-edges making for an absolutely plush, seamless mouthfeel. It displays excellent concentration with plenty of ripe dark fruit and spice flavors that continue to build up to the finish. While this is nothing short of delicious today, it should also evolve nicely with some short-term cellaring and could go on to age beautifully for well over a decade."
International Wine Report, 11/03/2020

Antonio Galloni vinous explore all things wine

93/100
"Inky ruby. Pungent dark berry preserve, floral pastille and olive scents are complemented by suggestions of woodsmoke, licorice and pipe tobacco. Round and expansive on the palate, offering appealingly sweet, mineral-accented blackberry, cherry and candied violet flavors and a bitter chocolate note. Closes chewy, smoky and impressively long, displaying lingering spiciness and youthfully firm tannins."
Vinous, 30/04/2020

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.