



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Ermitage - 2013

AOC Ermitage, 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'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIII^e 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 dominant. 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

Un hiver 2013 pluvieux. Contrebalancé par les hausses de température du mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai. Un beau mois de juin malgré un printemps capricieux annonce un été paradoxale, avec mois de juillet alternant le très beau et l'orageux, puis un mois d'Aout sec et chaud.

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 froids 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 neufs (30%) et en vin (70%) pendant 15 mois.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Sa robe est sombre et d'une belle brillance.

Son nez est très gourmand, sur des notes de fruits rouges et noirs. Puis la complexité apparaît avec plus d'intensité aromatique.

En bouche, les tannins sont bien présents et ont besoin de se fondre légèrement.

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

Wine Spectator **93/100**
"Youthfully vibrant, with notes of cassis, cherry preserves and raspberry coulis streaming along, picking up anise, violet and black tea accents along the way. Lovely focus through the finish, with a mineral edge."
Wine Spectator, 15/11/2016

