



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2012

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.



DESCRIPTIF

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500 ans avant J.C). La légende locale raconte la présence d'un chevalier au 18^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 ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre...") au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ses commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux: " Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

TERROIR

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux-dits Maison Blanche et Rocoules.

Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages permet d'avoir un vin avec de l'acidité et du gras.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et début de printemps très secs, les mois de Mai et Juin ont été à la fois pluvieux et ensoleillés, ce qui a favorisé la vigne.

Au début de l'été, nous étions en avance, mais les chaleurs intenses ont entraîné un blocage des maturités.

Les conditions ont nécessité un travail sans précédent de la vigne pour prévenir des maladies et conduire les raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.

Les vendanges ont démarré mi septembre.

Nous avons noté des différences de maturité importantes suivant les secteurs, ce qui a eu pour conséquence de poursuivre la récolte sur les premiers jours d'octobre.

Les rendements sont eux aussi très variés suivant les appellations et les parcelles. Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.

L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.



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

Vinification par cépages. Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Élevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Avec une couleur jaune or, le vin montre déjà sa profondeur et son gras. Le nez est complexe avec des arômes de fruits confits et d'épices. Sa bouche est ample et la finale longue.

SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12/13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Is a 70/30 Marsanne and Roussanne blend. It's lush and round, with toasted macadamia nut, brioche and melon flavors that glide wonderfully through the creamy finish. The wine is barrel-fermented (no new oak) and there were just eight barrels made."

James Molesworth, *Stirring the Lees*, 26/11/2013



92/100

"More rich and layered, the 2012 Hermitage Blanc is something. White currants, apricot, crushed rock and assorted tropical notes all show here, and it builds on the palate with plenty of texture, yet also stays clean and balanced, with integrated acidity and a big finish. Enjoy it over the coming 4-5 years (although I suspect it will last longer).

A collaboration between the Perrin Family, of Beaucastel, and Nicolas Jaboulet, of the Jaboulet family in the northern Rhône, this lineup is made mostly from purchased grapes (The Perrin's own some of the vineyards in Crozes), with the wines made using Beaucastel barrels in the north, and blended at the Perrin Family winery in the south. They are all well-made, high quality efforts."

Jeb Dunnuck, *Wine Advocate*, 16/12/2013



17/20

"Marsanne, Roussanne. Élevage in new and second-use barrels for 10 months. Loess and limestone.

Pale gold. Rather simple and floral."

Jancis Robinson





92/100

"A marriage between Famille Perrin and Nicolas Jaboulet, this small operation has the luxury of being dedicated simply to the wines. They don't need to produce large quantities to cover costs, so they think small and focus all of their energy on quality. Isn't that refreshing? This particular Hermitage Blanc perfectly exemplifies Maison Nicolas Perrin's dedication to perfection. Elegant and complex, this great white Rhône shows its ability to support both fruit and oak flavors. Dense and rich with creamy texture and ripe peach fruit plus a hint of toasted oak; lush, juicy with amazing depth, elegance and subtle power; an extraordinary and rare wine from a great vintage."

The Tasting Panel

