Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Syrah Viognier - 2013

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 naquit dans la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III 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. Cette présence du granite confère au vin un caractère puissant et sauvage auquel s'ajoute une certaine minéralité.

Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Au sol de type granitique s'ajoutent d'autres 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.

Grâce à ces climats très contrastés, cette Syrah dévoile d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices, avec une belle minéralité.

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.

WQ5JHF

LE MILLÉSIME

L'hiver 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.
Les températures sont montées très sérieusement au mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de Mai (moyenne de 9°à 10°C de moins que les normales de saison). Conjuguées à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin Mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.
Le beau temps revient en Juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.
L'été se déroule en deux temps : Un mois de Juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle), puis un mois d'Août plus sec et chaud.
Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.

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. Il est planté en terrasses ou dans la plaine.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation une quinzaine de jours avec remontage pendant les premiers jours, puis pigeage vers la fin.
Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Ce type de cuve permet 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.

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.

WQ5JHF