Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Ermitage - 2012

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 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 ont la 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 (secteurs greffieux) sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent un peu la colonne vertébrale de notre vin et constituent 60% de notre assemblage.
Enfin, le sol calcaire (secteur Muret) peaufine la finesse et l'élégance du vin.
Ces trois terroirs sont très complémentaires et participent chacun à l'assemblage finale.

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.

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.

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.

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 joli 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

16,5/20
"Serré, doté d'une très belle matière, avec beaucoup d'allonge."
Guide Revue des Vins de France 2014, 15/09/2013

"If you see an AOC Hermitage wine without the "H", local tradition dictates you're getting a wine with ambition. An great example of Jaboulet-Perrin: food-friendly and fruit-forward with the steeliness and grace of the northern Rhone. Just 10 per cent new oak, this is aromatic with blueberry spice."
Jane Anson, South China Morning Post

95/100
"La robe est grenat aux reflets noirs. Le bouquet est corsé. Les épices noires et les herbes de Provence y nappent de la viande grillée. L'attaque est veloutée, dense Les tannins masculins contiennent du cassis et du réglisse. La rétro-olfaction est matinée de fleurs des champs, de terre sechée et de feuilles mortes. En finale, myrtilles, mûres et menthol possèdent longueur et amplitude. Beaucoup d'autorité dans ce vin plein de maîtrise."
Le Magazine du Vin, 01/10/2015

Wine Spectator
92/100
"Velvety and caressing in feel, with alluring black tea and warm fruitcake aromas giving way to supple blackberry, plum and raspberry confiture flavors. Pretty, subtle anise notes underscore the finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2015

WINEACCESS
91/100
"Inky purple. Heady, exotically perfumed scents of dark berry compote, cherry-cola, incense and dried flowers. Sappy, penetrating red and dark berry flavors show impressive depth, with star anise and candied violet accents providing complexity. Finishes sweet, vibrant and long, with resonating spiciness and a sneaky note of apricot."
International Wine Cellar, 01/04/2012

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.