Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Blanc - 2012

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.

DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans.
Deux terroirs se retrouvent dans notre assemblage:
D'un coté, une vigne située sur le coteau granitique des pends (avec du calcaire en surface) et de l'autre la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.
Nous avons cherché à la fois à garder de la finesse et de la minéralité (vignes situées dans Les pends), tout en offrant un vin avec du gras et de la longueur (vignes de la plaine).

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

Crozes Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.
Les villages de Mercurol et de Chanos Curson sont deux des secteurs réputés pour la production de Crozes Hermitage blanc.

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.

YWDF4F

ÉLABORATION
Pressurage en grappe entière et débourbage.
Les fermentations s'effectuent directement en fûts (de 2 et 3ans), à basse température.
Élevage sur lies en fûts pour nourrir le vin et lui apporter du gras pendant 5/6 mois.

CÉPAGE
marsanne blanche 100%

DÉGUSTATION
Belle couleur jaune pale.
Un très joli nez avec des notes d'agrumes et de noisettes
Une bouche équilibrée avec de la vivacité et de la fraîcheur

SERVICE
A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes.
Ce vin conviendra aussi parfaitement sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"Made entirely from Marsanne, this is a big, rich wine with just enough acidity to stay in balance and allow its striking notes of roasted nuts, figs, and freshly mown hay to shine. Very expressive in both aroma and flavor, this is a show-stopper."
Michael Franz, Wine review Online, 26/11/2013

89/100
"Starting out and a beautiful white, the 2012 Croze Hermitage Blanc offers up clean, classy notes of white peach, honey blossom, big minerality and hints of nuttiness to go with a medium-bodied, fresh and lively profile on the palate. Perfumed, with good complexity and vibrant acidity, it’s a borderline outstanding white to drink over the coming 2-4 years."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 16/12/2013

90/100
"Light yellow-gold. Anise, pear skin and melon on the fragrant nose. Fleshy but dry and focused, with a chewy texture to the ripe orchard and citrus fruit flavors sharpened by a bitter lemon pith nuance. Shows a spicy quality on the clinging, juicy finish"
Josh Raynolds, International wine cellar, 12/03/2014

91
"Traditionally blended with other white wine grapes in the Northern Rhône region from whence it comes, Marsanne is the solo performer in Perrin’s lovely, luscious wine. With its rich gold hue, relatively low acidity, decidely nutty aromas and flavors, plus a satiny, almost waxy, mouth feel, it provides a welcome exception to the usual humdrum white wine experience."
Wine Review Online, 22/01/2014

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.

YWDF4F