Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Cornas - 2012

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger.Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'.
Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
Elevage en futs d'un et deux vins pendant 15 mois.

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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Vin d'une couleur rouge profonde.
Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration.
En bouche, on sent un certaine tension. Le vin dégage de la puissance avec une structure tannique très présente mais l'équilibre est là.
Certainement ce vin va vieillir de longues années.

SERVICE
Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

WINEACCESS

91/100
"Inky ruby. Deeply pitched, smoky aromas of blackcurrant, cherry pit and licorice, with a black pepper quality adding verve. On the palate, spicy dark fruit and floral pastille flavors put on weight with air and pick up a note of bitter chocolate. Chewy tannins give grip to the powerful, smoke-tinged finish, which strongly echoes the licorice and cherry notes."
Josh Raynolds, International Wine Cellar, 12/03/2014

15,5/20
"Encore une réussite pour cette jeune maison qui réussit à donner un supplément de civilité et d'élégance aux syrahs solaires de Cornas souvent trop rustiques. Accessible jeune, un Cornas tout public."
Gerbelle et Maurange, Guide Les Bonnes Affaires du Vin 2016, 01/08/2015

Wine Spectator

92/100
"On the toasty side, with a frank ganache frame around a core of steeped plum and blackberry paste flavors. Charcoal and roasted cedar accents fill in on the finish. Solid, but stylistically a bit reliant on toast for now. Time should lend this more nuance."
James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2015

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.