



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



## Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les 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.

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.



### DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle, au détriment des cultures fruitières.

### TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.

Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.



## 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 est le plus grand vignoble parmi les 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.

## 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 cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

## CÉPAGE

Syrah 100%

## DÉGUSTATION

Le vin est d'une couleur rubis intense.

Il révèle à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. En bouche, le vin se montre très gourmand, équilibré et concentré.

## SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"From the venture forged by Nicolas Jaboulet and the Perrin Family of Château de Beaucastel in 2009, this is sophisticated Crozes, subtle and polished. Entirely marsanne, its standout feature is its texture, as smooth as corn silk; the avors are more savory than fruit-driven, broad and lightly spicy. It will come in handy with dishes that are delicate and complexly spiced, like a seafood couscous."

Wine & Spirits, 01/02/2014

15/20

"Croquant de gourmandise, parfums de violette et de fruits épicés, jolis tanins, élancé et frais, allonge désaltérante."

Bettane & Desseauve, Le Guide des vins de France, sélection 2013, 30/08/2012

15/20

"L'adorable Crozes-Hermitage, au profil fruité, élégant et digeste."

Guide Revue des Vins de France 2014, 15/09/2013





88-90/100

"Showing more smoke, menthol, tobacco and pepper, as well as a gamey core of dark fruit, the 2012 Crozes-Hermitage is balanced, medium-bodied and elegant, with vibrant acidity and fine tannin all emerging on the finish. Possibly outstanding, it should drink nicely on release and evolve gracefully for 7-8 years.

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

**Wine Spectator**

92/100

"This red offers a broad, fleshy feel, delivering flavors of dark plum, cherry and blackberry embedded with notes of fruitcake, black licorice and sweet spices. The toasty frame is well-integrated, and the sanguine-tinged finish offsets the fruit."

Wine Spectator, 15/10/2014

"I like what Nicolas Jaboulet has done in a very short space of time. Since 2009, his brand new micro-négociant wine company has gone from making fairly workmanlike Northern Rhône standards to finely-tuned, highly desirable, plush whites and reds from the hallowed turf overlooking the mighty Rhône river. Masion Perrin is a joint venture between Nicolas and the Perrin Family of Château de Beaucastel fame (the Châteauneuf-du-Pape overlords in the Southern Rhône). My pick of Nicolas' current releases is this lusty, sensual, ravishing white made from 100% Marsanne. All too often white Crozes is either underpowered and skittish or corpulent and lumbering. It's rare to find a wine which sits in the middle of these two unattractive extremes. Needless to say, this 2012 release is a gem. The fruit is heady, exotic and hypnotic with more than enough beguiling peach essence and wild honey to make your knees tremble with anticipation. The oak is perfect, allowing the fruit to billow on the palate like a majestic spinnaker and then without a warning the acidity whip-cracks and wakes your dreamy senses up with a jolt. This is pure, unbridled excitement in a glass."

Money Week, 25/09/2014

91/100

"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, decidedly nutty aromas and avors, 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

