



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph - 2012

AOC Saint-Joseph (Vallée du Rhône), Rouge 2012

DESCRIPTION

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

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

Pour le nord de Saint-Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay. Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

ELABORATION

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.

Élevage en cuve tronconique



CÉPAGES

1/2





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph - 2012

AOC Saint-Joseph (Vallée du Rhône), Rouge 2012

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Intense et riche, sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus.

Ce vin est puissant et possède une élégance racée. À boire dès maintenant et dans les trois prochaines années, sur des petits gibiers.

SERVICE

A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce. Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

AVIS & RÉCOMPENSES



91/100

"This is the Northern Rhône's sleeper appellation; lush and concentrated with rich plum and blackberry fruit; lush, meaty and showing pepper and spice; balanced and long. Syrah."

The Tasting Panel, 19/08/2014



90/100

"Ruby-red. Dark berries, cherry pit and olive on the smoke-tinged nose. Chewy and focused, offering nicely concentrated bitter cherry and cassis flavors and a touch of cracked pepper that gains intensity with air. Closes with excellent lift and cut, leaving spicecake, licorice and black tea notes behind."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 12/03/2014



87-89/100

"In the same ball park, the 2012 St. Joseph is another delicious, textbook release from this producer. Game, leather, crushed rock and mulled red and black fruits all emerge from the glass, and this rock solid effort is medium-bodied, juicy and fresh, with solid overall balance and length. Enjoy it in its first 5-7 years or life.

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

