



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Hermitage - 2015

AOC Ermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2015

DESCRIPTION

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500 ans avant J.C). La légende locale raconte la présence d'un chevalier au 18e siècle qui, au retour d'une croisade, construit une chapelle au sommet de la colline et vécut dans la solitude tel un Ermite, d'où le nom de l'Hermitage. 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 dominant. Les vins produits possède une certaine 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 sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage finale.

LE MILLÉSIME

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !

Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi-août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

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 froids du nord.

ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid. Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours. Elevage en fûts neufs (30%) et un vin (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Ce vin, en 2015, allie puissance et finesse. La violette et les fruits rouges, avant d'évoluer vers des senteurs de fruits cuits (pruneau) associés à des épices, à du sous-bois et à des notes animales. En bouche, l'Hermitage surprend par sa puissance tannique alliée à beaucoup de finesse dans la matière.

SERVICE

Sur sa jeunesse, ce vin développe un 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.





Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



AVIS & RÉCOMPENSES



15,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

