



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2016

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2016

DESCRIPTION

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages, elle 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, construisit 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'Hermitage, 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

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussane, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et Rocoules. Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages tend entre l'acidité et le gras.

LE MILLÉSIME

En Comparaison à 2015, où la nature a été généreuse, l'année 2016 est très différente, nous avons un beau millésime de vigneron mettant en valeur chacun des terroirs.

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

Vinification naturelle, avec levures indigènes en Demi-Muids, la fermentation malolactique faites naturellement. Elevage sur lie de fermentation pendant 9 mois.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune, dense, aux reflets verts. D'une belle intensité, le nez est complexe et subtil, mélange de fruits mûrs (coing, miel) et de fruits frais (pêche, citron, fleurs d'acacia, épices douces). Attaque franche, la bouche développe un bel équilibre, riche et persistant. La finale est longue, aromatique, très élégante.

SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12-13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

