Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2016

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un vin caractérisé par l'équilibre parfait entre ses deux cépages : Marsanne et Roussanne. Ce mélange subtil donnera un vin avec une belle signature minérale aux arômes de fruits blancs frais avec une pointe d'agrumes. Particulièrement ample en bouche, il dévoile des notes plus complexes. Un vin délicat, mêlant le gras et l'acidité.

DESCRIPTIF

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'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

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, 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

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

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 froid du nord.

ÉLABORATION

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

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune, dense, aux reflets verts. D'un 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.

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.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Antonio Galloni vinous explore all things wine

92/100
"Limpid yellow. Vibrant, mineral-laced Meyer lemon and pear scents are complemented by a deeper honey nuance. Tightly wound orchard and pit fruit flavors unfurl steadily with air, picking up a citrus pith character and a touch of fennel. Leaves behind tangy mineral and orange zest notes on a very long, sharply defined, penetrating finish."
Josh Raynolds, Vinous, 14/05/2018

bettane + desseauve

15/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 00/08/2018

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.