



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2010 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'Ermitage est très ancienne et selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500ans 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'Ermitage.

Parmi les premiers écrits sur l'Ermitage, Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis en France, déclara son admiration pour ces vins blancs ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre..." au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ces commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux: "Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

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 permet d'avoir un vin avec de l'acidité et du gras.

LE MILLÉSIME

L'année 2010 démarre avec un très grand froid et des chutes de neige qui se succèdent. Puis le printemps arrive et réserve un mois d'avril exceptionnellement chaud qui permet un débourrement rapide.

Mais pendant le mois de mai, les températures redescendent accompagnées par des pluies régulières. La floraison se déroule normalement fin mai début juin.

Les mois de Juillet et Août sont magnifiques. Mi juillet, les températures atteignent des sommets pendant les journées mais ces fortes chaleurs sont de temps en temps accompagnées d'orages en soirée qui rafraîchissent la végétation. L'état sanitaire est parfait et la maturité est relativement tardive.

Le mois de septembre arrive avec des températures qui baissent, des nuits fraîches qui permettent une maturation lente des raisins. Les vendanges démarrent autour du 25 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.

ÉLABORATION

Vinification par cépages. Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Elevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Avec une couleur jaune or, le vin montre déjà sa profondeur et son gras. Le nez est complexe avec des arômes de fruits confits et d'épices. Sa bouche est ample et la finale longue.

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

Wine Spectator

92/100

"A lush, languid style, with creamed pear, sweetened butter and yellow apple fruit flavors all gliding through the flattering finish, where green almond and chamomile notes help stretch this out even more. Delicious."

Wine Spectator, 02/11/2011



91/100

"The outstanding 2010 Hermitage Blanc (a barrel-aged blend of 70% Marsanne and 30% Roussanne) exhibits copious notes of marzipan, cream brulee, honeysuckle, rose water and fresh fruit along with good minerality as well as acidity."

Wine Advocate, 01/12/2011

16/20

"Il goûte beaucoup mieux que le rouge du même cru, mais lui est en bouteille. Fine amertume, bouche grasse, allonge dynamique, et finale salivante, de l'équilibre."

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

"2010 est doté d'une belle matière mais l'élevage prend aujourd'hui le dessus."

RVF, Le Guide des meilleurs vins de France 2013, 06/08/2012



16/20

"Pretty tight and inscrutable at this (low) temperature! Lightly minty aftertaste."

Jancis Robinson, 01/03/2012



92/100

"An expensive wine for sure, but an extremely good - and interesting - one, made by Nicolas Jaboulet of the famous Rhône family in a joint project with the equally famous Perrins. An obvious overlay of oak adds delicious notes of whisky barrel and nuttiness, but it is really quite subtle and does not mask the precise but exotic fruit (70% Marsanne and 30% Roussanne). The palate is very cool and restrained, firm and with good tension, but a burgeoning sense of weight, power and a touch of heat says this is a big but beautiful white wine that will surely age for a decade too."

The Wine Gang

 WINEACCESS

92/100

"Light, bright gold. Heady aromas of lemon curd, poached pear, peach and beeswax, with subtle vanilla and smoke nuance building with air. Deeply concentrated but lively, offering palate-staining pit and orchard fruit flavors underscored by smoky minerals. A oral quality emerges with air and carries through a long, sappy and penetrating finish. This powerful, energetic wine should be a long-distance runner."

International Wine Cellar, 01/04/2013

Decanter

18/20 (93/100)

"Terroir-driven wine of interesting length and depth. Suited to many dishes."

Decanter, 07/04/2014

