



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Côte-Rôtie Rouge - 2016

AOC Côte Rôtie (Vallée du Rhône), Rouge 2016

DESCRIPTION

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vigneron. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais portés par l'élégance et la finesse.

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

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

ELABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

CÉPAGES

Syrah : 98%, Viognier : 2%

DÉGUSTATION

Un nez intense très complexe mêlant des notes fumées, de cerise et de moka, avec des notes minérales et graphites. En bouche, il offre beaucoup de fraîcheur, de la tension, des tanins fondus et des notes de violette et de réglisse sur une longue finale saline.

SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.

A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.

