



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Les Alexandrins Hermitage - 2016

AOC Ermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2016

DESCRIPTION

L'histoire de l'Hermitage est très ancienne, selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine. La légende locale raconte la présence d'un chevalier au XIII^e 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'Ermitage. 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

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 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%

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.

AVIS & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseuve**

15,5/20

Guide Bettane et Desseuve des vins de France, 00/08/2018

