



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge 2010

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2010

DESCRIPTION

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20^{ème} siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de Crozes.

Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercuriol.

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

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.

Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGES

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Le vin est d'une couleur rubis intense.





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge 2010

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2010

Il révèle à la dégustation un intense bouquet de fruits rouges. En bouche, le vin se montre très gourmand, équilibré et concentré.

SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

AVIS & RÉCOMPENSES

 **WINEACCESS** 90/100

"Full ruby. Aromas and flavors of cherry compote, anise and smoky herbs. Sappy and precise, with good lift and energy. Closes smoky and long, with a whiplash of bitter cherry and slow-mounting tannins."

International Wine Cellar, 01/04/2013

Wine Spectator

90/100

"Solid, tarry grip runs through the blackberry, black currant and bramble notes, with good drive and focus on the finish, where bitter cherry and tobacco fill in."

Wine Spectator, 31/10/2012

Decanter

90+/100

"Broad, promising nose of leather and tapenade. Fleshy and quite concentrated, refreshed by good acidity and a liquorice flash on finish. Complete, balanced Crozes with a chalky finish."

John Livingstone-Learmonth, Decanter, 01/09/2012

15/20

"Croquant de gourmandise, parfums de violette et de fruits épicés, jolis tanins, élancé et frais, allonge, désaltérante."

Le Guide Bettane & Desseuve, 01/09/2012

14,5/20

"Frais, droit, dans un style classique que défend ce jeune négoce de confiance. Prêt à boire."

RVF, Le Guide des meilleurs vins à moins de 20 € 2013, 16/08/2012

89-91/100

"Deep ruby. Ripe cherry and dark berries on the fragrant, smoky nose. At once rich and lively, offering intense bitter

2/3





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage Rouge 2010

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2010

cherry and cassis flavors that show very good depth and back-end punch. Finishes on a note of smoky bacon fat, with good tangy persistence."

Josh Reynolds, 01/03/2012



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20

"All from the plain. They have bought a bit of land here so it's their flagship appellation. Meaty and very fruity and charming. Easy and a bit blobby."

Jancis Robinson, 01/03/2012

Robert Parker
WINE ADVOCATE

86-88/100

"More austere, the 2010 Crozes-Hermitage exhibits notes of tapenade, earth, licorice, bouquet garni, and red as well as black cherries."

Wine Advocate, 01/12/2011

"Goûté également à l'aveugle et en vente depuis deux jours lui aussi, ce vin, d'une coentreprise formée de Nicolas Jaboulet et de la famille Perrin, m'a semblé remarquable. La couleur est soutenue, le bouquet, ample, très Syrah, de fruits noirs, est harmonieux. La bouche, charnue, n'est pas en reste, avec de l'éclat et bâtie autour de beaux tannins à la fois serrés et tendres. Vin de négoce, la vinification et l'élevage, en grandes cuves de chêne, se font au Château de Beaucastel. Impeccable."

Jacques Benoit, lapresse.ca

"Né de l'association entre Nicolas Jaboulet (de la célèbre famille du nord du Rhône) et la Famille Perrin (Château de Beaucastel), ce négoce produit des vins spectaculaires à prix fort raisonnables. Le prestigieux magazine "Decanter" n'a que de bons mots pour cette cuvée aux arômes de réglisse noire et d'herbes aromatiques. La bouche, épicée, est tissée serrée, avec une belle structure: du bonheur plein la bouche."

Cellier Printemps 2013

RESTAURANT
WINE

"First rate Croze-Hermitage. It is velvety in texture and full bodied; a wine with elegant complex character (cassis, aniseed, violet, blackberry jam), light oakiness (vanilla, tobacco), and a very persistent finish. Exceptional."

Restaurant Wine

