Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Crozes-Hermitage

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

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

DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème 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 Monteux, 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 Mercurol.

LE MILLÉSIME

Après 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise. Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance.
Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.
L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

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.

ÉLABORATION

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.

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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Le vin est d'une couleur rubis intense.
Ils révèlent 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. Dés l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16/17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Rouge, coulant, juste, précis, on a envie d'en boire maintenant. Un Syrah de belle brasserie."
RVF, 04/06/2012

15/20
"Croquant de gourmandise, parfums de violette et de fruits épicés, jolis tanins, élancé et frais, allonge désaltérante."
Bettane & Desseauve, Le Guide des vins de France, sélection 2013, 30/08/2012

15/20
"L'adorable Crozes-Hermitage, au profil fruité, élégant et digeste."
Guide Revue des Vins de France 2014, 15/09/2013

Wine Spectator

90/100
"The blackberry and black cherry fruit ripples along, with graphite stitching mouthwatering violet and anise notes on the finish."
Wine Spectator, 06/11/2013

"A stylish, lighter weight Rhône Syrah that has traces of black pepper, blackberry, violet, and a dusty note that fades with air. Lighter in tannins than many Crozes, and a joy to drink with roasted meats. Good value."
Dan Berger's Vintage Experiences, 06/08/2015

"Les saveurs variétales nobles de la Syrah s'appuient sur un boisé discret. Se boira tout seul."
La Revue des Vins de France, 01/06/2014

RESTAURANT WINE

"Velvety in texture and full bodied, this is a well balanced, finely flavored wine with modest tannin and a long finish, tasting of plum, pepper, cassis, and toast. Excellent value."
Restaurant Wine

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.