



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2016

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2016

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 Mercurol.

LE MILLÉSIME

En Comparaison à 2015, où la nature a été généreuse, l'année 2016 est très différente, nous avons un beau millésime de vigneron mettant en valeur chacun des terroirs.

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-muits pendant 10 mois.

CÉPAGES

Syrah : 100%

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rouge violine et dense. Nez aux arômes frais de violette, fruits rouges sur une pointe minérale et un soupçon d'épices (poivre de Sichuan). Ce vin est équilibré entre la fraîcheur et sa densité en bouche. Les tannins sont tout en velouté. Nous trouvons en bouche des arômes de réglisse et de fruits se prolongeant sur des notes de violette. Un joli mariage d'équilibre et de gourmandise.

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

Decanter 91/100

Pure juniper and violets on the nose. The palate has inky concentration, but remains fresh. Good tannic grain and bright acidity bring a lovely sense of liveliness and purity, with a long finish. The best Crozes I've tasted from Alexandrins to date.





Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Matt Walls, Decanter, 09/10/2017

