



Maison & Domaines  
Les Alexandrins



## Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2010

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2010

### DESCRIPTION

L'histoire de l'Ermitage est très ancienne et selon certains ouvrages remonterait à l'époque romaine (500ans avant J.C). La légende locale, raconte la présence d'un chevalier au 18e 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 ("meilleur vin au monde, à l'égal de nul autre..." au retour d'un voyage dans la région en 1787. Ces commentaires sur les rouges étaient tout aussi élogieux: "Très corsé, pourpre foncé, avec des parfums exquis..."

### TERROIR

Les terroirs des blancs sont différents. Généralement, nous retrouvons les cépages Marsanne et Roussanne, sur les plateaux, lieux dits Maison Blanche et rocoules.

Les sols sont composés de loess et de calcaire plus propices aux vins blancs. L'équilibre entre les deux cépages permet d'avoir un vin avec de l'acidité et du gras.

### 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

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

Vinification par cépages. Pressurage en grappe entière et fermentation longue





Maison & Domaines  
Les Alexandrins



## Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2010

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2010

à basse température 12/15°.

Elevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.



### CÉPAGES

Marsanne, Roussane

### DÉGUSTATION

Avec une couleur jaune or, le vin montre déjà sa profondeur et son gras.

Le nez est complexe avec des arômes de fruits confits et d'épices.

Sa bouche est ample et la finale longue.

### SERVICE

A boire dès à présent sur une volaille de Bresse. Une heure en carafe sera bénéfique pour le vin et le service devra se faire à une température de 12/13°C.

Vous pouvez aussi choisir d'attendre quelques années et le laisser développer des arômes de fruits secs.

### AVIS & RÉCOMPENSES

**Decanter** 18/20 (93/100)

"Terroir-driven wine of interesting length and depth. Suited to many dishes."

Decanter, 07/04/2014

 **WINEACCESS** 92/100

"Light, bright gold. Heady aromas of lemon curd, poached pear, peach and beeswax, with subtle vanilla and smoke nuance building with air. Deeply concentrated but lively, offering palate-staining pit and orchard fruit avors underscored by smoky minerals. A oral quality emerges with air and carries through a long, sappy and penetrating finish. This powerful, energetic wine should be a long-distance runner."

International Wine Cellar, 01/04/2013

16/20

"Il goûte beaucoup mieux que le rouge du même cru, mais lui est en bouteille. Fine amertume, bouche grasse, allonge dynamique, et finale salivante, de l'équilibre."

Bettane & Desseauve, Le Guide des vins de France, sélection 2013, 30/08/2012





Maison & Domaines  
Les Alexandrins



## Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2010

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2010

"2010 est doté d'une belle matière mais l'élevage prend aujourd'hui le dessus."

RVF, Le Guide des meilleurs vins de France 2013, 06/08/2012

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

16/20

"Pretty tight and inscrutable at this (low) temperature! Lightly minty aftertaste."

Jancis Robinson, 01/03/2012



*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

91/100

"The outstanding 2010 Hermitage Blanc (a barrel-aged blend of 70% Marsanne and 30% Roussanne) exhibits copious notes of marzipan, creme brulee, honeysuckle, rose water and fresh fruit along with good minerality as well as acidity."

Wine Advocate, 01/12/2011

**Wine Spectator**

92/100

"A lush, languid style, with creamed pear, sweetened butter and yellow apple fruit flavors all gliding through the flattering finish, where green almond and chamomile notes help stretch this out even more. Delicious."

Wine Spectator, 02/11/2011

92/100

"An expensive wine for sure, but an extremely good - and interesting - one, made by Nicolas Jaboulet of the famous Rhône family in a joint project with the equally famous Perrins. An obvious overlay of oak adds delicious notes of whisky barrel and nuttiness, but it is really quite subtle and does not mask the precise but exotic fruit (70% Marsanne and 30% Roussanne). The palate is very cool and restrained, firm and with good tension, but a burgeoning sense of weight, power and a touch of heat says this is a big but beautiful white wine that will surely age for a decade too."

The Wine Gang

