Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2008

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

DESCRIPTION

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.

THE VINTAGE

L'année 2008 a été laborieuse, due au caprice de la météo. Déjà la floraison avait laissé entrevoir une petite récolte. Après un été moyen en terme de chaleur, le week-end du 6/7 septembre a été marqué par des orages localisés très violents qui se sont succédés. Puis, les nuits fraîches, associées à de belles journées ensoleillées accompagnées de Mistral, ont favorisé la fin du cycle jusqu'à la récolte.

LOCATION

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 froid du nord.

PROCESS

Vinification par cépages.Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°.
Elevage en fûts neufs et d'un vin, pendant 10 mois afin d'apporter de la rondeur au vin.

VARIETALS

Roussanne, Marsanne

TASTING

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.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

SERVING
A boire dés 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.

REVIEWS AND AWARDS

Wine Spectator

91
"Reserved, with yellow apple, Cavaillon melon, green plum and pear skin flavors held together with a salted butter note. A nice quinine twinge adds length on the full-bodied finish. Drink now through 20122. 250 cases made. –JM

Reserved, with yellow apple, Cavaillon melon, green plum and pear skin flavors held together with a salted butter note. A nice quinine twinge adds length on the full-bodied finish. Drink now through 2012"
James Molesworth, Wine Spectator

"Cette toute jeune maison de négoce est née de l'association de la famille Perrin (du Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-pape) et de Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison familiale Paul Jaboulet et Fils). Deux grandes pointures du sud et du nord de la vallée, qui sortent une petite collection de crus du nord. Les vins sont sélectionnés sur fûts avant fermentation malolactique chez les vignerons et les élevages sont ensuite terminés chez Perrin, près d'Orange. Puis suit un travail d'assemblage. Les premiers vins sont encourageants.

Les vins: 100% négoce, sans aucun vignoble mais un grand savoir-faire de la sélection, ils expriment un fruité très franc et l'élevage ne corsète pas les jus. Les cinq premiers vins sont tous précis dans la définition attendue des terroirs. L'Hermitage blanc 2008 est crémeux, fin, de belle structure.
Les notes:

Hermitage 2008 blc 15"
Guide Bettane et Desseauve 2011, 01/10/2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

"Their adventure should have been called “Jaboulet-Perrin” or “Beaucastel-La Chapelle” but when the family business is sold by one of the partners and bans them to use their patronymic, they came up with “Maison Nicolas Perrin”. This young negociant company is therefore the partnership between two major heirs : Nicolas Jaboulet (ex Director of Maison Paul Jaboulet & Fils) and Marc Perrin (Château de Beaucastel in Châteauneuf du Pape). In 2008 these two men from the Rhône Valley get together to mature and sell wine. Their mission is to locate quality plots of Syrah, create partnerships with the winegrowers and follow the winemaking process. The wine is barrelled at the winegrowers and then blended and aged in the Perrin cellars near Orange. Marc blends and Nicolas manages the sales and administration. They are very selective and only work with a dozen of barrels (35 000 bottles in 2010). Bring on the next selections !"
A. Gerbelle, La Revue du Vin de France, 01/01/2011

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.