Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge - 2007

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint Joseph a un terroir essentiellement composé de granit.
Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône.
Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint Joseph offrant plus de chair.
L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

LE MILLÉSIME

Le début d'année 2007 a été entrecoupé par des épisodes de froid, de pluie et par une grande chaleur dés le mois d''avril.
Mais, l'été démarre tardivement laissant place à des températures de saison basses. Il s'installe finalement à partir du 20 Août et pendant tout le mois de septembre.

SITUATION

Pour le Nord de Saint Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.
Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

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.
Futs d'1 et 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin de la concentration.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Intense et riche sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus.
Ce vin est puissant et possède une élégance racée. A boire dés maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

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.

SERVICE
A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillés ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

*****
"Ashy, white pepper-flecked nose, partnered by drops of iodine and ink - classic northern Rhône. This character carries on in the mouth, although with more concentration and punch thanks to a blossoming of purple, brambly fruit."
Decanter, 02/10/2010

Wine Spectator

90/100
"Still a touch tight, with racy acidity carrying the mix of blackberry, red currant and spice cake notes, while a briary edge frames the tangy finish. Should flesh out nicely with brief cellaring."
James Molesworth, Wine Spectator, 27/01/2010

15/20
"Après seulement 1 an d'existence, la Maison Nicolas Perrin fait son apparition dans le guide "les meilleurs vins de France 2011" de la RVF.
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.
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. Le Saint Joseph 2007 est finement violette, juste et clair en bouche."
Guide de la RVF, 01/10/2010

"L'année 2007 s'est caractérisée par des épisodes météorologiques marqués : froid, pluie, grandes chaleurs. Pas de quoi empêcher ce Saint-Joseph, 100 % syrah, d'être une véritable réussite. Alors que le nez, intense et riche de fruits sauvages, développe des arômes typiques de la Syrah sur un terroir de granit (violette, graphite), la bouche s'avère complexe avec des tanins fondus. La finale, longue, est marquée par la présence de fruits noirs. Ce vin puissant, à l'élégance racée, est à boire dès maintenant. Pourquoi pas avec des rognons de veau grillés..."
La Tribune, 11/10/2010

"Une collaboration entre deux grandes familles de la vallée du Rhône, Nicolas Jaboulet, originaire de la partie septentrionale et les frères Perrin, issus de la vénérable famille chatelneuvoise, propriétaires du château de Beaucastel. Le but de leur projet est de réunir leurs expertises en assemblage et élevage des grands vins de la vallée, en produisant des cuvées amples et généreuses sur des appellations légendaires comme l'Ermitage, Côte Rôtie et le Saint Joseph. Nous trouvons ce partenariat très prometteur et attendons avec impatience l'évolution de ce projet innovant.
Un Saint Joseph du sud, au caractère équilibré, il y a une belle qualité de fruit, pas d'une très grande intensité, à boire jeune."
Guide Bettane & Desseauve, 01/10/2010

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.

"Leur aventure aurait dû s'appeler "Jaboulet-Perrin" ou "Beaucastel-La Chapelle". Mais quand la vente de l'entreprise familiale de l'un des associés vous interdit l'usage de votre patronyme, vous accouchez de "Maison Nicolas Perrin". Cette jeune maison de négoce est donc l'association de deux héritiers de poids: Nicolas Jaboulet (ex-directeur de la maison Paul Jaboulet et fils) et Marc Perrin (Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape). Ces deux grands Rhodaniens s'associent en tant que négociants-éleveurs en 2008. Leur mission: identifier des parcelles qualitatives de syrah, monter des partenariats avec des vignerons pour le suivi viticole, mise en barriques chez les vignerons dans leurs propres fûts, puis assemblage final dans les caves Perrin, près d'Orange. Marc assemble, Nicolas gère la partie commerciale.L'entreprise raisonne en dizaine de fûts (35000 bouteilles en 2010) et ne compte grandir que sur une base très selective. Vivement les prochaines sélections."
A. Gerbelle, La Revue du Vin de France, 01/11/2011

17/20
"Deeply coloured, ripe tasting syrah to be drunk now with a juicy steak. This wine represents a joint venture between Nicolas Jaboulet and the Perrin family of Beaucastel.
Meat, black pepper, olives, lovely texture to the tannins, just enough grip and accessibility. Long finish. Will last."
Jancis Robinson, 01/04/2010

90/100
"Saint-Joseph too often tastes like a bit player on the northern Rhône stage, lacking the depth of flavor and peppery pungency that distinguish the best wines from more prestigious appellations.

This wine, however, is a true star. It offers pungent dark fruit flavors that are enhanced by echoes of black pepper and cooked meats, and it deliciously long on the palate.

Maison Nicolas Perrin is a new partnership between the Perrin Family of Château Beaucastel fame and Nicolas Jaboulet, formerly sales director for Paul Jaboulet Aîné (which was sold to the Frey Family of Bordeaux's Château La Lagune four years ago). This initial release constitues a very promising beginning."
Wine Review online, 28/09/2010

90/100
"A supremely pretty and elegant version of Saint-Joseph, with perfumed cherries, crushed stone and floral notes, this is a medium-bodied wine that seems almost weightless in the mouth, inviting another sip."
Wine Enthusiast, 01/10/2011

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.