



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2015

AOC Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône), Rouge 2015

DESCRIPTION

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

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !

Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi- août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

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. Millésime solaire pour l'appellation, ce vin surprend par sa fraîcheur, son équilibre et son fruité. Bouche riche à la texture tannique souple et dense, finale longue aux arômes de fruits rouges et noirs, et notes fraîches minérales (graphit). 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



Maison Les Alexandrins

23 Place du Taurobole, 26600 Tain l'Hermitage

Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@nicolas-perrin.com

maison-nicolas-perrin.com - facebook.com/pages/Maison-Nicolas-Perrin/139117659453800 - twitter.com/nicolasjaboulet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/R09S7F



Maison Les Alexandrins

Nicolas Perrin



Wine Spectator

Rather ripe, with fleshy boysenberry and blackberry puree flavors gushing through, inlaid with black licorice and Christmas pudding notes. Offers a fleshy, hedonistic finish. A little shy on cut, but the fruit is hard to deny. Drink now through 2020.

• Note: 91/100 - Wine Spectator, 31/12/2017

Bright mulberries, red plums and pepper with a toasty and spicy layer of modern oak influence. The palate has pastry-like tannins in an appealing, smooth style. Red plums to close. Drink now.

• Note: 91/100 - JamesSuckling.com, 01/09/2017



• Note: 15/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

