



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2011

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2011

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

Après 2010 (millésime tout en équilibre) et 2009 (millésime plus puissant), le millésime 2011 offre des vins pleins de fruits, de fraîcheur et de gourmandise. Malgré un printemps marqué par des températures estivales et une végétation précoce, l'été relativement frais et pluvieux a vu fondre cette avance. Pendant le mois de septembre, le soleil a été très présent, et la maturité progressive. La récolte s'est étalée jusque sur les premiers jours d'octobre pour que les parcelles dont les niveaux de maturité étaient plus tardifs, puissent atteindre un joli potentiel.

L'état des raisins était sain, de qualité et la récolte généreuse.

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 à basse température 12/15°.

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





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Hermitage Blanc - 2011

AOC Hermitage (Vallée du Rhône), Blanc 2011



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

 **WINEACCESS** 92/100

"Light gold. Ripe tangerine and poached pear aromas are complicated by smoky minerals and gingery spices. Rich and weighty but energetic as well, offering bitter citrus pith and orchard fruit flavors, a hint of anise and a chewy texture. A floral note builds on the spicy, very persistent finish, which is firmed by a dusty mineral quality."

International Wine Cellar, 12/03/2014

Wine Spectator 93/100

"This cuts a broad swath, with salted butter, creamed melon, mango, peach and acacia notes all gliding along, offering a creamy mouthful and a lovely, lilting finish."

Wine Spectator, 10/07/2013

