

Maison Nicolas Perrin

Hermitage Blanc

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

> 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, construisit 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.

> 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.

> CÉPAGES

Marsanne, Roussane

• CONSEILS

> 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.

