



De g. à d. : Guillaume Sorrel, Alexandre Caso et Nicolas Jaboulet.

La Maison Nicolas Perrin, lancée en 2007 à Tain l'Hermitage par Nicolas Jaboulet et la famille Perrin, s'associe avec deux vigneron de renom, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso, pour devenir Domaine et Maison Les Alexandrins.

► Jean CALABRESE

AU début de cette histoire, il y a deux noms prestigieux de la Vallée du Rhône: au nord, celui de Jaboulet; au sud, celui de Perrin. Deux familles, plusieurs générations, qui ont façonné à leur manière la légende des grands vins rhodaniens, la première du côté de Tain l'Hermitage, la seconde à Châteauneuf du Pape.

Les Alexandrins dans la lignée de Nicolas Perrin

Nicolas Jaboulet, 6^e génération, appartient donc à la première. Il a intégré la célèbre Maison de négoce Paul Jaboulet Aîné en 1996 en qualité de responsable commercial France et export, ce qui l'a amené à pas mal voyager. Quand, en janvier 2006, survient la cession de l'entreprise familiale au groupe Frey, il continue à bosser pour la Maison mais décide trois ans plus tard de voler de ses propres ailes. "Nous avons toujours entretenu des liens amicaux avec la famille Perrin et il nous est apparu comme une évidence de

lancer, en 2009, une maison de négoce ensemble".

Ainsi, naissait en octobre 2009 la Maison Nicolas Perrin dont la vocation est de ne produire que des Crus de la partie septentrionale des Côtes du Rhône. Le résultat d'une belle alchimie entre la Famille Perrin qui transmet l'art de l'assemblage dans lequel elle excelle au Château de Beaucastel (et dans sa maison de négoce La Vieille Ferme) et Nicolas Jaboulet qui apporte la connaissance des terroirs du nord de la Vallée du Rhône.

"Quand j'ai quitté Jaboulet, l'idée pour moi était de continuer en Vallée du Rhône nord, la région où j'ai mes attaches et que je connais le mieux. Les Perrin ne produisant pas de vins de la Vallée du Rhône nord, ils ont trouvé intéressant de s'associer à quelqu'un qui avait une véritable légitimité dans cette région. D'où la création de la maison Nicolas Perrin, avec mon prénom et leur nom de famille pour créer un patronyme".

65 % des ventes à l'international

Pas de vignes et pas de cave au départ, l'idée étant de s'installer comme un micro négoce un peu haut de gamme. Avec des vins sur de faibles volumes mais assez raffinés, en travaillant beaucoup sur l'assemblage et l'équilibre des millésimes. "Ce qui nous plaît, ce n'est pas d'acheter une cuvée et de mettre notre nom dessus mais d'acheter des cuvées qui peuvent être complémentaires les unes des autres et créer un assemblage le plus harmonieux possible".

L'entreprise démarre en 2009 avec 4 cuvées : un Hermitage blanc, un Hermitage rouge, un Côte Rôtie et un Saint Joseph. Petit à petit, le marché répondant favorablement, la gamme s'est élargie avec un Crozes Hermitage, un Condrieu, un Cornas. Résultat des courses : 250 000 bouteilles commercialisées en 2016, ce qui

reste cependant assez confidentiel pour une maison de négoce. "Nous n'avons pas vocation à produire des volumes importants pour deux raisons : nous n'avons comme guide que la qualité des vins, leur fidélité au terroir et leur équilibre et par ailleurs, nous nous sommes concentrés sur une région relativement petite".

Ce qui n'empêche pas le lancement dans les prochains mois d'un Côtes du Rhône qui sera décliné en rouge et blanc.

"La force de notre association, ajoute encore Nicolas Jaboulet, c'est aussi la distribution. Quand on a mis en commun la puissance commerciale de la famille Perrin et le réseau que j'ai pu connaître à travers mon expérience de 13 ans d'export chez Jaboulet, on comprend facilement que la maison Nicolas Perrin s'est avant tout développée à l'international (75 % les premières années, 65 % aujourd'hui) et que nous sommes présents sur les plus gros marchés des Côtes du Rhône : États-Unis, Allemagne, Angleterre, Japon... une bonne vingtaine de pays au total. Mais depuis 3 ans, nous essayons aussi de dynamiser le marché français, qui est devenu un de nos axes de développement".

Un réseau de distribution exceptionnel qui a influencé le choix de Guillaume Sorrel et Alexandre Caso, deux jeunes vigneronniers qui souhaitent promouvoir les vins de leur tout nouveau domaine, Les Alexandrins. ■



Caso, Jaboulet, Sorrel : 3 figures de la Vallée du Rhône nord

La rencontre s'est faite de manière quasi fortuite : en 2012, la maison Nicolas Perrin venait de faire l'acquisition d'une nouvelle parcelle en Crozes Hermitage et s'était donc tournée, pour un suivi parcellaire, vers Guillaume Sorrel et Alexandre Caso qui avaient créé en 2002 "Ceptentrional", une société de prestation pour les travaux de la vigne. Guillaume est le fils de Marc Sorrel du domaine éponyme en Hermitage ; Alexandre est un des meilleurs spécialistes des terroirs en Vallée du Rhône nord. Dans la foulée, Guillaume avait fait l'acquisition en 2009 d'une ferme à Mercuriol dont une partie sert de cave au domaine Les Alexandrins pour vinifier la dizaine d'hectares à cheval sur les deux rives du Rhône, à Saint Joseph et Crozes Hermitage.

9 ha en Crozes et Saint Joseph

Des parcelles travaillées avec passion et respect pour la nature, une logique de culture raisonnée poussée à l'extrême, des raisins de grande qualité et des vins reflétant le caractère unique de leur terroir... Il n'en fallait pas plus pour séduire Nicolas Jaboulet, toujours soucieux d'avoir un pied dans la production. Au terme de quelques mois de discussion, la Maison Nicolas Perrin entrait en octobre 2015 au capital des Alexandrins, Guillaume et Alexandre restant partenaires du domaine.

"Nous avons rendu des fermages qui étaient en Vin de pays pour nous concentrer sur nos 9 ha en Crozes et Saint Joseph, souligne Nicolas Jaboulet. En nous associant majoritairement avec le domaine des Alexandrins, nous avons franchi une étape supplémentaire".

Mais ce n'était pas la dernière.

Début 2017, après une réunion entre les associés pour voir comment intégrer dans la gamme Nicolas Perrin, les productions du domaine des Alexandrins qui avait déjà une âme et une histoire. Avec un logo, une charte graphique et deux vins - le Crozes Hermitage et le Saint Joseph - capables désormais de rivaliser avec les plus grands (le premier a d'ailleurs remporté en 2013 le prix Vins-Cœur en rouge). "Nous sommes arrivés à la conclusion qu'il fallait arrêter tout simplement le nom Nicolas Perrin et prendre une dénomination qui enveloppe à la fois les vins Nicolas Perrin et ceux du domaine". Ce sera donc Domaine et Maison Les Alexandrins avec, pour un certain temps, la mention "par Nicolas Perrin" qui à terme disparaîtra.

UNE MÊME PHILOSOPHIE POUR UNE NOUVELLE DIMENSION

Avec l'acquisition du domaine Les Alexandrins, Nicolas Jaboulet et la famille Perrin élargissent la palette de leurs productions et acquièrent une nouvelle dimension. Négociant éleveur pour ce qui concerne les vins de l'Hermitage, de la Côte Rôtie, de Cornas et de Condrieu, ils deviennent producteurs en Crozes Hermitage et Saint Joseph. Ils peuvent compter sur le savoir-faire d'Alexandre Caso et Guillaume Sorrel, rodé sur les terroirs d'exception que ces deux experts vigneronniers ont su redécouvrir et mettre en valeur, comme ces vieilles vignes de syrah de plus de 70 ans qu'ils exploitent en Crozes et certaines vignes oubliées de 90 ans, sur Tournon, pour le Saint Joseph.

Ce savoir-faire inspiré d'un classicisme absolu, mis en pratique au domaine Les Alexandrins et qui fait déjà sa renommée, va servir de fil conducteur pour l'ensemble des autres cuvées de la Maison Les Alexandrins. Huit références pour une gamme plus moderne mais qui garde toujours l'empreinte



du terroir. "Pour les Crozes Hermitage par exemple, qui représentent 40 % de tous les volumes de l'ancienne Maison Nicolas Perrin, nous cherchons à obtenir une légitimité dans cette appellation, à devenir une référence. En privilégiant l'élevage en grosses cuves tronconiques pour des élevages d'une douzaine de mois". Pour les Crus type Côte Rôtie, Hermitage, Cornas, c'est la barrique plus classique qui est privilégiée, sur des gardes entre 12 et 18 mois. Cuves et barriques qui seront bientôt réunies dans une nouvelle cave de vinification qui devrait ouvrir en 2018 dans le centre de Tain l'Hermitage.