



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu - 2018

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

SITUATION

Dans notre recherche de partenaires vigneron, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

ÉLABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Belle robe jaune brillante aux reflets verts. Le nez offre une belle fraîcheur aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. D'un bel équilibre, la bouche est structurée par sa vivacité avant d'évoluer sur une luxuriante rondeur avec des arômes d'orange, de citron accompagnés de discrètes notes d'élevage venant sublimer le vin. Belle longueur en bouche avec une finale tendue qui s'estompe doucement pour finir sur une belle amertume.



SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température: 11-12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 94/100
"Inviting, with lush creamed apple, melon and star fruit notes, gilded liberally with heather and lemon curd flavors. The long finish is open and lilting in feel. Drink now through 2022."
Wine Spectator, 22/10/2019

