



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Cornas - 2015

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

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 fut 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

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

ÉLABORATION

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 fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Nez frais, puissant, bois fins, cet équilibre complexe exprime à merveille ce beau millésime 2015. Arômes aux fines réductions qui s'ouvrent après quelques minutes sur des notes de moka, cassis mûrs et minéral chaud. La bouche développe un magnifique fondu entre la texture tannique élégante et les arômes de tabac froid, d'épices exotiques. La finale est puissante et structurée, étonnante de longueur.



SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

- Wine Spectator** 93/100
"This has a racy, chalky underpinning that is well-integrated and provides nice contrast to the rich core of crushed plum and boysenberry fruit. Light anise, violet and rosemary notes thread the lengthy finish. Rock-solid."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2017
- bettane + desseauve** 15,5/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017
- 88/100
"Smells extremely ripe. Dark plum fruits in a brooding and dense Cornas. A rich palate that is at the limit of ripeness."
JamesSuckling.com, 01/09/2017
- vinous** 91/100
"Lurid ruby. Spice-accented black and blue fruits, succulent flowers and smoky minerals on the highly perfumed nose. Juicy and focused in the mouth, offering energetic boysenberry and bitter cherry flavors that become spicier on the back half. The floral note returns on a spicy, clinging finish framed by smooth tannins."
Vinous, 02/04/2018
- JEB DUNNUCK** 94/100
"The 2015 Cornas offers up tons of red and black fruits, saddle leather, dried flowers and spice aromas and flavors, full-bodied richness, no hard edges and sweet, polished tannin. It's impeccably balanced, has a classic style, and is a smoking good value."
Jeb Dunnuck, 24/01/2018

