Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Les Alexandrins Côte-Rôtie Rouge - 2016

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais portés par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

ÉLABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Un nez intense très complexe mêlant des notes fumées, de cerise et de moka, avec des notes minérales et graphites. En bouche, il offre beaucoup de fraîcheur, de la tension, des tanins fondus et des notes de violette et de réglisse sur une longue finale saline.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SERVICE
Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.
A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

15,5/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France

92/100
"Saturated ruby. Vibrant dark berry, violet pastille, licorice and smoky mineral aromas are complemented by hints of bacon and cracked pepper. Palate-caressing black and blue fruit, vanilla and baking spice flavors show very good depth, and hints of allspice and cola build in the glass. Silky and broad on the long, energetic finish, which is shaped by gentle, even tannins."
Vinous, 01/09/2019

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.