Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2016

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.
Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.
Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.
Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.
Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Monteux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.

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

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

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 cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

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.

DÉGUSTATION
Ce vin présente une belle couleur rouge violine et dense. Nez aux arômes frais de violette, fruits rouges sur une pointe minérale et un soupçon d'épices (poivre de Sichuan). Ce vin est équilibré entre la fraîcheur et sa densité en bouche. Les tanins sont tout en velouté. Nous trouvons en bouche des arômes de réglisse et de fruits se prolongeant sur des notes de violette. Un joli mariage d'équilibre et de gourmandise.

SERVICE
Ce vin offre un plaisir immédiat. Dés l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16-17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

91/100
"Pure juniper and violets on the nose. The palate has inky concentration, but remains fresh. Good tannic grain and bright acidity bring a lovely sense of liveliness and purity, with a long finish. The best Crozes I've tasted from Alexandrins to date."
Matt Walls, Decanter, 09/10/2017

Robert Parker WINE ADVOCATE

88/100
"The pretty, aromatic 2016 Crozes-Hermitage Maison les Alexandrins shouldn't be confused with the Domaine bottling, but it's a charming wine in its own right, boasting hints of cracked pepper and licorice on the nose and cherry and olive flavors on the palate. It's medium-bodied, with a lithe feel and supple tannins, ideal for drinking over the next 3-4 years."
Wine Advocate, 28/12/2018

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

89/100
"Succulent, juicy plum and cherry flavors are contrasted by firm, slightly bitter tannins in this plush, full-bodied Syrah. It's approachably fruit forward but maintains fresh acidity and a touch of granite minerality."
Wine Enthusiast, 01/07/2019

Antonio Galloni vinous explore all things wine

92/100
"Inky ruby. Spice-tinged black raspberry and cherry liqueur aromas pick up a sexy floral nuance with aeration. Silky and broad on the palate, offering concentrated yet lively red and blue fruit preserve and violet pastille flavors energized by a vibrant mineral quality. Finishes gently sweet and quite long, with discreet tannins and a strong echo of sappy red fruit."
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.