



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu - 2017

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

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

SITUATION

Dans notre recherche de partenaires vignerons, 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

Jolie robe jaune aux doux reflets verts. Le nez est frais et aromatique avec des notes gourmandes de fruits exotiques (ananas, fleur d'acacia, litchi) et de pêche, relevées par de discrètes notes d'élevage et d'épices douces. Parfaitement équilibré entre richesse et tension minérale, ce vin offre une très belle longueur en bouche avec une finale saline à la belle amertume.



SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.

Température: 11-12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 93/100

"The winemaking team put the brakes on the rich fruity side of Viognier here, going for more sculpted and fine citrus zest, saffron and apricot pit characteristics. It has a tight frame and a sense of slate physicality in the mouth from those granite soils. It's aged half in barrel, half in vat for eight months, with no new oak. This vintage saw an extremely dry July and August, with just one day of rain over the whole two months, saved by a burst of 40mm falling in one day just before harvest. This will be bottled in September, and should age extremely well over the next five years. The grapes for Maison Les Alexandrins are grown on Côteau de Chéry – where Chapoutier makes a single vineyard bottling – and Côteau de Rozay on the higher slopes of the appellation."

Decanter, 06/09/2018

JEB DUNNUCK 90/100

"The 2017 Condrieu has some toasty notes and a modern slant, yet still offers very pretty stone fruits, apricot, spice, and floral aromas and flavors. It's ripe, round, and supple on the palate, with moderate acidity, and is geared toward near-term drinking."

Jeb Dunnuck, 20/12/2018



91/100

"The medium to full-bodied 2017 Condrieu Maison les Alexandrins is a worthy follow-up to the fine 2016. It shows hints of buttered pineapple in addition to the apricot aromas and flavors, then adds hints of peppery spice and a slightly chalky texture on the lingering finish."

Wine Advocate, 28/12/2018

Wine Spectator

93/100

"Plump and forward, offering an exotic mix of plantain, persimmon, apricot and white nectarine flavors, laced with a thread of bitter orange through the finish. Lots of fun. Drink now."

Wine Spectator, 02/02/2020

