Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins, AOC Côte Rôtie, Rouge, 2020

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der ungekrönte Star der Appellation Côte-Rôtie ist der Syrah, der diesem Wein seine bemerkenswerte Kraft und Komplexität verleiht. Ein eleganter Wein mit samtigen Tanninen, perfekt ausbalanciert, mit Aromen von schwarzen, rauchigen Früchten, die seine herrliche Struktur noch unterstreichen.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônetals, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Unsere Weinlagen liegen größtenteils im Süden der Appellation in den Gebieten Côte Blonde und Coteau de Tupin.

TERROIR

Das Muttergestein Granit ist an manchen Stellen von Schiefer bedeckt, aber auch von Sand und Kalksteinböden.

DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfälle bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

OLIHBD

STANDORT
Côte-Rôtie ist seit 1940 eine Appellation mit geschützter Herkunftsbezeichnung des nördlichen Rhônetals. Am rechten Rhône-Ufer beeinflussen die extremen Steilhänge der Appellation den Charakter der Weine der Côte-Rôtie, die teilweise eine Neigung von mehr als 60 Grad aufweisen. Die sehr schmale Weinlage ist mit Rebstöcken auf großen Terrassen bepflanzt, auf denen nur einige Dutzend Weinstöcke stehen. Die nur wenige Kilometer von Lyon liegende Appellation ist die nördlichste des Rhônetals.

ENTWICKLUNG
Unsere Absicht ist es, sowohl rassige, elegante als auch finessenreiche Weine zu erzeugen.
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung über 15 Monate in einjährigem Barrique und Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTEN
Syrah 98%, Viognier 2%

VERKOSTUNG
Von schöner tiefroter Farbe mit leuchtenden Reflexen. Bereits in der Nase präsentiert sich der Côte Rotie von großer Eleganz und zeigt eine herrliche Aromenfülle mit Noten von kleinen, roten Früchten mit Anklängen von geräuchertem Speck und kalter Asche. Am Gaumen ist er ausgesprochen fein und zeigt sich dicht, intensiv, rund, mit seidenweichen, samtigen Tanninen und einem langen Abgang, der durch ein schönes Säurespiel noch verstärkt wird. Ein durch und durch eleganter Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein hervorragender Begleiter für ein zartes und schmackhaftes Lammgericht.

SERVIEREN
Den Wein mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, Serviertemperatur 17°C. Sollte jung getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK
91/100
"Darker fruits (blackberries, black cherries), graphite, smoked earth, and peppery notes all emerge from the 2020 Côte Rôtie, a solidly built, medium-bodied, balanced Côte Rôtie. It has good purity and precision on the palate, as well as fine tannins, and will benefit from just short-term cellaring."
Jeb Dunnuck, 15/12/2022

Wine Spectator
93/100
"Creamy in feel, with bacon fat and toasted aniseed overlaying dark plum and steeped cherry flavors. Suave yet salty, with an iron element and still-chewy tannins bringing shape through the toasty, smoked alder–laced finish, with a hint of olive tapenade. Syrah and Viognier. Drink now through 2030."
Kristen Bieler, Wine Spectator

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.