



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2021

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein kraftvoller Crozes-Hermitage Blanc mit vielschichtigen Noten, der sich durch seine Frische und eine außergewöhnliche aromatische Intensität auszeichnet. Ein sehr eleganter Wein, ausgesprochen verführerisch, mit blumigen Aromen.

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 Rhônétals, 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 Cuvée vereint zwei Terroirs: Zum einen die Lage am Granithang von Les Pends und zum anderen die Kiesebene auf dem Gebiet der Gemeinde Chanos Curson.

TERROIR

Unser Wein stammt von Marsanne- und Roussane-Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren.

DER JAHRGANG

Als Jahr des Winzers erforderte 2021 angesichts der Wetterkapriolen unbedingte Reaktionsschnelligkeit im Weinberg und bestärkte uns darin, auch weiterhin auf unsere guten, bewährten Praktiken im Weinberg zu setzen. Auf einen milden Winter folgten zunächst Frostereignisse im Frühjahr, dann in dessen späterem Verlauf Trockenheit und schließlich ein kühler Sommer mit Rekordniederschlägen. Durch ein Entlauben Anfang Juli blieben unsere Trauben gesund. Die Weinlese startete mit den Weißweinen am 13. September unter guten Bedingungen in Brézème (ein Minus von 80 % aufgrund der Fröste), gefolgt vom Crozes-Hermitage und dem Condrieu. Die Bedingungen im Sommer halfen eine für unsere Region seltene Ausgewogenheit bei den Weinen zu bewahren. Die Marsanne- und Roussanetrauben geben Frische, Mineralität und präzise Aromen zu erkennen, die Viognier-Trauben Aromen von frischen Früchten; am Gaumen sind sie voller Finesse. Bei den Rotweinen versprechen die Weinlagen in der Ebene großen Genuss mit blumigen Aromen und weichen Tanninen. Und schließlich weisen die Granitterroirs Noten von Pfeffer und Gewürzen auf und sind strukturiert am Gaumen.



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 ALKOHOOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MÄßEN GENIEßEN.



STANDORT

Seit 1937 trägt das nördliche Rhône-tal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes“ leitet sich vom lateinischen Wort *crucem* ab, was „Kreuz“ oder auch „Wegkreuzung“ bedeutet und „Hermitage“ stammt vom Lateinischen „Heremitagium“ ab, auf Deutsch „Einsiedelei“. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG

- In Demi-Muids-Eichenfässern gekeltert
- Reifung: 50 % in Demi-Muids-Eichenfässern und 50 % in eiförmigen Betonfässern während 6 Monaten

REBSORTEN

Marsanne 60%, Roussanne 40%

VERKOSTUNG

Schöne Farbe mit brillanten Reflexen. Die Vinifikation einer jeden Rebsorte erfolgt getrennt in Demi-Muids-Eichenfässern bzw. Betonfässern, wodurch der Wein eine herrliche Ausgewogenheit zwischen der Cremigkeit der Marsanne-Traube und der Spannung der Roussanne-Traube erlangt. In der Nase weist er eine umwerfende Aromenfülle von leicht rauchigen Noten und Toastbrot auf, die sich behutsam mit den Aromen weißfleischiger Früchte und weißer Blüten verbinden, welche typisch für die im Norden angebauten Rebsorten sind. Am Gaumen präsentiert sich der Wein seidig, sehr rund, mit einem sehr schönen Schmelz, der durch angenehm bittere Noten, einen Hauch Säure und Mineralität perfekt ausbalanciert wird.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Aperitif und begleitet ebenfalls Garnelen oder gegrillten Fisch (Seezunge, Dorade). Er überrascht aber auch als Begleiter für weißes Fleisch, vor allem Geflügel.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte innerhalb 3 bis 5 Jahren getrunken werden.

