



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2020

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Hermitage Rouge est issu de trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Ce vin offre une très belle palette aromatique avec des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Les raisins proviennent des lieux dits "grandes vignes", "greffieux" et "Murets"

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', les sols de granit dominent. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage final.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

1/2



SITUATION

Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Déjà appréciés par les romains sous le nom de "vins de Vienne" (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l'Hermitage prennent ensuite le nom de "vins du coteau de Saint-Christophe", en raison de la présence d'une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d'Hermitage ne soit apparu qu'au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d'Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d'Ermitage, puis d'Hermitage. Ce n'est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie... La liste de ses amateurs est aussi illustre qu'incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas... L'Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid.
- Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
- Elevage en fûts neuf (30%) et fût d'un an (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Superbe robe d'un noir intense laissant présager un vin d'une grande profondeur. Le nez révèle déjà une très belle expression aromatique avec des arômes puissants de sous-bois et de fruits noirs. Parfaitement équilibrée entre une structure puissante et racée et une infinie délicatesse, la bouche est toute en noblesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera parfait avec une belle côte de boeuf maturée et des plats épicés.

SERVICE

Ouvrir le vin 3 à 4 heures avant le service, puis servir entre 17°C et 18°C. Ce vin a un beau potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 94/100

"Full-bodied - there's some sweetness to the fruit here - it's bold, juicy, straight, long and harmonious. This is very well made, with the quiet majesty you'd want from Hermitage. There's sweet oak spice throughout the long finish. A classic wine that will be long lived. This is the best wine I've tasted to date from Les Alexandrins."

Decanter, 01/10/2021

