



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Côte-Rôtie - 2019

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais portés par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

ÉLABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.



CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Issu des terrasses du lieu-dit « Rosier », cette Côte-Rôtie révèle un nez complexe et puissant aux notes de violette, de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Dense et suave en bouche, il offre des tanins soyeux et veloutés avec une grande complexité et une très belle longueur. Nous conseillons de le carafier deux heures avant sa dégustation et de le déguster dans les sept ans sur une viande rouge, un gibier, un agneau ou un plat épicé.

SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.

A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

93/100

"Fresh and perfumed in feel, with silky-textured cherry and red currant notes joined by white pepper, sandalwood and black tea nuances. Shows a nice savory echo through the finish. Syrah and Viognier. Drink now through 2032."

Wine Spectator, 01/01/2022

vinous
Antonio Galloni
explore all things wine

93/100

"Deep violet color. Pungent, spice-accented red and blue fruits, cured meat and candied flowers on the expressive nose. Offers palate-coating cherry, black raspberry, smoky bacon and allspice flavors with a sweet hint of cola."

Vinous

WINEENTHUSIAST

95/100

"Overwhelming aromas of underripe wild strawberries, crushed rose, black peppercorn and clove. The palate is lush and perfectly ripe, with notes of rhubarb, black cherry and green cherry lifted by gentle acidity. Aeration or cellaring well through 2028+ should be beneficial for its beauty to shine."

Anna-Christina Cabrales, Wine Enthusiast

