



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins - Crozes-Hermitage - 2019

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Crozes-Hermitage stammt von alten Rebstöcken. Es ist ein eleganter, finessenreicher, durch und durch klassischer Wein, der mit größter Sorgfalt in regionaler Tradition bereitet wird.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser Crozes-Hermitage entstammt einem wunderbaren vier Hektar großen Terroir, das mit alten Rebstöcken bepflanzt ist und sich im Herzen der Appellation mit den Ortschaften Chanos Curson (Chassis), Pont d'Isère (Les Flouris) und la Roche de Glun (Saviauds) befindet.

TERROIR

Lehmig-sandiger Boden, bedeckt mit runden Kieselsteinen. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen. So kommt es, dass einige unserer hundertjährigen Weinstöcke die Zeiten überdauert haben und immer noch ihr Bestes geben können.

DER JAHRGANG

Nach einem milden Winter und Frühjahr erschienen die Bedingungen perfekt – bis der 15. Juli kam: Ein Hagelsturm zerstörte einen großen Teil der Weinberge von Crozes-Hermitage. Dann kam die Hitzewelle im Sommer, einer der heißesten des letzten Jahrzehnts, sodass einige Trauben verbrannten. Die gute Arbeit des Teams hat glücklicherweise den geretteten Teil des Weinbergs in einem außergewöhnlichen Zustand erhalten. Und wenn die Natur auch manchmal hart zu den Menschen ist, so zeigt sie sich oft gnädig. Die Lese verlief perfekt und wenn auch die Mengen begrenzt waren, so verspricht dieser Jahrgang doch wunderbar zu werden, trotz eines klimatisch und moralisch komplizierten Jahres. Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben stets in Erinnerung der Winzer und auch der aktuelle Jahrgang scheint diese Regel nicht zu durchbrechen.



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 der Appellation 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 Albigenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG

- Weinlese von Hand.
- Traditionelle Weinbereitung.
- Entrappen zu 70%.
- Kaltmazeration von 3 Tagen.
- Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage) und mehrfache Durchmischung (Remontage) im Wechsel, um den Tresterhüten auf diese Weise Aromastoffe und Tannine zu entziehen.
- Gärung während 20 Tagen.
- 12-monatige Reifung in zwei Jahre alten Barriquefässern.

REBSORTE

Syrah

VERKOSTUNG

Der Syrah entfaltet seinen ganzen Ausdruck auf den vier sandig-lehmigen, mit Kieselsteinen durchsetzten Hektar Boden. Sehr intensives Schwarz mit schönen, violetten Reflexen. In der Nase tief und komplex weist der Wein Aromen von schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Gewürzen sowie rauchige Noten auf. Am Gaumen zeigt er seine ganze Fülle und Feinheit mit dichten Tanninen und Aromen von schwarzen Früchten wie Kirsche und schwarzer Johannisbeere, begleitet von einem schönen Holzton durch den Ausbau im Eichenfass. Der Wein zeichnet sich durch eine gute Lagerfähigkeit aus und hat in sechs Jahren seinen ideale Trinkreife erreicht. Passt zu rotem, gegrilltem Fleisch, einem kräftig gewürztem Gericht oder einem deftigen Eintopf.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes, gegrilltes Fleisch, würzige, pikante Speisen oder herzhafte Schmorgerichte.

SERVIEREN

Zwischen 15°C und 18°C servieren. Sofort: Aromen von schwarzen Früchten. Lagerzeit: Sollte idealerweise innerhalb der nächsten 5 Jahre getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESUCKLING.COM

93/100

"This has a stack of ripe black-cherry fruit, but also notes of rosemary, oregano and a hint of bitter chocolate. This imposing Crozes-Hermitage has as much fine tannin as it does richness, which gives it a wonderfully velvety texture. Long, plush finish. From 8 hectares of vines up to 60 years old in the Les Chaflans vineyard site. Matured only in concrete tanks and demi-muid (600 liter) oak casks. Drink or hold."

James Suckling, 00/05/2022

92/100

"Deeply colored, juicy with dense berry fruit; spicy and long; a good showing for this appellation."

Blue Lifestyle, 01/09/2020

