



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu Blanc - 2022

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Condrieu ist eine Appellation, die die Rebsorte Viognier adelt. Der ausgesprochen elegante Wein hält eine zart Mineralität bereit, die sich mit Aromen exotischer Früchte zu einer großer Ausgewogenheit verbindet.

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. Stammt von Reben, die in Condrieu und Limony liegen.

TERROIR

Hier ist das Muttergestein Granit. Der Boden ist auf seiner Oberfläche teilweise mit Granitschotter, teilweise mit Löss bedeckt. Dies macht ihn zu einem idealen Boden für die Rebsorte Viognier. Die auf Terrassen angebauten Weinstöcke werden kontinuierlich von der Sonne beschienen.

DER JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.

STANDORT

Seit 1940 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Condrieu liegt im Norden des Rhônetals am rechten Rhône-Ufer zwischen den Appellationen Côte-Rôtie und Saint-Joseph. Es handelt sich dabei um ein Terroir, auf dem ausschließlich Weißweine der Rebsorte Viognier angebaut werden. Weinbau wird dort seit der Antike betrieben.



ENTWICKLUNG

- Weinbereitung teilweise in Tanks, teilweise im Barrique mit 2,25 Litern Fassungsvermögen
 - Hefesatzlagerung während 8 Monaten
-

REBSORTE

Viognier 100%

VERKOSTUNG

Verführerische, leuchtend goldene Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er zart, präzise, komplex und entfaltet eine herrliche Aromenfülle mit dem für die Rebsorte Viognier typisch exotischen Charakter und Noten von weißen Pfirsichen, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen verbinden sich Finesse und Kraft auf perfekte Weise. Er ist üppig, komplex, mit einer schönen Cremigkeit und bemerkenswert ausgewogen durch eine sehr schöne Frische. Seine kräftigen und eleganten Aromen halten lange an. Das Jahr 2022 bescherte Condrieu große Weine und setzt den Viognier auf seinem bevorzugten Terroir ausgezeichnet in Szene.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ein idealer Begleiter zum Aperitif mit rosafarbenen Garnelen.

SERVIEREN

Serviertemperatur zwischen 11°C und 12°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

