



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2023

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.



DESCRIPTIF

Association de deux vigneronns 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. Le vin provient de vignobles en altitude essentiellement situés sur les coteaux de l'Ardèche.

TERROIR

Situées en altitude sur les hauteurs de l'Ardèche, nos vignes bénéficient de températures plus fraîches.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

SITUATION

Le berceau du cépage Viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La légende raconte que le Viognier est d'origine Dalmate, apporté en France par l'empereur Probus. Or, s'il tire bien son nom du celte vidu (bois), que l'on retrouve dans le toponyme savoyard Vions, une analyse de son ADN en 2004 a révélé son origine alpine, un cépage du Piémont, le Freisa, en étant très proche.



ÉLABORATION

Ici, on cherche à conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique:

- Fermentation et élevage en cuve inox à basse température.
 - Mise en bouteille précoce au printemps.
-

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle aux subtils reflets verts. Très précis, le nez est racé et intense, révélant un superbe bouquet aromatique typique du cépage Viognier avec ses notes d'agrumes, d'abricots et de fruits exotiques, soulignées par la fraîcheur du terroir. En bouche, ce millésime présente un remarquable équilibre entre fraîcheur et vivacité, et une longue finale très aromatique soutenue par une belle acidité particulièrement sapide qui lui confère une grande élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouche à base de fruits de mer.

SERVICE

Servir frais à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

