



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph - 2020

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Mit unserem Saint-Joseph wollen wir die mineralische Note, die für die Weine des Rhônetales charakteristisch ist, mit der fruchtigen Note der Appellation Saint-Joseph vereinen. Eine einzigartige Kreation, die einen raffinierten Wein mit kräftigen Tanninen ergibt.

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 Rhônetales, 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. Unsere Weinstöcke stehen in Saint Jean de Muzols und Tournon.

TERROIR

Die Weinlage Saint Joseph folgt der meandernden Rhône. Die Weinstöcke stehen an Hängen aus Granit (teilweise auch Granitschotter) in östlicher bis südöstlicher Ausrichtung.

DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.



STANDORT

Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich über 40 km entlang des rechten Rhône-Ufers auf Höhe des 45. Breitengrads. Der Anbau erfolgt auf Steilhängen, die bereits seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves“ - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen. Die Appellation trägt seit 1956 die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Diese erstreckt sich zunächst auf 9 Gemeinden (90 ha). 1994 erfolgte eine Neuordnung und heute zählt die Appellation 26 Gemeinden und eine Fläche von 1330 ha. Die Weinlage folgt dem meandernden Flusslauf von Chavanay nach Gulherand und verbindet so Condrieu und Côte-Rôtie im Norden mit Saint-Péray und Cornas im Süden. Die Appellation ist heute für ihre Rotweine aus der Syrahrebe bekannt, die kräftig und dabei elegant sind. Ein Geheimtipp sind die Weißweine aus den Rebsorten Roussane und/ oder Marsanne.

ENTWICKLUNG

Der Wein wird jedes Jahr aufs Neue in dem Bemühen erzeugt, das Granitterroir, das mineralische Noten liefert, mit den Noten von schwarzen Früchten, die klassischerweise für die Appellation Saint-Joseph stehen, zu verbinden.

- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung im kegelförmigen Tank während 12 Monaten

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Herrlicher, intensiver, dunkelroter Farbton mit rubinroten Reflexen. Der Wein zeigt sich in der Nase ausgesprochen konzentriert mit Aromen von schwarzen Früchten, von Pfeffer und Gewürzen, die typisch für das granithaltige Terroir sind. Das intensive Bouquet benötigt noch einige Zeit, um seine ganze Aromenvielfalt zu enthüllen. Der Saint Joseph ist am Gaumen elegant und kräftig und weist Noten von Pfeffer und schwarzen Früchten mit deutlich wahrnehmbaren, zarten und durch eine angenehme Mineralität schön austarierten Tanninen auf. Langer Abgang, der von der mineralischen Frische getragen wird.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Begleiter für gegrilltes Fleisch oder für Fleischgerichte mit Soße.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C. Sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

