



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Le Cabanon Rouge - 2021

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin séduisant qui allie la puissance de la Syrah avec une pointe de Viognier pour un côté soyeux.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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. Nos vignes se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Nos vignes sont plantées sur un sol où les galets du Rhône sont particulièrement présents.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Le Cabanon du vigneron est son atelier, son refuge, son lieu de repos et se trouve au milieu des vignes. Construit avec les matériaux trouvés sur place (en granit, en galets ou en bois), le Cabanon est souvent un lieu chaleureux.



ÉLABORATION

- La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage.
 - Eraflage des raisins à l'arrivée en cave.
 - Une fermentation pré-fermentaire à froid est réalisée afin d'extraire les arômes de fruits rouges et de violette. Après macération, le moût fermente une quinzaine de jours.
 - Des remontages et des pigeages sont réalisés régulièrement.
 - Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.
-

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge profond. En nez, ce vin dévoile une palette aromatique précise et raffinée avec des arômes de petits fruits rouges fraîchement cueillis et d'épices noires. Bien équilibré en bouche, il s'ouvre sur une attaque franche et révèle de séduisantes notes d'épices, de griotte et de violette avec des tannins souples et une finale d'une belle tension. C'est le vin de soif par excellence, à déguster dès à présent.

ACCORDS GOURMANDS

À l'apéritif ou pour accompagner des viandes grillées.

SERVICE

Servir légèrement frais autour de 15-16°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

