



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge - 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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.

Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.

ÉLABORATION

- Vendange triée et égrappée.
- Vinifications en cuves inox et bois.
- Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.



CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis profonde aux reflets pourpres. Puissant, le nez offre un bouquet aromatique intense aux arômes de fruits noirs bien mûrs, subtilement soulignés de notes d'épices. La bouche est élégante avec une texture veloutée aux tanins fins, de savoureux arômes de fruits noirs et un très bel équilibre grâce à une juste acidité apportant fraîcheur et énergie. La longue finale, très harmonieuse, révèle enfin des notes de garrigue, typiques de la Syrah.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

SERVICE

Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"A fruity, juicy and balanced red offering aromas of dark cherries, plums, leather and sweet spices on the nose. Medium-bodied with fine, firm tannins. Pulpy at the center, with a serious character on the edges and toward the peppery finish. Drink now."

James Suckling, 12/12/2024

