



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins Condrieu - 2020

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich

Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Condrieu ist ein kräftiger, betörender Wein mit exotischen Noten, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser Condrieu wird auf einem selten vorkommenden Terroir angebaut, auf der Parzelle La Caille, oberhalb von Condrieu.

TERROIR

Granitböden. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen. So kommt es, dass einige unserer hundertjährigen Weinstöcke die Zeiten überdauert haben und immer noch ihr Bestes geben können.

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

Seit 1940 trägt das nördliche Rhône-tal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Condrieu liegt im Norden des Rhône-tals 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, deren Wurzeln bis in die Antike zurückreichen.

ENTWICKLUNG

- Weinlese von Hand
- Beeren werden in noch leicht unreifem Zustand gelesen, um die Säure zu bewahren
- Mostgärung in Demi-Muids-Eichenfässer und Barriquefässer
- Begrenzte Stückzahl von nur 1500 Flaschen

REBSORTE

Viognier 100%

VERKOSTUNG

Schöne, klare, leuchtend goldene Farbe mit goldenen Reflexen. Ausgesprochen verführerisch in der Nase zeigt der Condrieu sofort seine exotische Aromenfülle mit Noten von weißem Pfirsich und Gewürzen. Ein Wein voller Kraft und mit herrlichem Schmelz, sinnlich am Gaumen, schön ausgewogen. Ein definitiv sehr reizvoller Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aromatisch und kräftig ist der Condrieu ein sehr guter Begleiter für Meeresfrüchte (Gambas, Langusten) oder kräftige, pikante Speisen wie Currygerichte.

SERVIEREN

Zwischen 10°C und 12°C servieren. Sofort: vollmundig und schmeichelnd. Lagerzeit: Idealerweise innerhalb der kommenden 4 Jahre zu trinken.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING.COM

92/100

"A rich and creamy Condrieu with plenty of ripe pineapple and fresh apricot, plus hints of lemon blossom and grapefruit. The typical, soft acidity of the viognier grape, but the fine tannins make up for this and create impressive harmony through the long finish. The first vintage of this wine, from a 0.28-hectare vineyard with granite soil. Limited production. Drink now."

James Suckling, 00/05/2022

WINE ENTHUSIAST

93/100

"An aromatic bouquet with notes of orange blossoms, candied peach and apricot, gently embraced by delicate lilies, drizzled with fresh honey and stony undertones. The texture is oily, featuring a touch of bitter white tea in the midpalate and a lengthy vanilla and popcorn finish."

Anna-Christina Cabrales, Wine Enthusiast

