



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins Condrieu - 2020

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Vin aux notes exotiques, tout en puissance et en volupté, notre Condrieu est vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESSCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Condrieu est issu d'un terroir rare, le lieu-dit La Caille, situé au-dessus de Condrieu.

TERROIR

Sols granitiques. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940, le vignoble de Condrieu se situe tout au Nord de la Vallée du Rhône sur la rive droite du Rhône, entre les appellations Côte-Rôtie et Saint-Joseph. C'est un terroir exclusivement de vins blancs issus du cépage Viognier dont les premières vignes remontent à l'Antiquité.



ÉLABORATION

- Vendange manuelle
- raisins ramassés avec une légère sous maturité afin de conserver de l'acidité.
- jus placés en demi-muid et barrique pour les fermentations.
- Quantité limitée à seulement 1500 bouteilles.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Belle robe or brillante aux reflets dorés. Particulièrement séduisant, le nez révèle immédiatement l'univers exotique du Condrieu avec ses notes de pêches blanches et d'épices. Tout en puissance avec un beau gras, ce vin est voluptueux en bouche, avec un bel équilibre. Un vin définitivement sous le signe du charme

ACCORDS GOURMANDS

Aromatiquement puissant, le Condrieu s'accordera très bien avec des fruits de mer (gambas, langouste) ou des plats épicés comme des curry.

SERVICE

Servir entre 10°C et 12°C. Dès à présent: puissant et charmeur. Temps de garde: à déguster dans les 4 prochaines années.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

