Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2022

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Hermitage Rouge est issu de trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Ce vin offre une très belle palette aromatique avec des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

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 raisins proviennent des lieu dits "grandes vignes", 'greffieux" et "Murets"

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', les sols de granit dominent. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage final.

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

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1U2X6F

SITUATION
Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Déjà appréciés par les romains sous le nom de “vins de Vienne” (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l’Hermitage prennent ensuite le nom de “vins du coteau de Saint-Christophe”, en raison de la présence d’une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d’Hermitage ne soit apparu qu’au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d’Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d’Ermitage, puis d’Hermitage. Ce n’est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l’Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie... La liste de ses amateurs est aussi illustre qu’incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas… L’Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.

ÉLABORATION
- Macération pré-fermentaire à froid.
- Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
- Elevage en fûts neuf (30%) et fût d'un an (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Superbe robe d'un rouge très sombre et profond, presque noir. Nécessitant un peu de temps pour s’ouvrir pleinement, le nez offre une très belle expression aromatique puissante et complexe, aux notes de fruits noirs confits, révélant les prémices d’une grande concentration. Complexe, intense, puissante, la bouche est racée avec des tanins bien présents et une grande noblesse, délicatement équilibrée par une délicate fraîcheur. Elle se prolonge sur une longue finale très élégante, particulièrement aromatique et persistante.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin sera parfait avec une belle côte de boeuf maturée et des plats épicés.

SERVICE
Ouvrir le vin 3 à 4 heures avant le service, puis servir entre 17°C et 18°C. Ce vin a un beau potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1U2X6F