



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Blanc - 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein Côtes-du-Rhône, der mit einer zarten Mineralität und den blumigen Aromen des Viognier aufwartet. Ein unpräntiöser Wein, der hervorragend zu geselligen Gelegenheiten gereicht werden kann.



BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônétals, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Der Wein stammt von Weinbergen rund um Vinsobres.

TERROIR

Junges Schwemmland kalkhaltigen Ursprungs von unterschiedlicher Ausprägung aufgrund der Flussläufe, steiniger Lehm-Kalksteinboden.

DER JAHRGANG

Nach einem sehr kontrastreichen 2023 war das Jahr 2024 erneut ein Jahr, das uns vor beträchtliche Herausforderungen stellte und bei dem eine ruhige Hand sowie Erfahrung gefragt waren, um mit den klimatischen Unbilden klarzukommen. Auf einen recht milden Winter war der April von Frost geprägt, dem während des gesamten Frühjahrs und Frühsommers bis 15. Juli intensive Regenfälle folgten, an die sich dann eine Trockenperiode im August anschloss. Diese klimatischen Bedingungen haben uns einiges abverlangt: Der Kampf gegen den Mehltau, vor allem seine Auswirkungen auf die Blütenstände, erforderten jederzeit größte Aufmerksamkeit. Lesebeginn war dann am 10. September, wobei es galt, sich täglich aufs Neue auf den unterschiedlichen Reifegrad der Trauben einzustellen. Die tägliche Verkostung der Beeren und die Analyse der Wetterbedingungen bestimmten eine strategische Auswahl sowie eine permanente Anpassung der Planung für die Lese, damit jede Parzelle bei optimaler Reife geerntet werden konnte. Eine sehr kleinteilige Arbeit, die erfolgreich war und entscheidend für die Qualität und den Stil des Jahrgangs. Tatsächlich hält die Qualität der Trauben trotz aller Widrigkeiten schöne Überraschungen bereit. Die ersten Verkostungen sind ausgesprochen vielversprechend mit knackigen, köstlichen Rotweinen und schönen Weißweinen mit einer cremigen Säure und einer schönen Struktur am Gaumen. Der Abstich hat begonnen und der anschließende Ausbau wird unseren Weinen ermöglichen, noch besser zu werden und an Komplexität in den Tiefen unseres Kellers zu gewinnen.

STANDORT

Eridan bezieht sich auf den Namen, den die Rhône in der Antike hatte.



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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MÄßEN GENIEßEN.



ENTWICKLUNG

- Maischen der weißen Trauben und pneumatische Pressung
 - Schönung des Mosts und Kühlung
 - regulierte Gärung im großen Holzfass
 - Reifung im Edelstahltank während 6 Monaten
-

REBSORTEN

Grenache blanc, Viognier, Marsanne

VERKOSTUNG

Schöne, blassgoldene Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die elegante, ausdrucksstarke und fruchtige Nase weist eine verführerische Aromenvielfalt auf, die dominiert wird von saftigen Fruchtaromen wie vollreifer Birne, die durch zarte Anklänge an Honig betont werden. Am Gaumen zeigt sich der Wein üppig und aromatisch, schön ausgewogen, wobei sich sanfte, säuerliche Aromen von Nektarine harmonisch mit der zart blumigen Vielschichtigkeit von Fliedernoten verbinden. Der langanhaltende, spritzige und salzige Abgang zeugt von bemerkenswerter Frische. Ein zwischen Frische und Appetitlichkeit herrlich ausgewogener Wein mit einem langanhaltenden Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein passt ganz hervorragend zu feinen, delikaten Speisen oder auch zu kräftigeren Aromen (Safran), gegrilltem Fisch oder auch einer Bouillabaisse.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

