



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Blanc - 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité et l'empreinte d'arômes fleuris du Viognier. Un vin sans prétention qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.



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. Ce vin provient de vignes situées autour de Vinsobres.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

LE MILLÉSIME

Après une année 2023 pleine de contrastes, 2024 fut à nouveau une année jalonnée de défis considérables, nécessitant un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. Après un hiver assez doux, le mois d'avril a été marqué par du gel, suivi de pluies intenses durant toute la période du printemps et le début de l'été jusqu'au 15 juillet, auxquelles ont succédé de la sécheresse au mois d'août. Ces conditions nous ont particulièrement mis à l'épreuve: la lutte contre le mildiou, surtout avec son impact sur les inflorescences, a requis une attention de tous les instants. Les vendanges ont ainsi débuté autour du 10 septembre, exigeant de s'adapter quotidiennement à l'hétérogénéité de maturité des raisins. Chaque jour, les dégustations des baies et l'analyse de la météo déterminaient des choix stratégiques et une modification permanente du planning de vendanges pour récolter chaque parcelle à sa maturité optimale. Un travail d'orfèvre qui a porté ses fruits, avec un impact déterminant sur la qualité et le style du millésime. En effet, malgré toutes ces difficultés, la qualité finale des raisins offre de belles surprises. Les premières dégustations sont pleines de promesses avec des vins croquants et gourmands pour les rouges et de beaux blancs avec des acidités fondues et une belle structure en bouche. Les décuivages ont démarré et la période d'élevage qui suit va permettre à nos vins de se bonifier et de gagner en complexité dans la sérénité de la cave.

SITUATION

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



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.



ÉLABORATION

- Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique
 - collage en moût et réfrigération
 - fermentation régulée en cuve.
 - Elevage en cuve inox pendant 6 mois.
-

CÉPAGES

Grenache blanc, Viognier, Marsanne

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets brillants. Élégant, expressif et fruité, le nez dévoile une séduisante palette aromatique dominée par des arômes de fruits juteux comme la poire bien mûre, soulignés de délicates nuances de miel. Ample et gourmande, la bouche révèle un bel équilibre où la douceur des arômes acidulés de nectarine se mêle harmonieusement à la subtile complexité florale de notes de lilas. La longue finale, vive et saline, offre une remarquable fraîcheur. Un vin bien équilibré entre fraîcheur et gourmandise, avec une finale persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'associera à merveille avec des plats délicats ou relevés (safran), des poissons grillés ou encore une bouillabaisse.

SERVICE

Servir à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

