



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint Joseph Blanc - 2021

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Équilibré et racé, ce vin offre toute la minéralité de son terroir de granit.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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. Nos vignes sont situées à Saint Jean de Muzols et Tournon.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Les coteaux qui s'élèvent au dessus du Rhône sont exposés est, sud est.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle, planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'AOC voit le jour en 1956. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilhaud, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.



ÉLABORATION

Nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

- Vinifié en demi-muids.
 - Fermentation et Elevage en demi-muids pendant 10 mois.
-

CÉPAGE

Marsanne 100%

DÉGUSTATION

??Belle robe limpide aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez plein de fraîcheur aux séduisants arômes d'agrumes alliés à une délicate note toastée qui rappelle la vinification en barrique de ces très belles Marsanne. En bouche, l'attaque est franche, vive et tendue et révèle ce terroir de granit qui offre une très belle minéralité légèrement saline. La bouche se poursuit tout en longueur, avec un subtil équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille des poissons grillés avec une sauce légèrement citronnée.

SERVICE

Servir frais à 12°. À boire dans les 3-5 ans.

