



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2022

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Mit unserem Saint-Joseph wollen wir die mineralische Note, die für die Weine des Rhônetals charakteristisch ist, mit der fruchtigen Note der Appellation Saint-Joseph vereinen. Eine einzigartige Kreation, die einen raffinierten Wein mit kräftigen Tanninen ergibt.

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 Rhônetals, 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. Unsere Weinstöcke stehen in Saint Jean de Muzols und Tournon.

TERROIR

Die Weinlage Saint Joseph folgt der meandernden Rhône. Die Weinstöcke stehen an Hängen aus Granit (teilweise auch Granitschotter) in östlicher bis südöstlicher Ausrichtung.

DER JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.



STANDORT

Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich über 40 km entlang des rechten Rhône-Ufers auf Höhe des 45. Breitengrads. Der Anbau erfolgt auf Steilhängen, die bereits seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves“ - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen. Die Appellation trägt seit 1956 die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Diese erstreckt sich zunächst auf 9 Gemeinden (90 ha). 1994 erfolgte eine Neuordnung und heute zählt die Appellation 26 Gemeinden und eine Fläche von 1330 ha. Die Weinlage folgt dem meandernden Flusslauf von Chavanay nach Gulherand und verbindet so Condrieu und Côte-Rôtie im Norden mit Saint-Péray und Cornas im Süden. Die Appellation ist heute für ihre Rotweine aus der Syrahrebe bekannt, die kräftig und dabei elegant sind. Ein Geheimtipp sind die Weißweine aus den Rebsorten Roussane und/ oder Marsanne.

ENTWICKLUNG

Der Wein wird jedes Jahr aufs Neue in dem Bemühen erzeugt, das Granitterroir, das mineralische Noten liefert, mit den Noten von schwarzen Früchten, die klassischerweise für die Appellation Saint-Joseph stehen, zu verbinden.

- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung im kegelförmigen Tank während 12 Monaten

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Schöne, tiefrote, beinahe schwarze Farbe mit leuchtenden, rubinroten Reflexen. Der Wein zeigt sich in der Nase wunderbar vielschichtig mit Aromen von schwarzen Früchten, von Pfeffer und Gewürzen, die typisch für das granithaltige Terroir sind. Am Gaumen ist er elegant und kräftig und weist Noten von Pfeffer und schwarzen Früchten mit deutlich präsenten, präzisen und delikaten Tanninen auf, die durch die Reifung im Holzfass perfekt eingebunden sind. Langer Abgang, der von mineralischer Frische getragen wird. Ein Wein mit Charakter, der sowohl kräftig als auch säurearm und somit magenschonend ist - ein Syrah von herrlicher Ausprägung.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Begleiter für gegrilltes Fleisch oder für Fleischgerichte mit Soße.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C. Sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator 92/100

"Pretty notes of thyme and rose petals jump out of the glass in this well-crafted, earthy red. Warm soil and salted, smoked meat accents join a hint of toast to overlay red currant, dark chocolate, violet and spice flavors. A firmly framed version, with slightly rigid tannins holding sway through the well-balanced, medium-length finish, which offers notes of incense smoke and refreshing mint. Drink now through 2032."

Wine Spectator, 31/10/2024

