Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu - 2019

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entrainé des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

SITUATION

Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

ÉLABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

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.

4PV0CF

CÉPAGE
Viognier 100%

DÉGUSTATION
Belle robe jaune brillante aux reflets verts. Le nez offre une belle fraîcheur aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. D'un bel équilibre, la bouche est structurée par sa vivacité avant d'évoluer sur une luxuriante rondeur avec des arômes d'orange, de citron accompagnés de discrètes notes d'élevage venant sublimer le vin. Belle longueur en bouche avec une finale tendue qui s'estompe doucement pour finir sur une belle amertume.

SERVICE
A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température: 11-12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

95/100
"Floral nose, smooth and rich; deep favors of roses and violets. A modern take on the elegant fruit of this unique appellation."
Blue Lifestyle, 01/09/2020

91/100
"The 2019 Condrieu Maison les Alexandrins is enchantingly foral on the nose, then backs those notes with hints of stone fruit and pineapple. Plump, generous and medium to full-bodied on the palate, it boasts a silky mouthfeel and lingering fnish. It's an excellent effort for drinking over the next year or two."
Wine Advocate, 13/05/2021

93/100
"Delightfully peachy from nose to finish, this plush, full-bodied Viognier highlights pristine white peach and apricot favors swirled into a luscious sweet-cream palate. It's an opulent yet freshly balanced sip that's drinking beautifully now but likely to hold through 2029."
Wine Enthusiast, 01/11/2021

93/100
"Extroverted, with creamed white peach and white nectarine notes laced with anise and yellow apple notes. Flashes of honeysuckle and green almond on the fnish. Drink now through 2025."
Wine Spectator, 31/10/2021

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.

4PV0CF