Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2020

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein Crozes-Hermitage Rouge von großer Eleganz, perfekt ausgewogen zwischen süffigen roten Früchte und der Kraft runder, samtiger Tannine. Kann ab sofort und sollte innerhalb der nächsten fünf Jahre getrunken werden.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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. Ein Teil unserer Cuvée stammt aus den Weinlagen um Beaumont Monteux, die sehr trinkfreudige und sehr präzise Weine ergeben. Weitere Weine kommen aus der Lage Les Pends nahe Mercurol hinzu, die Tiefe und Säure beisteuern.

TERROIR

Das Terroir besteht im Norden aus Granithängen, vergleichbar mit denen von Hermitage, wohingegen die Böden im Süden überwiegend junge Schwemmlandböden sind, mit einigen Terrassen aus Kieselsteinen, die von der Rhône angeschwemmt wurden. Die Rebstöcke, über die regelmäßig der Mistral streicht, wachsen in reiner Südausrichtung in Hanglagen. Die Weine, die zwischen den nördlichen und südlichen Gebieten der Appellation erzeugt werden, sind sehr unterschiedlich. Crozes-Hermitage Maison les Alexandrins stammt überwiegend von Weinstöcken, die auf Schwemmland in der Ebene gepflanzt wurden.

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 MAßEN GENIEßEN.

591N4D

DER JAHRGANG
Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfälle bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.

STANDORT
Seit 1937 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes“ leitet sich vom lateinischen Wort crucem ab, was „Kreuz“ oder auch „Wegkreuzung“ bedeutet und „Hermitage“ stammt vom Lateinischen „Heremitagium“ ab, auf Deutsch „Einsiedelei“. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG
- Kaltmazeration zur Entwicklung der Frucht
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Teilweise Reifung im Holzbottich und im Edelstahltank während 10 Monaten

REBSORTE
Syrah 100%

VERKOSTUNG
Wunderschöner, rötlich-violetter Farbton Der Wein zeigt sich in der Nase überaus verführerisch und verbindet hierbei auf sehr subtile Weise Aromen von kleinen roten Früchten miteinander. Am Gaumen präsentiert er sich zunächst frisch, bevor er seine ganze Feinheit und Ausgewogenheit zu erkennen gibt, die durch eine schöne Frische sowie runde, samtige und im Holzfass perfekt gereifte Tannine unterstrichen werden. Der ungemein elegante Wein lässt sich bereits sehr angenehm verkosten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein idealer Begleiter für jegliche Art von Grillgerichten.

SERVIEREN
Serviertemperatur zwischen 16 und 17°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK
90-92/100
"Lots of black and blue fruits, burning embers, and candied flower notes all emerge from the 2020 Crozes-Hermitage. Medium to full-bodied, it has a pretty, elegant, seamless texture, ripe tannins, and a great finish."
Jeb Dunnuck, 17/02/2022

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 MAßEN GENIEßEN.

Decanter 92/100
"Gorgeously fresh and complex nose, showing potpourri and rose notes alongside the blackberry fruit. Rounded, medium-bodied, unadorned style of Crozes, exceptionally well-balanced and pure. A classic Crozes-Hermitage."
Decanter, 01/10/2021

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

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

591N4D