Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2020

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Croze-Hermitage Rouge d'une grande élégance, parfait équilibre entre la gourmandise des fruits rouges et la puissance des tannins ronds et veloutés. A déguster dès à présent et pendant les 5 prochaines années !

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. Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Monteux, donnant des vins très gourmands et très précis. Il est complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol pour apporter de la profondeur et de l'acidité.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône. Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement. Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Crozes Hermitage Maison les Alexandrins provient essentiellement de vignes plantées dans la plaine alluvionnaire.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avions subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchainé sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraiches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

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.

591N4F

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin crucem, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et «Hermitage », du latin Heremitagium, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Belle robe violine profonde. Ce vin dévoile un nez particulièrement séduisant, mêlant subtilement des arômes de petits fruits rouges. En bouche, il s'ouvre sur une attaque franche avant de se révéler tout en finesse et en équilibre avec une belle fraîcheur et des tannins ronds et veloutés, parfaitement patinés par l'élevage en cuve bois. Très élégant, il est déjà très agréable à déguster.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal pour accompagner des grillades.

SERVICE

Servir entre 16 et 17°C. A déguster dans les 5 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

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/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

591N4F