Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2023

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 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. 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.

5XIMDD

DER JAHRGANG
2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevolle, kleinteilige Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden.

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

VERKOSTUNG
Von schöner, dunkelvioletter Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die präzise und aromatische Nase ist typisch für einen Syrah, der auf der steinigen Ebene von Crozes Hermitage gedeiht. Er zeigt Noten von kleinen roten und schwarzen Früchten und von Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein trinkfreudig und präsentiert eine seidige Tanninstruktur sowie schöne Aromen von köstlichen roten Früchten. Ein Wein von großer Eleganz.

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.

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.

5XIMDD