



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2023

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 deux vigneron de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet 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 Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Il est complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercuriol 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

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.



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.



1/2

5XIMDF

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

DÉGUSTATION

Belle robe violette profonde aux reflets brillants. Précis et aromatique, le nez est typique d'une Syrah sur cette plaine caillouteuse de Crozes Hermitage avec des notes de petits fruits rouges et noirs et de poivre. Tout en gourmandise, la bouche offre une structure tannique soyeuse et de beaux arômes de fruits rouges godelyants. Un vin d'une grande élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal pour accompagner des grillades.

SERVICE

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

