



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint Joseph Blanc - 2022

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Équilibré et racé, ce vin offre toute la minéralité de son terroir de granit.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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. Nos vignes sont situées à Saint Jean de Muzols et Tournon.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Les coteaux qui s'élèvent au dessus du Rhône sont exposés est, sud est.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle, planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'AOC voit le jour en 1956. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilhaud, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.



ÉLABORATION

Nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

- Vinifié en demi-muids.
- Fermentation et Elevage en demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Marsanne 100%

DÉGUSTATION

Belle robe limpide aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez frais et délicat dominé par de séduisants arômes d'agrumes. La bouche présente un remarquable équilibre entre fraîcheur et vivacité, amertume et acidité, offrant un très beau potentiel d'évolution. Elle prolonge les délicates notes d'agrumes, soulignées par une belle minéralité légèrement saline typique de ce terroir de granit. Un vin qui mérite d'attendre 2 ou 3 ans avant sa dégustation pour révéler son plein potentiel.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille des poissons grillés avec une sauce légèrement citronnée.

SERVICE

Servir frais à 12°. À boire dans les 3-5 ans.

