



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas Rouge - 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Cornas wird durch seine außergewöhnliche Lage, die die Frische in der Höhe mit der Wärme der Sonne verbindet, begünstigt. Ein kräftiger Wein mit eleganten Noten von schwarzen Früchten.



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 Rhônets, 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. Der Wein stammt größtenteils von der Weinlage „Les Eygats“.

TERROIR

Die Weinlage Cornas liegt auf über 250 m Höhe auf verwitterten Graniterrassen. Der Weinberg profitiert von einer schönen südlichen bis südöstlichen Ausrichtung.

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 mühevollen, 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 1938 trägt das nördliche Rhôneetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Cornas liegt am rechten Rhôneufer am Osthang des Massif Central in der Gemeinde Cornas. Die südlich bzw. südöstlich ausgerichteten Steilhänge bilden ein natürliches Amphitheater, das die Weinlage vor kalten Winden schützt. Der Syrah ist die einzige Rebsorte der Appellation und zeigt hier seine ganze Wucht. Der Weinbau auf dem Weinberg hat eine lange Tradition und reicht zurück bis in die Antike. Seine Terrassierung und der Bau der ersten „Chaillées“, kleiner Mauern, soll das Werk der Römer sein. Erste schriftliche Zeugnisse zur Weinlage Cornas sollen ins 10. Jahrhundert zurückreichen, als ein Chorherr aus Viviers die Kirche in Cornas als „von Weinstöcken umgeben“ beschrieb. 1763 berichtete ein Schriftstück von der Erzeugung eines „kräftigen Weins“ in Cornas.

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
- Reifung in ein bis zwei Jahre alten Holzfässern während 15 Monaten

REBSORTE

Syrah

VERKOSTUNG

Von schöner tiefroter Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die intensive Nase weist ein vielschichtiges, aromatisches Bouquet auf mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen wie Zedernholz und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein üppig und opulent und zeigt eine schöne Dichte sowie seidige, kraftvolle und für das Terroir typische Tannine, die sich im Laufe der Zeit noch weiterentwickeln. Ein ganz wundervoller Cornas. Dieser kraftvolle und elegante Wein benötigt einige Jahre der Lagerung, um seine ganze Fülle und Komplexität zu entfalten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Begleiter für rotes, gegrilltes Fleisch oder Wildgerichte. Nach 7 bis 10 Jahren Reifezeit ist er ein wundervoller Begleiter für einen „Lièvre à la Royale“.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C. Der Cornas ist ein eleganter Wein, der bereits nach zwei bis drei Jahren Lagerzeit verkostet werden kann. Allerdings gewinnen die Weine dieser Appellation gewöhnlich mit zunehmendem Alter und sieben weitere Jahre Lagerung erlauben ihm noch mehr an Potenzial zuzulegen.

