Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas Rouge - 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, ce Cornas est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

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. Ce vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'.

TERROIR

Situé à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, le vignoble bénéficie d'une belle exposition Sud, Sud-Est.

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.

78EK2F

SITUATION
Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1938, le vignoble de Cornas se situe sur la rive droite du Rhône, sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés Est et Sud-Est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance.Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au Xe siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ».

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 fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

CÉPAGE
Syrah

DÉGUSTATION
Belle robe d'un rouge profond, aux reflets brillants. Intense, le nez dévoile un bouquet aromatique complexe aux notes de fruits noirs et d'épices, comme le bois de cade et le poivre blanc. Riche et opulente, la bouche offre une belle densité et des tanins soyeux et puissants, typiques du terroir, qui viendront délicatement se fondre avec le temps. Cornas dans toute sa splendeur, ce vin puissant et élégant nécessite quelques années de garde pour dévoiler toute son ampleur et sa complexité.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin sera idéal avec des viandes rouges grillées ou du gibier. Avec un viellissement de 7 à 10 ans, il accompagnera à merveille le "Lièvre à la Royale".

SERVICE
Servir à 17°C. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance et peut être déjà dégusté après deux à trois années de garde. Cependant, cette Appelation a pour habitude de révéler les vins après de longues années et sept années supplémentaires le sublimeront.

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.

78EK2F