Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich

Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Saint-Joseph stammt von alten Rebstöcken und ist ein kräftiger, komplexer Wein, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser 4 Hektar großer Weinberg Saint-Joseph liegt in der Gemeinde Tournon-sur-Rhône und ist mit Weinstöcken bepflanzt, die im Durchschnitt 25 Jahre alt sind. Er profitiert von einer fantastischen Ost/Süd-Ost-Ausrichtung.

TERROIR

Verwitterter Granitboden mit runden Kieselsteinen. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen.

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.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

7U5K2D

STANDORT
Seit 1956 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée". Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich entlang des rechten Rhôneufers auf Höhe des 45. Breitengrades. Die Weinstöcke sind auf Steilhängen gepflanzt, die seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves" - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen.

ENTWICKLUNG
- Weinlese von Hand
- Traditionelle Weinbereitung
- Entrappen zu 70%
- Kaltmazeration von 3 Tagen
- Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage) und mehrfache Durchmischung (Remontage) im Wechsel, um den Tresterhüten auf diese Weise Aromastoffe und Tannine zu entziehen.
- Gärung während 20 Tagen
- 15 Monatige Reifung in ein bis zwei Jahre alten Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTE
Syrah

VERKOSTUNG
Verführerische, rote, beinahe schwarze Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die komplexe Nase weist ein herrliches aromatisches Bouquet auf mit Noten von Waldfrüchten, gegrilltem Bacon und heißen Steinen, was typisch für das Terroir ist. Am Gaumen präsentiert sich der Wein rassig, weich und kräftig mit filigranen Tanninen und einem langen Abgang, der perfekt ausgewogen ist zwischen der Üppigkeit schwarzer Früchte und einer herrlichen mineralischen Frische, die Kennzeichen des Granit-Terroirs ist. Ein herausragender Jahrgang dieses ausgesprochen eleganten und finessenreichen Weins.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Gegrillte oder geschmorte Wildgerichte.

SERVIEREN
Zwischen 16°C und 18°C servieren. Sofort: vollmundig und körperreich. Lagerfähigkeit: Idealerweise 7 Jahre, sodass die Tannine weicher werden und die Aromenvielfalt noch an Komplexität gewinnen kann.

Maison & Domaines
Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.