Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône
Issu de vieilles vignes, notre Saint-Joseph est un vin puissant et complexe, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre vignoble de 4 hectares de Saint-Joseph se situe sur la commune de Tournon-sur-Rhône avec des vignes d'un âge moyen de 25 ans. Il bénéficie d'une superbe exposition Est/Sud-Est.

TERROIR

Sol de granite altéré avec des galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins.

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.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1956, le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle. Les vignes sont plantées sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé «Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui lui donnèrent son nom actuel au XVIIe siècle.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

7U5K2F

ÉLABORATION
- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle.
- Éraflage à 70%.
- Macération à froid de 3 jours.
- Alternance de pigeage et remontage afin de travailler les chapeaux de marcs et d'extraire de l'aromatique et des tannins
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 15 mois en demi muids de 1 à 2 ans.

CÉPAGE
Syrah

DÉGUSTATION
Séduisante robe d'un rouge presque noir profond aux reflets brillants. Complexe, le nez présente un magnifique bouquet aromatique aux notes de fruits sauvages, de bacon grillé et de pierres chaudes, typiques de son terroir. Racée, suave et puissante, la bouche offre des tanins finement ciselés, et une longue finale dévoilant un parfait équilibre entre la richesse des fruits noirs et une belle fraîcheur minérale, signature de ce terroir granitique. Un superbe millésime pour ce vin particulièrement élégant et racé.

ACCORDS GOURMANDS
Gibier grillé ou en sauce.

SERVICE
Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde, dès à présent: puissant et ample. Temps de garde: idéalement 7 ans, pour que les tannins s'assouplissent et que la palette aromatique gagne en complexité.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

7U5K2F