



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Nicolas Perrin Côte-Rôtie Rouge - 2014

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, Frankreich



Die Geschichte des Weinanbaus dieser Appellation lässt sich Jahrtausende zurückverfolgen. Schon vor zwei Tausend Jahren fanden die Weine der Côte-Rôtie Erwähnung in den Werken lateinischer Schriftsteller wie Martial, Pline l'Ancien oder Columelle.

### BESCHREIBUNG

Damals allerdings waren die Weine unter dem Namen «Vins Viennois» bekannt. Die Nachfrage nach den begehrten „Weine aus Vienne“ wurde während des Mittelalters und der französischen Revolution immer größer. Als der Weinbau in der Region Ende des 19. Jahrhundert seinen Höhepunkt erreichte, war jeder freie Quadratmeter von Reben bedeckt und nicht einmal die Reblaus-Krise und andere Krankheiten konnten die Euphorie der Produzenten stoppen. Leider kam es während des ersten Weltkrieges zu einem großen wirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Einbruch in der Region. Hunderte von Männern wurden in den Krieg einberufen und waren somit gezwungen, ihre ertragreichen Rebflächen im Stich zu lassen. Erst in den 1960er-Jahren wurde die Arbeit in vielen der Domains wieder aufgenommen.

### TERROIR

Als Muttergestein findet man hier Granitböden, bedeckt von Sandgestein und Schiefer. Der Großteil unserer Trauben stammt aus dem Süden der Appellation (von der Côte Blonde und vom Coteau Tupin). Dort überwiegen Sand- und Kalkböden, was unserer Cuvée Eleganz und Finesse verleiht. Die Trauben der nördlichen Terroirs, auf welchen man Tonerde und zerfallenen Granit findet, geben dem Wein zusätzlich Druck und Charakter.

### DER JAHRGANG

Der Winter 2014 war im Norden des Rhônetals recht mild und bis Mitte März regnete es stark. Aufgrund der warmen Temperaturen und der großen Wasserreserven begann der Vegetationszyklus verhältnismäßig früh. Das Frühjahr war bis Ende Juni recht trocken, die Reben litten in einigen Regionen unter Wassermangel. Dennoch verliefen Blüte und Fruchtsatz optimal, was zu einer großen Ernte führte. Die Monate Juli und August waren ziemlich kühl und feucht, so dass der Vegetationszyklus etwas langsamer verlief und die Winzer ihre Trauben regelmäßig kontrollieren mussten. Die erste Septemberhälfte war wieder wunderbar sonnig und die Trauben konnten optimal reifen.

### STANDORT

Die Weingärten der Côte-Rôtie liegen auf Hügeln am rechten Ufer des Flusses auf einer Höhe zwischen 180 und 325 Metern. Durch ihre Ausrichtung nach Süden profitieren sie von einer maximalen Sonneneinstrahlung. Oft sind die Weingärten sehr steil angelegt, was die Arbeit erheblich erschwert. Die Appellation umfasst insgesamt 73 Gemeinden.



#### ENTWICKLUNG

Unser Côte-Rôtie wird auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht zu erhalten. Während der ersten Tage des Vergärungsprozesses wird regelmässig Remontagen vorgenommen, wobei man den Wein über den Tresterhut pumpt. Gegen Ende der Maischestandzeit hebt man den Tresterhut vorsichtig unter, was man Pigeage nennt. So wird die Maische während des gesamten alkoholischen Vergärungsprozesses in Bewegung gehalten. Anschließend reift der Wein für 15 Monate in großen und kleinen Holzfässern.

---

#### REBSORTEN

Syrah 98%, Viognier 2%

---

#### VERKOSTUNG

Intensives Rot mit glänzendem Schimmer. In der Nase dezente Aromen von dunklen Früchten, Rosenblüten, kalter Asche, schwarzen Oliven und Graphitnoten. Am Gaumen präsentiert der Wein eine schöne Frische und Eleganz. Er besticht durch feine und samtige Tannine, eine schöne Ausgewogenheit und Fülle. Das Finale ist lang und anhaltend, komplexe Aromen mit leichten Reife- und Fruchtnoten werden deutlich.

#### SERVIEREN

Der Wein sollte mindestens eine Stunde vor Genuss dekantiert werden um sein volles Aroma entfalten zu können. In seiner Jugend ist er zum Beispiel ein wunderbarer Begleiter zu einem rosaroten Lambraten.

