Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein kraftvoller Crozes-Hermitage Blanc mit vielschichtigen Noten, der sich durch seine Frische und eine außergewöhnliche aromatische Intensität auszeichnet. Ein sehr eleganter Wein, ausgesprochen verführerisch, mit blumigen Aromen.

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 Rhônetals, 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. Unsere Cuvée vereint zwei Terroirs: Zum einen die Lage am Granithang von Les Pends und zum anderen die Kiesebene auf dem Gebiet der Gemeinde Chanos Curson.

TERROIR

Unser Wein stammt von Marsanne- und Roussane-Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren.

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 Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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

8VVE1D

STANDORT
Seit 1937 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée". Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes" leitet sich vom lateinischen Wort crucem ab, was „Kreuz" oder auch „Wegkreuzung" bedeutet und „Hermitage" stammt vom Lateinischen „Heremitagium" ab, auf Deutsch „Einsiedelei". Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG
- In Demi-Muids-Eichenfässern gekeltert
- Reifung: 50 % in Demi-Muids-Eichenfässern und 50 % in eiförmigen Betonfässern während 6 Monaten

REBSORTEN
Marsanne, Roussanne

VERKOSTUNG
Schöne, klare Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die ausgesprochen blumige und sehr elegante Nase weist Aromen von weißen Blumen auf, die sich behutsam mit Noten von weißfleischigen Früchten und zarten Toastaromen verbinden, was auf die Vinifikation im Barriquefass zurückzuführen ist. Am Gaumen ist er perfekt ausbalanciert zwischen Ausgewogenheit und Frische mit einer seidigen Textur, die von 9 Monaten Ausbau im Holzfass herrührt und einen herrlichen Nachklang bereithält.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein idealer Aperitif und begleitet ebenfalls Garnelen oder gegrillten Fisch (Seezunge, Dorade). Er überrascht aber auch als Begleiter für weißes Fleisch, vor allem Geflügel.

SERVIEREN
Serviertemperatur 12°C. Sollte innerhalb 3 bis 5 Jahren getrunken werden.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

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