Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec ses arômes fleuris.

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. Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes situées au coeur de l'appellation sur les villages de Pont d'Isère (Les Flouris) et Beaumont Monteux (Vie Magne).

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne et Roussanne, âgées en moyenne de 20 ans.

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.

8VVE1F

SITUATION
Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin crucem, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et «Hermitage », du latin Heremitagium, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

ÉLABORATION
- Vinifié en demi-muids.
- Elevage 50% demi-muids et 50% en cuve béton (oeuf) pendant 6 mois.

CÉPAGES
Marsanne, Roussanne

DÉGUSTATION
Jolie robe limpide aux reflets brillants. Tout en finesse, le nez est particulièrement floral, avec des arômes de fleurs blanches, délicatement associés à des notes de fruits à chair blanche et de subtiles notes toastées, signature de la vinification en barrique. Parfaitement bien équilibrée entre rondeur et fraîcheur, la bouche offre une texture soyeuse sublimée par 9 mois d'élevage en bois, et se prolonge sur une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS
À déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes. Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

SERVICE
Servir à 12°C. À déguster dans les 3 à 5 ans à venir.

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

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.

8VVE1F