



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Blanc Le Cabanon - 2024

Vin de France, VSIG, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Mit seinen exotischen Aromen ein typischer Vertreter für einen Viognier mit überraschender Lebendigkeit und voller Frische.

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 Rhônétals, 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. Der Wein stammt aus hochgelegenen Weinlagen, die hauptsächlich an den Hängen der Ardèche, aber auch in der Ebene der Drôme in der Nähe der Ortschaft Alex liegen.

TERROIR

Unsere Rebstöcke wachsen hoch über der Ardèche und profitieren dadurch von kühleren Temperaturen.

DER JAHRGANG

Nach einem sehr kontrastreichen 2023 war das Jahr 2024 erneut ein Jahr, das uns vor beträchtliche Herausforderungen stellte und bei dem eine ruhige Hand sowie Erfahrung gefragt waren, um mit den klimatischen Unbilden klarzukommen. Auf einen recht milden Winter war der April von Frost geprägt, dem während des gesamten Frühjahrs und Frühsommers bis 15. Juli intensive Regenfälle folgten, an die sich dann eine Trockenperiode im August anschloss. Diese klimatischen Bedingungen haben uns einiges abverlangt: Der Kampf gegen den Mehltau, vor allem seine Auswirkungen auf die Blütenstände, erforderten jederzeit größte Aufmerksamkeit.

Lesebeginn war dann am 10. September, wobei es galt, sich täglich aufs Neue auf den unterschiedlichen Reifegrad der Trauben einzustellen. Die tägliche Verkostung der Beeren und die Analyse der Wetterbedingungen bestimmten eine strategische Auswahl sowie eine permanente Anpassung der Planung für die Lese, damit jede Parzelle bei optimaler Reife geerntet werden konnte. Eine sehr kleinteilige Arbeit, die erfolgreich war und entscheidend für die Qualität und den Stil des Jahrgangs. Tatsächlich hält die Qualität der Trauben trotz aller Widrigkeiten schöne Überraschungen bereit. Die ersten Verkostungen sind ausgesprochen vielversprechend mit knackigen, köstlichen Rotweinen und schönen Weißweinen mit einer cremigen Säure und einer schönen Struktur am Gaumen. Der Abstich hat begonnen und der anschließende Ausbau wird unseren Weinen ermöglichen, noch besser zu werden und an Komplexität in den Tiefen unseres Kellers zu gewinnen.



STANDORT

Die Wiege der Rebsorte Viognier steht in Condrieu und an den Hängen der benachbarten Ortschaften. Bis vor nicht allzu langer Zeit wurde die Viognier-Rebe nur dort angebaut. Einer Legende zufolge soll sie aus Dalmatien stammen und durch Kaiser Probus nach Frankreich gelangt sein. Der Name geht auf das keltische Wort vidu (Holz) zurück, was man im savoyischen Ortsnamen Vions wiederfindet. Eine DNA-Analyse im Jahr 2004 hat nun ergeben, dass ihr Ursprung in den Alpen liegt; die Rebsorte Freisa aus dem Piemont ist nah mit ihr verwandt.

Der Cabanon, die Winzerhütte, ist die Werkstatt des Winzers, seine Zuflucht, sein Ruhepol. Er steht mitten im Weinberg. Für seinen Bau verwendet man hiesiges, ortsübliches Material (Granit, Kiesel oder Holz). Der Cabanon ist häufig ein heimeliger Ort.

ENTWICKLUNG

- Die Ernte findet frühmorgens um die Frische der Beeren zu erhalten
- Die Viognier-Traube hat eine dicke I5 die eine Extraktion ihrer Aromenvielfalt erschwert. Daher wird eine lange Pressung bei niedriger Temperatur durchgeführt
- Der Most wird dann bei niedriger Temperatur (20°C) vergoren und in Edelstahltanks ausgebaut, um Frische und Frucht zu erhalten

REBSORTE

Viognier

VERKOSTUNG

Schöne, gelbe und leuchtende Farbe. Die ausgesprochen intensive Nase ist ganz typisch für die Rebsorte Viognier und weist Noten von weißem Pfirsich und Aprikose auf, zu denen sich Anklänge von weißen Blüten gesellen. Am Gaumen zeigt sich der Wein üppig und gehaltvoll mit einer herausragenden aromatischen Intensität, die bemerkenswert austariert wird durch ein schönes Säurespiel und einen Hauch Frische, was auf das hochgelegene Terroir zurückzuführen ist. Ein verführerischer Wein, der sich durch seine aromatische Intensität, seine Frische und seine Ausgewogenheit auszeichnet.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, beispielsweise zu Häppchen mit Meeresfrüchten.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

