



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Vin de France Blanc Le Cabanon - 2024

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin à l'exotisme typique du Viognier, avec une étonnante vivacité pleine de fraîcheur.

### 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. Le vin provient de vignobles en altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche mais aussi sur la plaine de la Drôme proche du village d'Alex.

### TERROIR

Situées en altitude sur les hauteurs de l'Ardèche, nos vignes bénéficient de températures fraîches.

### LE MILLÉSIME

Après une année 2023 pleine de contrastes, 2024 fut à nouveau une année jalonnée de défis considérables, nécessitant un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. Après un hiver assez doux, le mois d'avril a été marqué par du gel, suivi de pluies intenses durant toute la période du printemps et le début de l'été jusqu'au 15 juillet, auxquelles ont succédé de la sécheresse au mois d'août. Ces conditions nous ont particulièrement mis à l'épreuve: la lutte contre le mildiou, surtout avec son impact sur les inflorescences, a requis une attention de tous les instants.

Les vendanges ont ainsi débuté autour du 10 septembre, exigeant de s'adapter quotidiennement à l'hétérogénéité de maturité des raisins. Chaque jour, les dégustations des baies et l'analyse de la météo déterminaient des choix stratégiques et une modification permanente du planning de vendanges pour récolter chaque parcelle à sa maturité optimale. Un travail d'orfèvre qui a porté ses fruits, avec un impact déterminant sur la qualité et le style du millésime.

En effet, malgré toutes ces difficultés, la qualité finale des raisins offre de belles surprises. Les premières dégustations sont pleines de promesses avec des vins croquants et gourmands pour les rouges et de beaux blancs avec des acidités fondues et une belle structure en bouche.

Les décuvages ont démarré et la période d'élevage qui suit va permettre à nos vins de se bonifier et de gagner en complexité dans la sérénité de la cave.

### SITUATION

Le berceau du cépage Viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La légende raconte que le Viognier est d'origine Dalmate, apporté en France par l'empereur Probus. Or, s'il tire bien son nom du celte Vidu (bois), que l'on retrouve dans le toponyme savoyard Vions, une analyse de son ADN en 2004 a révélé son origine alpine, un cépage du Piémont, le Freisa, en étant très proche. 1/2



#### ÉLABORATION

- Récolte tôt le matin pour préserver la fraîcheur des baies.
  - Le Viognier dispose d'une peau épaisse qui rend l'extraction de sa palette aromatique difficile, ainsi un pressurage long à basse température est effectué.
  - Le moût est ensuite fermenté à basse température (20°C) et est élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.
- 

#### CÉPAGE

Viognier

---

#### DÉGUSTATION

Jolie robe jaune brillante. Particulièrement intense, le nez est typique du cépage Viognier avec ses notes de pêche blanche et d'abricot, délicatement mêlées à des nuances de fleurs blanches. Ample et généreuse, la bouche révèle une superbe intensité aromatique, remarquablement équilibrée par une belle acidité et une pointe de fraîcheur, reflet de son terroir d'altitude. Un vin séduisant qui se distingue par son intensité aromatique, sa fraîcheur et son équilibre.

#### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouches à base de fruits de mer par exemple.

#### SERVICE

Servir frais à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

