



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Crozes-Hermitage blanc stammt von alten Rebstöcken. Es ist ein eleganter, finessenreicher, durch und durch klassischer Wein, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser Crozes-Hermitage entstammt einem wunderbaren Terroir, das mit alten Rebstöcken bepflanzt ist und sich im Herzen der Appellation mit den Ortschaften Pont d'Isère (Les Flouris) und Beaumont Montoux (Vie Magne) befindet.

TERROIR

Die Parzelle liegt in der Ebene auf Kiesböden. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen. So kommt es, dass einige unserer hundertjährigen Weinstöcke die Zeiten überdauert haben und immer noch ihr Bestes geben können.

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 mühevollen, kleinteiligen 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.



STANDORT

Seit 1937 trägt das nördliche Rhône-tal 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 der Appellation 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

Ein Wein, der eine sehr klassische Handschrift trägt, der vollendet im Ausbau ist, sodass er Nuancenreichtum aufweist

- Weinlese von Hand
- Weinbereitung in ein bis zwei Jahre alten Barriquefässern
- Bâtonnage, um dem Wein Schmelz zu verleihen
- 6 Monate Reifung in Holzfässern
- Begrenzte Stückzahl von nur 2000 Flaschen

REBSORTEN

Roussanne, Marsanne

VERKOSTUNG

Verführerische, blassgelbe Farbe mit schönen, leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Wein ausgesprochen aromatisch mit Noten von weißfleischigen Früchten, die durch leichte Anklänge an Gewürze noch betont werden. Am Gaumen präsentiert er sich üppig und körperreich; er ist wunderbar austariert zwischen der konzentrierten und wuchtigen Marsanne-Traube, die bei diesem Jahrgang besonders gehaltvoll und aromatisch ist, und der aromatischen Präzision und Säure einer konzentrierten Roussanne-Traube. Der Abgang ist lang anhaltend und lässt ein gutes Alterungspotenzial erwarten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser körperreiche, fleischige Wein mit Aromen von Trockenfrüchten ist der ideale Begleiter für Geflügel an Sahnesauce.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 12°C. Sofort: frisch und ausgewogen. Lagerzeit: Idealerweise innerhalb der kommenden 5 Jahre zu genießen.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



93/100

"This has nice brightness, but also some depth. Focused citrus and white peach fruit with a nice acid line, showing rich fruit combined with a sense of freshness. Lovely texture and energy, finishing long."

Wineanorak

