



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France



Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Issu de vieilles vignes, notre Crozes-Hermitage blanc est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. 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 Montoux (Vie Magne).

TERROIR

Cette parcelle est située dans la plaine, sur des galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfique 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.



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

Un vin travaillé dans un style très classique, avec une maîtrise de l'élevage pour offrir de la subtilité.

- Vendange manuelle
- vinification en barrique de 1 et 2 vins
- Bâtonnage pour apporter du gras
- 6 mois d'élevage en futs
- Quantité limitée à seulement 2000 bouteilles.

CÉPAGES

Roussanne, Marsanne

DÉGUSTATION

Séduisante robe jaune pâle aux beaux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un superbe nez particulièrement aromatique avec des notes de fruits à chair blanche soulignées de subtiles notes d'épices. Ample et généreuse, la bouche est parfaitement équilibrée entre la concentration et la puissance de la Marsanne, particulièrement riche et aromatique sur ce millésime, et la précision aromatique et l'acidité d'une Roussanne concentrée. Elle se poursuit sur une finale tout en longueur, présageant d'une grande capacité de vieillissement.

ACCORDS GOURMANDS

La richesse de ce vin, son gras et ses arômes de fruits secs en font le compagnon idéal du volaire à la crème.

SERVICE

Servir à 12°C. Potentiel de garde, dès à présent: fraîcheur et équilibre. Temps de garde: à déguster idéalement dans les 5 prochaines années.

PRESSE & RÉCOMPENSES



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

