Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte-Rôtie Rouge - 2015

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais portés par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !
Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi-août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

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.

967TNF

CÉPAGES
Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION
Ce 2015 en Côte-Rôtie se distingue parmi les plus grands. A la couleur dense et sombre, ce vin exprime un bouquet enivrant de notes fraîches, florale, de cendre froide, olive noire et de cerises mûres. Avec beaucoup de race, un style féminin se développe avec élégance. Une bouche équilibrée exprimant une jolie matière, tanins denses et soyeux, finale puissante et très aromatique.

SERVICE
Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer.
A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator
93/100
"A bright, fresh style, with pomegranate, red currant and damson plum fruit coursing through, accented by a mouthwatering mineral edge and backed by light tobacco and bay leaf accents on the finish. Pure and very focused."
Wine Spectator, 15/11/2017

bettane + desseauve
14,5/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

93/100
"A lighter and elegant redder-fruited expression with a wealth of raspberry, mulberry and peppery fragrant kick. The palate has a very composed, elegant and even-paced flow. Extremely resolved with attractive balance."
JamesSuckling.com, 01/09/2017

Decanter
91/100
"A more earthy style with authentic blackberry fruit and a floral lift. The underlying oak works well in support. There is lots to enjoy here: freshness behind the generous ripe fruit, as well as a gentle lick of aniseed and liquorice."
Decanter, 01/02/2018

Antonio Galloni vinous explore all things wine
92/100
"Brilliant ruby. Vibrant cherry and black currant aromas are complemented by black pepper, violet and olive nuances. Taut and structured on entry and then more fleshy in the midpalate, offering fresh dark berry and bitter cherry flavors sweetened by a suave floral pastille accent. Shows very good lift and delineation on the gently tannic finish, which hangs on with strong, floral-dominated persistence."
Vinous, 02/04/2018

JEB DUNNUCK
92/100
"Clean, classic and downright elegant, it offers terrific notes of black raspberries, spring flowers and hints of cured meats. A quintessential Côte Rôtie, this beauty has no hard edges, integrated acidity and fine tannin, all of which allow it to drink nicely today, yet age for 15 years or more."
Jeb Dunnuck, 24/01/2018

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.

967TNF