Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu - 2016

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

LE MILLÉSIME

Après le millésime 2015 solaire et méditerranéen, le millésime 2016 apparaît très structuré et portant une belle fraîcheur. Les vins sont flatteurs dès les premiers mois mais leur équilibre les portera de longues années.

SITUATION

Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

ÉLABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune aux reflets verts. Nez très fruité et frais : fruits exotiques, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, élevage discret et élégant, épices douces. Ce Condrieu 2016 présente un bel équilibre entre richesse et tension minérale qui apporte beaucoup de longueur en bouche. La finale est saline avec une belle amertume.

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.

SERVICE
A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température: 11-12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100
"Pale yellow. Aromas of ripe peach, pear and tangerine are complemented by zesty mineral and candied ginger nuances. In a weighty yet lively style, showing very good clarity and solid thrust to the juicy orchard and pit fruit flavors. Finishes very long and sappy, displaying excellent clarity and a sexy floral quality."
Josh Raynolds, Vinous, 14/05/2018

96/100
"Rich, offering a wide array of creamed pear, yellow apple, peach and apricot flavors stitched with citrus oil and anise notes. Stays energetic and detailed, with ripples of jasmine, honeysuckle, bitter orange and almond throughout, showing a flash of minerality buried on the finish. Drink now through 2024."
James Molesworth, Wine Spectator, 00/05/2018

91/100
"Still floral and vibrant, the 2016 Condrieu Maison les Alexandrins is medium to full-bodied, with a softly dusty, tactile feel on the palate that's akin to crushed stone or gentle tannins. Apricot and melon notes turn more citrusy on the lingering finish."
Wine Advocate, 28/12/2018

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.