



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Cornas - 2020

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Cornas wird durch seine außergewöhnliche Lage, die die Frische in der Höhe mit der Wärme der Sonne verbindet, begünstigt. Ein kräftiger Wein mit eleganten Noten von schwarzen Früchten.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, interpretiert die nördlichen Weinlagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônets, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Der Wein stammt größtenteils von der Weinlage „les Eygats“.

TERROIR

Die Weinlage Cornas liegt in 250 m Höhe auf verwitterten Graniterrassen. Der Weinberg profitiert von einer schönen südlichen, südöstlichen Ausrichtung.

DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.



STANDORT

Seit 1938 trägt das nördliche Rhôneetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Cornas liegt am rechten Rhôneufer am Osthang des Massif Central in der Gemeinde Cornas. Die südlich bzw. südöstlich ausgerichteten Steilhänge bilden ein natürliches Amphitheater, das die Weinlage vor kalten Winden schützt. Der Syrah ist die einzige Rebsorte der Appellation und zeigt hier seine ganze Wucht. Der Weinbau auf dem Weinberg ist sehr alt und reicht zurück bis in die Antike. Seine Terrassierung und der Bau der ersten „Chaillées“, kleiner Mauern, soll das Werk der Römer sein. Erste schriftliche Zeugnisse zur Weinlage Cornas reichen in das 10. Jahrhundert zurück, als ein Chorberr aus Viviers die Kirche in Cornas als „von Weinstöcken umgeben“ beschreibt. 1763 berichtet ein Schriftstück von der Erzeugung eines „kräftigen Weins“ in Cornas.

ENTWICKLUNG

- Kaltmazeration zur Entwicklung der Frucht.
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses.
- Teilweise Reifung in ein bis zwei Jahre alten Holzfässern während 15 Monaten.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Von schöner tieferer Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt der Wein die für den Syrah typischen Aromen mit Noten von schwarzen Früchten. Am Gaumen ist der Auftakt sehr direkt, bevor der Cornas eine sehr schöne, üppige Struktur und sehr seidige Tannine präsentiert, die gleichermaßen kräftig, dabei aber nicht aufdringlich sind. Ein kraftvoller und eleganter Wein, der noch einige Jahre reifen sollte, um seine ganze Komplexität zu enthüllen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes, gegrilltes Fleisch, Wild. Nach 7 bis 10 Jahren Reifezeit ist er ein wundervoller Begleiter für einen „Lièvre à la Royale“.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

- Wine Spectator** 93/100
"Offers an attractive mix of ripe cassis and red licorice, with velvety tannins that make for a smooth, sultry profile, while a refined layer of salted iron brings energy and restraint. Grilled garrigue and fresh tobacco leaf add other savory details. Drink now through 2032. 350 cases made, 20 cases imported."
Wine Spectator, 18/10/2023

