



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2022

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

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.



STANDORT

Seit 1937 trägt das nördliche Rhônetal 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 60%, Marsanne 40%

VERKOSTUNG

Verführerische, blassgelbe Farbe mit schönen, leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Wein sowohl sehr präzise als auch ausgesprochen nuanciert mit Noten von Trockenobst und geröstetem Brot. Am Gaumen präsentiert er sich üppig und gut strukturiert und wartet mit schönen Gewürznoten auf; er ist perfekt austariert zwischen den konzentrierten Aromen und der Wucht der Marsanne-Traube einerseits und aromatischer Präzision und Säurespiel der Roussanne-Traube andererseits. 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 Sahneseauce.

SERVIEREN

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

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"A juicy, fruity and well-made white with aromas of stone fruit, warm herbs and some flowers. Medium-bodied with fresh acidity. It's fresh and succulent on the palate with a supple finish. Drink now."

James Suckling, 17/06/2024



94/100

"This is 50% Roussanne, 50% Marsanne fermented and aged in older demi-muids. The grapes come from the southern part of the appellation. Textured and grainy with white peach and ripe pear fruit, showing hints of mint and dried herb, as well as a fine, bready, toasty edge. Lovely weight here with some salty hints. Shows richness with restraint."

Wineanorak

