



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins Condrieu - 2021

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich

Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Condrieu ist ein kräftiger, betörender Wein mit exotischen Noten, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.



BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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 Condrieu wird auf einem selten vorkommenden Terroir angebaut, auf der Parzelle La Caille, oberhalb von Condrieu.

TERROIR

Granitböden. 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

Als Jahr des Winzers erforderte 2021 angesichts der Wetterkapriolen unbedingte Reaktionsschnelligkeit im Weinberg und bestärkte uns darin, auch weiterhin auf unsere guten, bewährten Praktiken im Weinberg zu setzen. Auf einen milden Winter folgten zunächst Frostereignisse im Frühjahr, dann in dessen späterem Verlauf Trockenheit und schließlich ein kühler Sommer mit Rekordniederschlägen. Durch ein Entlauben Anfang Juli blieben unsere Trauben gesund. Die Weinlese startete mit den Weißweinen am 13. September unter guten Bedingungen in Brézème (ein Minus von 80 % aufgrund der Fröste), gefolgt vom Crozes-Hermitage und dem Condrieu. Die Bedingungen im Sommer halfen eine für unsere Region seltene Ausgewogenheit bei den Weinen zu bewahren. Die Marsanne- und Roussanetrauben geben Frische, Mineralität und präzise Aromen zu erkennen, die Viognier-Trauben Aromen von frischen Früchten; am Gaumen sind sie voller Finesse. Bei den Rotweinen versprechen die Weinlagen in der Ebene großen Genuss mit blumigen Aromen und weichen Tanninen. Und schließlich weisen die Granitterroirs Noten von Pfeffer und Gewürzen auf und sind strukturiert am Gaumen.

STANDORT

Seit 1940 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Condrieu liegt im Norden des Rhônetals am rechten Rhône-Ufer zwischen den Appellationen Côte-Rôtie und Saint-Joseph. Es handelt sich dabei um ein Terroir, auf dem ausschließlich Weißweine der Rebsorte Viognier angebaut werden, deren Wurzeln bis in die Antike zurückreichen.



ENTWICKLUNG

- Weinlese von Hand
- Beeren werden in noch leicht unreifem Zustand gelesen, um die Säure zu bewahren
- Mostgärung in Demi-Muids-Eichenfässer und Barriquefässer
- Begrenzte Stückzahl von nur 1500 Flaschen

REBSORTE

Viognier 100%

VERKOSTUNG

Schöne, leuchtend goldene Farbe mit goldenen Reflexen. Der Wein ist von großer Zartheit und in der Nase außerordentlich verführerisch mit schönen, für den Viognier typischen, exotischen Aromen und rauchig-holzigen, fein eingebundenen Noten, die ihn adeln. Am Gaumen ist er üppig und sinnlich mit einer schönen Cremigkeit, aber dennoch zart, perfekt ausgewogen, mit einem lang anhaltenden Abgang. Die Vinifikation des Condrieu erfolgte ausschließlich in Holzfässern, was dem Wein großen Reiz und Finesse verleiht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aromatisch und kräftig ist der Condrieu ein sehr guter Begleiter für Meeresfrüchte (Gambas, Langusten) oder kräftige, pikante Speisen wie Currygerichte.

SERVIEREN

Zwischen 10°C und 12°C servieren. Sofort: vollmundig und schmeichelnd. Lagerzeit: Idealerweise innerhalb der kommenden 4 Jahre zu trinken.

