



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins Condrieu - 2021

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Vin aux notes exotiques, tout en puissance et en volupté, notre Condrieu est vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESSCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Condrieu est issu d'un terroir rare, le lieu-dit La Caille, situé au-dessus de Condrieu.

TERROIR

Sols granitiques. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940, le vignoble de Condrieu se situe tout au Nord de la Vallée du Rhône sur la rive droite du Rhône, entre les appellations Côte-Rôtie et Saint-Joseph. C'est un terroir exclusivement de vins blancs issus du cépage Viognier dont les premières vignes remontent à l'Antiquité.

ÉLABORATION

- Vendange manuelle
- raisins ramassés avec une légère sous maturité afin de conserver de l'acidité.
- jus placés en demi-muid et barrique pour les fermentations.
- Quantité limitée à seulement 1500 bouteilles.



CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Belle robe or brillante aux reflets dorés. D'une grande délicatesse, le nez est particulièrement séduisant avec ses beaux arômes exotiques typiques du Viognier sublimés par de subtiles notes fumées et un boisé très finement intégré. Ample et voluptueux en bouche, il offre un beau gras mais tout en finesse, parfaitement bien équilibré, avant une longue finale persistante. Intégralement vinifié en bois, ce vin est définitivement sous le signe du charme et de la finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Aromatiquement puissant, le Condrieu s'accordera très bien avec des fruits de mer (gambas, langouste) ou des plats épicés comme des curry.

SERVICE

Servir entre 10°C et 12°C. Dès à présent: puissant et charmeur. Temps de garde: à déguster dans les 4 prochaines années.

