



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2022

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France



Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône

Issu de vieilles vignes, notre Saint-Joseph est un vin puissant et complexe, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESSCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet 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 vignoble de 4 hectares de Saint-Joseph se situe sur la commune de Tournon-sur-Rhône avec des vignes d'un âge moyen de 25 ans. Il bénéficie d'une superbe exposition Est/Sud-Est.

TERROIR

Sol de granite altéré avec des galets roulés. 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.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1956, le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle. Les vignes sont plantées sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé «Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui lui donnèrent son nom actuel au XVIIe siècle.

ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle.
- Éraflage à 70%.
- Macération à froid de 3 jours.
- Alternance de pigeage et remontage afin de travailler les chapeaux de marcs et d'extraire de l'aromatique et des tannins
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 15 mois en demi muids de 1 à 2 ans.



CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge noir profond aux reflets brillants. Encore un peu fermé par sa jeunesse, le nez laisse deviner une superbe concentration de fruits noirs. Riche et généreuse avec de puissants tanins et beaucoup de suavité, la bouche est parfaitement équilibrée par une belle minéralité en finale, signature du terroir granitique. Un Saint Joseph racé et très élégant qui encore dans sa jeunesse et pourra être dégusté pendant de longues années.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier grillé ou en sauce.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde, dès à présent: puissant et ample. Temps de garde: idéalement 7 ans, pour que les tannins s'assouplissent et que la palette aromatique gagne en complexité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

92/100

"A tense, structured but juicy Saint-Joseph with aromas of crushed raspberries, sliced strawberries, crushed stones and peppercorns. Medium-bodied with fine tannins. There is a vivid expression on the palate with a succulent finish. Drink or hold."

James Suckling, 17/06/2024

