



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins, AOC Côte Rôtie, Rouge, 2021

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der ungekrönte Star der Appellation Côte-Rôtie ist der Syrah, der diesem Wein seine bemerkenswerte Kraft und Komplexität verleiht. Ein eleganter Wein mit samtigen Tanninen, perfekt ausbalanciert, mit Aromen von schwarzen, rauchigen Früchten, die seine herrliche Struktur noch unterstreichen.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen 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. Unsere Weinlagen liegen größtenteils im Süden der Appellation in den Gebieten Côte Blonde und Coteau de Tupin.

TERROIR

Das Muttergestein Granit ist an manchen Stellen von Schiefer bedeckt, aber auch von Sand und Kalksteinböden.

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

Côte-Rôtie ist seit 1940 eine Appellation mit geschützter Herkunftsbezeichnung des nördlichen Rhônetales. Am rechten Rhône-Ufer beeinflussen die extremen Steilhänge der Appellation den Charakter der Weine der Côte-Rôtie, die teilweise eine Neigung von mehr als 60 Grad aufweisen. Die sehr schmale Weinlage ist mit Rebstöcken auf großen Terrassen bepflanzt, auf denen nur einige Dutzend Weinstöcke stehen. Die nur wenige Kilometer von Lyon liegende Appellation ist die nördlichste des Rhônetales.

ENTWICKLUNG

Unsere Absicht ist es, sowohl rassige, elegante als auch finessenreiche Weine zu erzeugen.

- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung über 15 Monate in einjährigem Barrique und Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTEN

Syrah 98%, Viognier 2%

VERKOSTUNG

Schöne, tiefgründige, granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt der Wein große Eleganz und ein herrlich aromatisches, intensives Bouquet mit Aromen von Veilchen und dunklen Früchten wie Sauerkirsche und schwarzen Oliven. Diese verbinden sich behutsam mit den sehr zarten Noten von frischen Kräutern und Pfeffer, die vom Ausbau im Holzfass herrühren und sich harmonisch integrieren. Am Gaumen setzt sich das Aromenspiel mit großer Eleganz, viel Frische und Finesse fort. Der Auftakt ist direkt und rassig, bevor eine dichte, weiche Textur mit seidigen Tanninen zutage tritt, die an einen Burgunder erinnert mit komplexen Noten von Süßkirsche, Pfingstrose und Kakao. Der Abgang hält lange an, ist perfekt ausgewogen und sehr mild und wird von einer angenehmen Säure getragen. Ein ausgesprochen finessenreicher Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dazu passende Speisen: Ein wunderbarer Begleiter für rotes, pikant gewürztes Fleisch, Wild und Käse.

SERVIEREN

Den Wein mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, Serviertemperatur 17°C. Sollte jung getrunken werden.

