



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins, AOC Côte Rôtie, Rouge, 2021

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Nos vignes sont situées en grande partie au sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin.

TERROIR

La roche mère granitique est recouverte par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires.

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

Côte-Rôtie est une appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940. Sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de l'extrême verticalité des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés. Le vignoble, très étroit, est implanté sur des terrasses larges de quelques dizaines de ceps seulement. Située à quelques kilomètres de Lyon, c'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône.



ÉLABORATION

Notre volonté ici est de rester sur des vins à la fois racés et portés par l'élégance et la finesse.

- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
 - Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.
-

CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat profonde, aux reflets pourpres. Tout en finesse, le nez offre un superbe bouquet aromatique intense aux arômes de violette et de fruits noirs, comme la griotte et l'olive noire, délicatement mêlés à des notes très subtiles d'épices frais et de poivre, apportées par un élevage en bois parfaitement fondu et intégré. La bouche se poursuit tout en élégance, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse. L'attaque est franche et racée, avant de révéler une texture dense et suave aux tanins soyeux qui évoque la Bourgogne avec des notes complexes de cerise, de pivoine et de cacao. D'une très belle longueur, la finale est parfaitement bien équilibrée, avec beaucoup de douceur, soutenue par une belle acidité. Un vin particulièrement raffiné.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille vos viandes rouges relevées, gibiers et fromages.

SERVICE

Après un carafage d'au moins une heure, servir à 17°C. A déguster dans sa jeunesse.

