Domaine Les Alexandrins, Domaine les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc, AOC Crozes-Hermitage, Blanc, 2021

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Crozes-Hermitage blanc stammt von alten Rebstöcken. Es ist ein eleganter, finessenreicher, durch und durch klassischer Wein, 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 Crozes-Hermitage entstammt einem wunderbaren Terroir, das mit alten Rebstöcken bepflanzt ist und sich im Herzen der Appellation mit den Ortschaften Pont d'Isère (Les Flouris) und Beaumont Monteux (Vie Magne) befindet.

TERROIR

Die Parzelle liegt in der Ebene auf Kiesböden. 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.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

CKL13D

STANDORT

Seit 1937 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée". Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name der Appellation bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes" leitet sich vom lateinischen Wort crucem ab, was „Kreuz" oder auch „Wegkreuzung" bedeutet und „Hermitage" stammt vom Lateinischen „Heremitagium" ab, auf Deutsch „Einsiedelei". Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG

Ein Wein, der eine sehr klassische Handschrift trägt, der vollendet im Ausbau ist, sodass er Nuancenreichtum aufweist
- Weinlese von Hand
- Weinbereitung in ein bis zwei Jahre alten Barriquefässern
- Bâtonnage, um dem Wein Schmelz zu verleihen
- 6 Monate Reifung in Holzfässern
- Begrenzte Stückzahl von nur 2000 Flaschen

REBSORTEN

Roussanne 60%, Marsanne 40%

VERKOSTUNG

Verführerische, blassgelbe Farbe mit brillanten Reflexen. In der Nase ist der Wein sehr präzise, wobei er eine große Nuanciertheit mit Noten von Mandeln und geröstetem Brot zeigt. Am Gaumen präsentiert er sich ausgesprochen üppig, gehaltvoll und perfekt ausgewogen dank der Marsanne- und Roussane-Trauben und weist eine schöne Frische und das genau richtige Maß an Säure auf. Er mündet in einen lang anhaltenden Abgang. Große Lagerfähigkeit erwartet.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser körperreiche, fleischige Wein mit Aromen von Trockenfrüchten ist der ideale Begleiter für Geflügel an Sahnesauce.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 12°C. Sofort: frisch und ausgewogen. Lagerzeit: Idealerweise innerhalb der kommenden 5 Jahre zu genießen.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

CKL13D