



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Syrah - 2023

Vin de France, VSIG, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah assemblée avec une pointe de Viognier crée un vin d'une grande finesse avec une belle élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage se révèle tout en fraîcheur et en gourmandise.

DESCRIPTIF

Association de deux vigneron 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. Les vins de pays autour des côtes du Rhône septentrionales, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage.

TERROIR

Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des coteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SITUATION

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
 - Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.
 - Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.
-

CÉPAGES

Syrah, Viognier

DÉGUSTATION

Superbe robe rouge très sombre aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez gouleyant très séduisant, typique de la Syrah, aux notes de petits fruits rouges subtilement mêlées à une touche de poivre. Tout en rondeur et en gourmandise, la bouche offre des tanins souples et soyeux et une jolie fraîcheur qui vient très agréablement équilibrer la finale. Un vin gourmand, à déguster sur sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal des repas simples et conviviaux avec des grillades, des viandes blanches, de la charcuterie ou du fromage. Il peut également accompagner une cuisine plus exotique et épicée.

SERVICE

Servir à 16°C. A boire dès à présent, dans sa jeunesse.

