



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Cornas - 2019

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Cornas wird durch seine außergewöhnliche Lage, die die Frische in der Höhe mit der Wärme der Sonne verbindet, begünstigt. Ein kräftiger Wein mit eleganten Noten von schwarzen Früchten.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, interpretiert die nördlichen Weinlagen 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. Der Wein stammt größtenteils von der Weinlage „les Eygats“.

TERROIR

Die Weinlage Cornas liegt in 250 m Höhe auf verwitterten Graniterrassen. Der Weinberg profitiert von einer schönen südlichen, südöstlichen Ausrichtung.

DER JAHRGANG

Nach einem heißen und ungewöhnlich trockenen Sommer beeindrucken die Weine durch ihre Opulenz, Konzentration und Vollmundigkeit. Durch den Reifeprozess werden die Weine gefälliger und ausgewogener.

STANDORT

Seit 1938 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Cornas liegt am rechten Rhôneufer am Osthang des Massif Central in der Gemeinde Cornas. Die südlich bzw. südöstlich ausgerichteten Steilhänge bilden ein natürliches Amphitheater, das die Weinlage vor kalten Winden schützt. Der Syrah ist die einzige Rebsorte der Appellation und zeigt hier seine ganze Wucht. Der Weinbau auf dem Weinberg ist sehr alt und reicht zurück bis in die Antike. Seine Terrassierung und der Bau der ersten „Chaillées“, kleiner Mauern, soll das Werk der Römer sein. Erste schriftliche Zeugnisse zur Weinlage Cornas reichen in das 10. Jahrhundert zurück, als ein Chorherr aus Viviers die Kirche in Cornas als „von Weinstöcken umgeben“ beschreibt. 1763 berichtet ein Schriftstück von der Erzeugung eines „kräftigen Weins“ in Cornas.

ENTWICKLUNG

- Kaltmazeration zur Entwicklung der Frucht.
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses.
- Teilweise Reifung in ein bis zwei Jahre alten Holzfässern während 15 Monaten.



REBSORTE
Syrah 100%

VERKOSTUNG

Der zu 100 % aus Syrah-Trauben gekelterte Wein von den Steilhängen von Cornas weist eine intensive und komplexe Nase mit Noten von marmeladigen, schwarzen Früchten, Veilchen und Pfeffer auf, die sich mit leicht rauchigen Noten mischen. Er ist gut strukturiert und präsentiert sich am Gaumen mit sehr seidigen Tanninen, viel Frucht und einer schönen Frische im Abgang. Ab dem vierten Jahr wird dieser Wein noch edler und passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wildgerichten, er kann allerdings auch noch viele Jahre gelagert werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes, gegrilltes Fleisch, Wild. Nach 7 bis 10 Jahren Reifezeit ist er ein wundervoller Begleiter für einen „Lièvre à la Royale“.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C.

