



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Cornas - 2019

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, ce Cornas est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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. Ce vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'.

TERROIR

Situé à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, le vignoble bénéficie d'une belle exposition sud, sud-est.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1938, le vignoble de Cornas se situe sur la rive droite du Rhône, sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés Est et Sud-Est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance. Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au Xe siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ».

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage en fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.



CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Ce vin 100% Syrah en provenance des coteaux abrupts de Cornas offre un nez intense et complexe aux notes de fruits noirs compotés, de violette et de poivre mêlées à des notes fumées. Bien structurée, la bouche dévoile des tanins très

soyeux, beaucoup de fruit et une belle fraîcheur en finale. Ce vin se sublimera à partir de sa quatrième année avec des viandes rouges grillées et des gibiers, mais il pourra également se garder de longues années.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.

