



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2023

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Wein mit einer perfekten Balance zwischen den Rebsorten Marsanne und Roussane zeigt eine herrliche Mineralität. Ganz behutsam verbindet er bei diesem Jahrgang, für den die Frische charakteristisch ist, Cremigkeit und Säure.

### BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen 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.

### TERROIR

Unsere Trauben stammen von Weinstöcken der Weinlagen Rocoule und Maison Blanche, deren löss- und kalkhaltige Böden für den Weinanbau günstig sind.

### DER JAHRGANG

2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevollen, kleinteiligen Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden.



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

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



## STANDORT

Ein legendärer Hügel und eine ebensolche Geschichte haben im Lauf der Jahrhunderte die mythische Reputation dieses Großen Gewächses begründet. Die Weine der Hermitage wurden unter der Bezeichnung „Weine aus Vienne“ bereits von den Römern geschätzt, genau wie die der Côte-Rôtie. Später kennt man sie unter dem Namen „Weine vom Weinberg Saint-Christophe“, weil dort eine dem Heiligen geweihte Kapelle steht. Der Name Hermitage ist wohl erst im 17. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt worden zum Gedenken an den Ritter Henri Gaspard de Sterimberg, der im 13. Jahrhundert nach seiner Rückkehr von den Kreuzzügen gegen die Albigenser beschloss, als Eremit auf diesem Hügel zu leben, der ihm von der spanischen Königin Blanka von Kastilien überlassen worden war. Er soll dort einen Weinberg angepflanzt haben, der erst als Ermitage, dann als Hermitage bezeichnet wurde. Doch das sind erst die Anfänge seines Ruhmes: Man erzählt sich auch, dass während der Herrschaft von Ludwig XIV der Hermitage der bevorzugte Wein der Zaren von Russland war. Die Liste seiner Liebhaber ist illustert und sucht ihresgleichen: Zu ihnen zählen u.a. Heinrich IV., Boileau, Ludwig XIII. und vor allem Ludwig XIV., Nikolaus II. und Alexandre Dumas... Dem Hermitage wurde 1937 die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC verliehen.

## ENTWICKLUNG

- Weinbereitung im Barrique
- Reifung während 12 Monaten im Barrique

## REBSORTEN

Marsanne, Roussane

## VERKOSTUNG

Wunderbare goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase ist er sehr fein und elegant und zeigt sich ausdrucksstark mit einer komplexen Aromenvielfalt von Zitrusaromen, die sich mit rauchigen Toastaromen und Aromen von gerösteten Mandeln verbinden, welche von der Vinifikation im Barrique-Fass herrühren. Üppig, kräftig und rassig am Gaumen präsentiert der Wein eine herrliche, seidige Textur mit schönem Schmelz und eine zarte Frische, die ihn sehr ausgewogen macht. Die Üppigkeit dieses Weins mit sehr guter Lagerfähigkeit wird mit der Reifung noch weiter voranschreiten.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein passt fantastisch zu Geflügel aus der Bresse mit Morcheln.

## SERVIEREN

Serviertemperatur zwischen 12°C und 14°C. Kann sofort verkostet werden. Nach einigen Jahren der Lagerung entwickeln sich Aromen von Trockenfrüchten.

