



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2023

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Equilibre parfait entre les deux cépages, Marsanne et Roussanne, ce vin offre une belle signature minérale. Tout en délicatesse, il marie subtilement le gras et l'acidité sur un millésime caractérisé par sa fraîcheur.

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.

TERROIR

Nos raisins proviennent de vignes situés sur les lieu-dits Rocoule et Maison Blanche sur lesquels les sols composés de loess et de calcaire sont propices aux vins blancs.

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 côteaux 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

Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Déjà appréciés par les romains sous le nom de “vins de Vienne” (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l’Hermitage prennent ensuite le nom de “vins du coteau de Saint-Christophe”, en raison de la présence d’une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d’Hermitage ne soit apparu qu’au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d’Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d’Ermitage, puis d’Hermitage. Ce n’est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l’Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie... La liste de ses amateurs est aussi illustre qu’incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas... L’Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.

ÉLABORATION

- Vinifiés en fûts.
- Elevage en fûts 12 mois.

CÉPAGES

Marsanne, Roussane

DÉGUSTATION

Superbe robe or aux reflets brillants. Tout en finesse et en élégance, le nez dévoile une belle personnalité, offrant un bouquet aromatique complexe aux arômes d’agrumes associés à des notes toastées, fumées et d’amandes grillées, rappelant la vinification en barrique. Ample, puissante et racée, la bouche présente une belle texture soyeuse avec un joli gras, bien équilibrée par une délicate fraîcheur. L’ampleur de ce vin au très joli potentiel de garde se développera encore avec le vieillissement.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera magnifique avec une volaille de Bresse aux morilles.

SERVICE

Servir entre 12°C et 14°C. Peut être dégusté dès à présent. Il développera des arômes de fruits secs après quelques années de garde.

