



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Blanc Le Cabanon - 2022

Vin de France, VSIG, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Mit seinen exotischen Aromen ein typischer Vertreter für einen Viognier mit überraschender Lebendigkeit und voller Frische.



BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhône-tal, 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 Rhône-tals, 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 aus hochgelegenen Weinlagen, die hauptsächlich an den Hängen der Ardèche, aber auch in der Ebene der Drôme in der Nähe der Ortschaft Alex liegen.

TERROIR

Unsere Rebstöcke wachsen hoch über der Ardèche und profitieren dadurch von kühleren Temperaturen.

DER JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.



STANDORT

Die Wiege der Rebsorte Viognier steht in Condrieu und an den Hängen der benachbarten Ortschaften. Bis vor nicht allzu langer Zeit wurde die Viognier-Rebe nur dort angebaut. Einer Legende zufolge soll sie aus Dalmatien stammen und durch Kaiser Probus nach Frankreich gelangt sein. Der Name geht auf das keltische Wort vidu (Holz) zurück, was man im savoyischen Ortsnamen Vions wiederfindet. Eine DNA-Analyse im Jahr 2004 hat nun ergeben, dass ihr Ursprung in den Alpen liegt; die Rebsorte Freisa aus dem Piemont ist nah mit ihr verwandt.

Der Cabanon, die Winzerhütte, ist die Werkstatt des Winzers, seine Zuflucht, sein Ruhepol. Er steht mitten im Weinberg. Für seinen Bau verwendet man hiesiges, ortsübliches Material (Granit, Kiesel oder Holz). Der Cabanon ist häufig ein heimeliger Ort.

ENTWICKLUNG

- Die Ernte findet frühmorgens um die Frische der Beeren zu erhalten
- Die Viognier-Traube hat eine dicke I5 die eine Extraktion ihrer Aromenvielfalt erschwert. Daher wird eine lange Pressung bei niedriger Temperatur durchgeführt
- Der Most wird dann bei niedriger Temperatur (20°C) vergoren und in Edelstahltanks ausgebaut, um Frische und Frucht zu erhalten

REBSORTE

Viognier 100%

VERKOSTUNG

Schöne, blassgelbe Farbe mit zartgoldenen Reflexen. Die für die Rebsorte Viognier typische Nase ist sehr präzise mit Noten von Zitrus- und exotischen Früchten. Am Gaumen entfaltet der Wein eine perfekte Balance zwischen Frische und Lebendigkeit mit einer sehr schönen, präsenten Säure, die dem Viognier einen sehr „nordischen“ Charakter verleiht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, beispielsweise zu Häppchen mit Meeresfrüchten.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

