Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas Rouge - 2022

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 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 Rhônetals, 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 auf über 250 m Höhe auf verwitterten Granitterrassen. Der Weinberg profitiert von einer schönen südlichen bis südöstlichen Ausrichtung.

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.

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 MAßEN GENIEßEN.

GAIT5D

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 hat eine lange Tradition 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 sollen ins 10. Jahrhundert zurückreichen, als ein Chorherr aus Viviers die Kirche in Cornas als „von Weinstöcken umgeben" beschrieb. 1763 berichtete 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
- Reifung in ein bis zwei Jahre alten Holzfässern während 15 Monaten

REBSORTE
Syrah

VERKOSTUNG
Schöne, tiefrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt der Cornas eine vielschichtige, kräftige Aromenfülle, die typisch für die Syrah-Rebe ist, und begeistert mit herrlichen Noten von schwarzen Früchten, die nach einigen Jahren der Reifung auch Noten von Unterholz hervorbringen. Am Gaumen ist er üppig und opulent und zeigt sich sehr schön ausgewogen mit kräftigen Tanninen, die mit der Zeit zurückhaltender werden, und einer seidigen, mundfüllenden Textur. Ein ganz wundervoller Cornas. Dieser kraftvolle und elegante Wein benötigt einige Jahre der Lagerung, um seine ganze Fülle und Komplexität zu entfalten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein idealer Begleiter für rotes, gegrilltes Fleisch oder Wildgerichte. Nach 7 bis 10 Jahren Reifezeit ist er ein wundervoller Begleiter für einen „Lièvre à la Royale".

SERVIEREN
Serviertemperatur 17°C. Der Cornas ist ein eleganter Wein, der bereits nach zwei bis drei Jahren Lagerzeit verkostet werden kann. Allerdings gewinnen die Weine dieser Appellation gewöhnlich mit zunehmendem Alter und sieben weitere Jahre Lagerung erlauben ihm noch mehr an Potenzial zuzulegen.

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 MAßEN GENIEßEN.

GAIT5D