



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas Rouge - 2022

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 deux vignerons 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. 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

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

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

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense aux reflets brillants. Le nez dévoile un bouquet aromatique complexe, profond et sauvage typique de la Syrah, avec de superbes notes de fruits noirs qui seront soulignées de notes de sous-bois après quelques années de vieillissement. Riche et opulent en bouche, il révèle un très bel équilibre, avec des tanins puissants qui viendront délicatement se fondre avec le temps et une texture soyeuse et généreuse. Cornas dans toute sa splendeur, ce vin puissant et élégant nécessite quelques années de garde pour dévoiler toute son ampleur et sa complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera idéal avec des viandes rouges grillées ou du gibier. Avec un vieillissement de 7 à 10 ans, il accompagnera à merveille le "Lièvre à la Royale".

SERVICE

Servir à 17°C. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance et peut être déjà dégusté après deux à trois années de garde. Cependant, cette Appellation a pour habitude de révéler les vins après de longues années et sept années supplémentaires le sublimeront.

