



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2020

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 drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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.

TERROIR

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

DER JAHRGANG

Als Jahr des Winzers erforderte 2021 angesichts der Wetterkapriolen unbedingte Reaktionsschnelligkeit im Weinberg und bestärkte uns darin, auch weiterhin auf unsere guten, bewährten Praktiken im Weinberg zu setzen. Auf einen milden Winter folgten zunächst Frostereignisse im Frühjahr, dann in dessen späterem Verlauf Trockenheit und schließlich ein kühler Sommer mit Rekordniederschlägen. Durch ein Entlauben Anfang Juli blieben unsere Trauben gesund. Die Weinlese startete mit den Weißweinen am 13. September unter guten Bedingungen in Brézème (ein Minus von 80 % aufgrund der Fröste), gefolgt vom Crozes-Hermitage und dem Condrieu. Die Bedingungen im Sommer halfen eine für unsere Region seltene Ausgewogenheit bei den Weinen zu bewahren. Die Marsanne- und Roussanetrauben geben Frische, Mineralität und präzise Aromen zu erkennen, die Viognier-Trauben Aromen von frischen Früchten; am Gaumen sind sie voller Finesse. Bei den Rotweinen versprechen die Weinlagen in der Ebene großen Genuss mit blumigen Aromen und weichen Tanninen. Und schließlich weisen die Graniterroirs Noten von Pfeffer und Gewürzen auf und sind strukturiert am Gaumen.



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 Kappelle 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 50%, Roussane 50%

VERKOSTUNG

Schöne, goldglänzende Farbe. Der Wein zeigt die Frische des Jahrgangs und eine perfekte Balance zwischen Säure und Alkohol: Die Marsanne-Traube steuert den Schmelz bei, die Roussane-Traube dagegen veredelt den Hermitage Blanc durch ihre Säure und Feinheit. In der Nase ist der Wein ausgesprochen harmonisch und präsentiert ein wundervolles, aromatisches Bouquet aus Aromen von Zitrusfrüchten, geröstetem Brot, Toastaromen und Trockenfrüchten. Ein Wein von großer Finesse und schöner Üppigkeit am Gaumen, wunderbar ausbalanciert zwischen Schmelz und Säure und dabei immer wunderbar frisch.

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.

