



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



## Maison Les Alexandrins Cornas - 2017

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, le Cornas de la Maison les Alexandrins est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

### DESCRIPTIF

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

### TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes bénéficient d'une belle exposition sud, sud-est.

### LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

### SITUATION

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de 90ha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

### 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 100%

### DÉGUSTATION

Jolie robe noir profond. Le nez est frais et puissant avec d'intenses arômes de fruits noirs, de café et d'épices douces. Alliant fraîcheur et puissance aromatique, la bouche offre une belle texture tannique finement ciselée. La finale est dense, racée et étonnante de fraîcheur, grâce aux secteurs en altitude. Un très joli millésime.

### SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.



PRESSE & RÉCOMPENSES

**Decanter** 95/100

"This is rich but extremely tightly knotted, and will take six to eight years to fully show off those Mediterranean spices and sweet plum fruits. It's a little more supple, with more of a typical southern Rhône character compared to the Côte Rotie wines in this tasting. It's big, generous and gorgeous, made from grapes purchased from two estates on south and southeast facing slopes in Les Eygats. 20% stems kept during winemaking."

Decanter, 06/09/2018

**JEB DUNNUCK** 90-92/100

"The 2017 Cornas from this estate is a charmer that has loads of red and black fruits, spice, leafy, peppery herbs, and earthy aromas and flavors. Possessing medium to full-bodied richness, terrific purity, and a rounded, already approachable style, drink it on release and over the following decade."

Jeb Dunnuck, 20/12/2018



89-91/100

"Modest red plum and crushed stone notes mark the 2017 Cornas Maison les Alexandrins, drawn primarily from les Eygats. It's medium to full-bodied, with rather supple tannins that suggest this easygoing, red-fruited wine should be approachable young."

Wine Advocate, 28/12/2018

**Wine Spectator**

93/100

"Lively, with bright red currant and damson plum fruit, carried by racy acidity and lilting floral notes. Shows a mouthwatering chalky streak and a twang of iron on the finish, giving this a fresh and pure feel. Best from 2021 through 2038."

Wine Spectator, 05/12/2019

