Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Rouge Craies Rouges - 2022

IGP Collines Rhodaniennes, Frankreich

IGP Collines Rhodaniennes - les Criaes Rouges ist ein Wein, der zu 100 % aus Syrah-Trauben besteht und der Leitrebsorte des Rhônetals in einer sehr schnörkellosen und reinen Version alle Ehre erweist. Dabei bleibt er ganz nah an der Frucht, perfekt ausbalanciert zwischen Frische und Genuss.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der beiden 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, 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. Unsere Weinberge liegen in den Gemeinden Beaumont Monteux und Pont de l'Isère am rechten Ufer und auf Hochebenen der Ardèche.

TERROIR

Er stammt von einem Weinberg im Herzen der herrlichen Natur der Drôme, der gerade auf Bioanbau umgestellt wird, und gedeiht auf Lehm- und Kalksteinböden entlang des Rhôneufers am Fuße des Vercors-Massivs, gegenüber den beeindruckenden Steilwänden der Trois Becs. Ein einzigartiges Terroir, das dem Wein viel Frische und knackige Frucht verleiht.

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.

ENTWICKLUNG

Um größtmögliche Schlichtheit und Reinheit der Frucht zu erreichen, wird "Les Craies Rouges" nur sehr wenig bearbeitet: Die Trauben werden bei Ankunft im Weingut teilweise entrappt, einige Male wird die Remontage durchgeführt und die Vinifikation erfolgt zu 100 % in Betontanks, wodurch die Mineralität des Betons die des Terroirs veredelt.

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.

IU21AD

REBSORTE
Syrah 100%

13,50 % VOL.

VERKOSTUNG
Schönes, klares, kräftiges Rot mit leuchtenden Reflexen. In der Nase wird man sofort des reinen, frischen und köstlichen Charakters dieses Weins gewahr, wobei er eine verführerische Aromenpalette mit Noten von frischen, knackigen roten Beeren, Pfeffer und feinen Gewürzen aufweist, die typisch für die Syrah-Rebe sind. Präzise und perfekt ausgewogen zwischen großer Frische und schmackhafter Frucht setzen sich die fruchtigen, süffigen Aromen mit weichen Tanninen und einer schönen Mineralität am Gaumen fort, die vom ton- und kalkhaltigen Terroir und dem Ausbau in Betontanks herrührt. Ein einfacher und zugänglicher Wein, herrlich trinkfreudig; eine schöne Hommage an die Syrah-Rebe in ihrer reinsten Form, die Frische, Fruchtigkeit und Genuss bietet.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der zugängliche und leicht zu trinkende Wein eignet sich für gesellige Runden mit Freunden wie auch solche mit der Familie. Er passt wunderbar zu einfachen, traditionellen Gerichten wie rotem Fleisch, Rindertartar, einem Schlemmersalat oder einem Brathähnchen.

SERVIEREN
Serviertemperatur: 16° - 17 °. Sollte jung, innerhalb von drei Jahren, getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESSUCKLING.COM

90/100
"A chalky, textured and red-fruited syrah. Notes of raspberries, wild berries, cassis and baking spices. Medium-bodied with powdery tannins. Chalky and driven, with plenty of texture on the palate. Transparent fruit character with a mineral dominance in the finish. Drink or hold."
James Suckling, 17/06/2024

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.