



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Rouge Craies Rouges - 2022

IGP Collines Rhodaniennes, France

IGP Collines Rhodaniennes, les Craies Rouges est un vin 100% Syrah qui rend hommage à ce cépage phare de la Vallée du Rhône dans une version la plus simple et la plus pure possible, au plus près du fruit, parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

DESCRIPTIF

Association de deux vigneron 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. Nos vignes se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Issue d'un vignoble - en cours de conversion bio - au coeur de la splendide nature de la Drôme, il s'épanouit sur un sol argilo-calcaire qui longe les rives du Rhône au pied du massif du Vercors, face aux sublimes falaises des trois becs. Un terroir unique qui lui confère beaucoup de fraîcheur et un fruit croquant.

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.

ÉLABORATION

Afin de révéler toute la simplicité du fruit pur, "Les Craies Rouges" est très peu travaillé : un éraçage partiel des raisins à l'arrivée en cave, quelques remontages et une vinification 100% en cuves béton, la minéralité du béton venant sublimer celle du terroir.



CÉPAGE
Syrah 100%

13,50 % VOL.

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge vif limpide et pur aux reflets brillants. Le nez révèle immédiatement la personnalité toute en pureté, en fraîcheur et en gourmandise de ce vin avec une séduisante palette aromatique aux notes de petits fruits rouges frais et croquants, de poivre et de fines épices, typiques de la Syrah. Précise et parfaitement bien équilibrée entre une grande fraîcheur et la gourmandise du fruit, la bouche prolonge ces arômes fruités et gouleyants, avec des tanins souples et une belle minéralité apportée par le terroir argilo-calcaire conjugué à l'élevage en cuves béton. Un vin simple et accessible, d'un superbe buvabilité; un bel hommage à la Syrah dans sa version très pure, offrant fraîcheur, fruité et gourmandise.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accessible et facile à boire se prête aux repas entre amis comme en famille. Il accompagnera à merveille des plats simples traditionnels comme une belle viande rouge, un tartare de boeuf, une salade gourmande, ou un poulet rôti.

SERVICE

Servir à 16-17°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.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

