



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2024

Vin de France, VSIG, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein eleganter, frischer, aromatischer Wein, der als perfekter Aperitif kleine Häppchen begleitet.



BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, interpretiert die nördlichen Weinlagen 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 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. Der Wein stammt von hochgelegenen Weinlagen, die überwiegend an den Hängen der Ardèche liegen.

TERROIR

Unsere Rebstöcke wachsen hoch über der Ardèche und profitieren dadurch von kühleren Temperaturen.

DER JAHRGANG

Nach einem sehr kontrastreichen 2023 war das Jahr 2024 erneut ein Jahr, das uns vor beträchtliche Herausforderungen stellte und bei dem eine ruhige Hand sowie Erfahrung gefragt waren, um mit den klimatischen Unbilden klarzukommen. Auf einen recht milden Winter war der April von Frost geprägt, dem während des gesamten Frühjahrs und Frühsommers bis 15. Juli intensive Regenfälle folgten, an die sich dann eine Trockenperiode im August anschloss. Diese klimatischen Bedingungen haben uns einiges abverlangt: Der Kampf gegen den Mehltau, vor allem seine Auswirkungen auf die Blütenstände, erforderten jederzeit größte Aufmerksamkeit. Lesebeginn war dann am 10. September, wobei es galt, sich täglich aufs Neue auf den unterschiedlichen Reifegrad der Trauben einzustellen. Die tägliche Verkostung der Beeren und die Analyse der Wetterbedingungen bestimmten eine strategische Auswahl sowie eine permanente Anpassung der Planung für die Lese, damit jede Parzelle bei optimaler Reife geerntet werden konnte. Eine sehr kleinteilige Arbeit, die erfolgreich war und entscheidend für die Qualität und den Stil des Jahrgangs. Tatsächlich hält die Qualität der Trauben trotz aller Widrigkeiten schöne Überraschungen bereit. Die ersten Verkostungen sind ausgesprochen vielversprechend mit knackigen, köstlichen Rotweinen und schönen Weißweinen mit einer cremigen Säure und einer schönen Struktur am Gaumen. Der Abstich hat begonnen und der anschließende Ausbau wird unseren Weinen ermöglichen, noch besser zu werden und an Komplexität in den Tiefen unseres Kellers zu gewinnen.



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.



STANDORT

Die Wiege der Rebsorte Viognier steht in Condrieu und an den Hängen der benachbarten Ortschaften. Bis vor nicht allzu langer Zeit wurde die Viognier-Rebe nur dort angebaut. Einer Legende zufolge soll sie aus Dalmatien stammen und durch Kaiser Probus nach Frankreich gelangt sein. Der Name geht auf das keltische Wort vidu (Holz) zurück, was man im savoyischen Ortsnamen Vions wiederfindet. Eine DNA-Analyse im Jahr 2004 hat nun ergeben, dass ihr Ursprung in den Alpen liegt; die Rebsorte Freisa aus dem Piemont ist nah mit ihr verwandt.

ENTWICKLUNG

Hier sind wir bemüht, die Frische des Weins und seine aromatische Vielfalt zu bewahren.

- Gärung und Reifung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur.
 - Zeitige Flaschenabfüllung im Frühjahr
-

REBSORTE

Viognier

VERKOSTUNG

??Schöne, blassgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Wein sehr präsent, rassig, intensiv und zeigt dabei eine herrliche, für die Rebsorte Viognier typische Aromenfülle mit Noten von weißem Pfirsich, Aprikose und exotischen Früchten. Am Gaumen körperreich und üppig ist er bemerkenswert austariert, was von einem schönen Säurespiel und der Frische herrührt, die auf sein hoch gelegenes Terroir zurückzuführen ist. Ein sehr eleganter Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, z.B. mit Meeresfrüchte-Häppchen.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

