



# Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2023

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France



Domaine les Alexandrins - L'expression du terroir de la Vallée du Rhône. Issu de vieilles vignes, notre Crozes-Hermitage est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

### DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes de 4 hectares situées au coeur de l'appellation sur les villages de Chanos Curson (Chassis) Pont d'Isère (Les Flouris) et la Roche de Glun (Saviauds).

### TERROIR

Sol argilo-sableux recouvert de galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

### LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfique de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.



## SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin *crucem*, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et « Hermitage », du latin *Heremitagium*, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

## ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle
- Éraflage à 70%
- Macération à froid de 3 jours
- Deux pigeages de remontages par jour
- Cuvaison de 20 jours
- Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans)

## CÉPAGE

Syrah

## DÉGUSTATION

Belle robe intense et profonde d'une couleur violette, presque noire. Très concentré, le nez nécessite d'être aéré pour dévoiler toute la complexité de son puissant bouquet aromatique aux notes de fruits rouges bien mûrs comme la fraise, et d'épices douces, subtilement soulignées de notes d'élevage parfaitement fondues. Ample, riche, complexe, la bouche offre des tanins racés et soyeux, avec de superbes arômes de fruits et d'épices et une belle sucrosité. Particulièrement longue et suave, la finale est envoûtante. Un très beau vin à déguster dans les dix prochaines années.

## ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge grillée, plat épicé ou mijoté de caractère.

## SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C. Dès à présent: sur le fruit noir. Temps de garde: idéalement, à boire dans les 5 ans.

