



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte-Rôtie - 2018

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vignerons. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

TERROIR

La roche mère granitique est recouverte par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais portés par l'élégance et la finesse.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

ÉLABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

CÉPAGES

Syrah 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Les raisins proviennent en grande partie du lieu dit "Rosier", un secteur granitique où la Syrah offre des vins d'une grande suavité. Avec un millésime solaire, ce vin est puissant mais bien équilibré avec des tanins très fins et veloutés et des arômes qui augurent de jolies notes épicées.

SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer. A boire sur sa jeunesse, avec un agneau tendre et goûteux.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Easy, balanced, very drinkable and fleet of foot. Finishes with simple spicing. Conventional. A safe pair of hands."

Jancis Robinson, 01/10/2019

JEB DUNNUCK

92/100

"The 2018 Côte Rôtie checks in as 98% Syrah and 2% Viognier. It's a more ruby/purple-hued release and offers a spicy, soft, endearing style in its sweet black raspberry fruits as well as notes of incense, dried flowers, and pepper. Elegant, medium-bodied, and seamless, it's a quintessential Côte Rôtie to enjoy over the coming 10-12 years."

Jeb Dunnuck, 19/11/2020

Wine Spectator

91/100

"Focused, with a winery core of dark cherry and blackberry notes laced with violet, white pepper and savory hints. Perfumy finish picks up dark olive and bay details while the fruit keeps pace. Syrah and Viognier. Drink now through 2030."

Wine Spectator, 28/02/2021

