



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins - Crozes-Hermitage Blanc - 2018

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Geschichte der Appellation Crozes-Hermitage ist jünger als jene der benachbarten Appellation Hermitage. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts hat man hier damit begonnen, Wein zu kultivieren.

BESCHREIBUNG

Die Terroirs der Appellation Crozes-Hermitage unterscheiden sich signifikant zwischen den Steilhängen im Norden bei Tain l'Hermitage einerseits, und den flacheren Lagen der südlichen Dörfern andererseits.

TERROIR

Der Wein stammt von durchschnittlich 20 Jahre alten Marsanne-Reben. In unserem Crozes-Hermitage treffen Finesse und Mineralität der Granitböden von „Les Pends“, auf eine Vollmundigkeit und Länge, welche der Beitrag der Kiesböden rund um die Gemeinde von Chanos Curson sind.

DER JAHRGANG

2018 hatten wir erneut das Glück ein wunderschönes Weinjahr im nördlichen Rhône-Tal zu haben. Großzügiges und qualitativ hochwertiges Lesegut, trotz der klimatischen Herausforderungen, die ein besonderes Augenmerk erforderten. Das Jahr begann mit einem sehr frühen Austrieb und einem besonders regnerischen Frühling, vor allem im Mai und Juni. Die befürchtete Infektion mit falschem Mehltau blieb glücklicherweise aus. Es folgte ein heißer Sommer mit Trockenheit und Gefahr durch Gewitterstürme und Hagel. Extreme Bedingungen, die eine erhöhte Beobachtung, Reaktionsschnelligkeit und eine permanente Wachsamkeit erforderten. Die Lese begann dann am 31. August bei strahlendem Sonnenschein mit unserer Appellation Brézème und endete am 25. September mit dem roten Saint Joseph. Die Le-sezeiträume für jedes Gebiet waren ziemlich kurz, genaues Sortieren war notwendig um die Beeren bei optimaler Reife ‚mit Frische und Spritzigkeit, zu ernten. Wir waren täglich in den Weinbergen und haben die Trauben verkostet. Wir haben die Rebstöcke je nach Alter, Traubensorte und Terroir individuell bearbeitet und stark selektiert um nur das Beste auszuwählen. Folglich zeigen sich die Weine des Jahrgangs 2018 heute großzügig, voller Genuss, lebendig und frisch.

STANDORT

Mit etwas mehr als 1300 ha ist Crozes-Hermitage die flächengrößte Appellation der nördlichen Rhône. Sie liegt am linken Ufer des Flusses und umfasst 11 Gemeinden. In den beiden Orten Mercol und Chanos Curson findet man die wohl berühmtesten Lagen für den Anbau des Crozes-Hermitage Blanc.

REBSORTEN

marsanne blanche 65%, Roussanne 35%



VERKOSTUNG

2018 ist ein großartiges Jahr für den Crozes-Hermitage Blanc. Der Wein ist von klarer, tiefgoldener Farbe. In der Nase entwickeln sich die Aromen von weißen Früchten rasch hin zu buttrig-cremigen Noten, was von einer Reifung im Barrique zeugt. Am Gaumen ist der Auftakt direkt und von überraschender Frische. Die Aromen von Butter, weißen Blüten, Vanille entwickeln und verfeinern sich, um schließlich einem langanhaltenden, eleganten Abgang zu weichen. Der Wein ist ein idealer Fischbegleiter und passt zum Beispiel zu einer gebratenen Forelle.

SERVIEREN

Der Crozes-Hermitage Blanc eignet sich in seiner Jugend perfekt als Aperitif zu Krabben oder Meeresfrüchten sowie als Begleitung zu Gerichten mit gegrillten Meeresfisch und Geflügel.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESUCKLING.COM

90/100

"Spiced-pear and baked-apple aromas lead to a palate that has a rich, fresh, melon and pear core with deep, soft and fleshy texture. Drink now."

James Suckling, 10/11/2019

Wine Spectator

94/100

"Unctuous in feel, with creamed papaya, pear and white peach flavors, coated with a lemon shortbread note and carrying through the lush, citrus oil-accented finish. Best from 2022 through 2035."

Wine Spectator, 28/02/2021

Wine Spectator

93/100

"Plump in feel, with a mix of white peach, yellow apple and Cavailon melon notes, laced with honeysuckle and acacia details along the way. Reveals a light salted butter hint on the finish. Marsanne and Roussanne. Drink now through 2021."

Wine Spectator, 30/11/2019

