Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2018

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec des arômes fleuris.

DESCRIPTIF

Les terroirs de Crozes-Hermitage présentent des différences entre les parcelles plantées au nord de Tain l'Hermitage, sur les coteaux de Gervans et celles qui proviennent des villages situés plus au sud.

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne, âgées en moyenne de 20 ans.
Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson.

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.

Après un début de cycle précoce avec un printemps particulièrement pluvieux, en parti-culier en mai et juin, qui a fait craindre une attaque de mildiou (qui fort heureusement n'eut pas lieu), l'été fut caniculaire avec de la sécheresse et des risques d'orages de grêle. Des conditions tendues/ extrêmes qui ont demandé une surveillance accrue, une grande réactivité et une vigilance de tous les instants.

Les vendanges ont ensuite débuté sous un grand soleil le 31 aout avec notre première récole de l'appellation Brézème et se sont terminées le 25 septembre avec les St Joseph rouge. Pour chaque secteur, les sessions ont été assez courtes, avec une sélection très stricte des grappes, afin de récolter à la maturité optimale tout en conservant fraicheur et vivacité. Nous avons œuvré quotidiennement en répétant des dégustations de baies différenciant les années de plantation, les cépages, les terroirs pour individualiser chaque coup de sécateur et ne sélectionner que le meilleur.

Ainsi, les vins s'annoncent gourmands et généreux, avec une belle vivacité pour ce millé-sime 2018.

SITUATION

Crozes-Hermitage est le plus grand vignoble des appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares répartis sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Avec deux secteurs réputés pour la production de Crozes-Hermitage blanc qui sont Chanos-Curson et Mercurol.

ÉLABORATION

Vinifié en demi-muids. Elevage 50% demi-muids et 50% en cuve inox pendant 6 mois.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JLOXMF

CÉPAGES
marsanne blanche 65%, Roussanne 35%

DÉGUSTATION
2018 est une belle année en Crozes-Hermitage Blanc. Ce vin a une couleur or profonde, nette. Au nez, des arômes de fruits blancs évoluent rapidement vers des notes beurrées, témoin d'un élevage en futs. En bouche l'attaque est franche, la fraicheur est étonnante. Les arômes de beurre, de fleurs blanches, de vanille se développent et s'affinent pour enfin laisser place à une longue et élégante finale.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin est idéal avec un poisson comme par exemple un filet de truite poêlé.

SERVICE
A déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes.
Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.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 Cavaillon 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

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JLOXMF