



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas Rouge - 2021

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Profitant d'une position exceptionnelle alliant la fraîcheur de l'altitude à la chaleur du soleil, ce Cornas est un vin puissant aux élégantes notes de fruits noirs.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Ce vin provient en grande partie d'un lieu-dit appelé 'les Eygats'.

TERROIR

Situé à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, le vignoble bénéficie d'une belle exposition sud, sud-est.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1938, le vignoble de Cornas se situe sur la rive droite du Rhône, sur le versant Est du Massif Central sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés Est et Sud-Est, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. La Syrah, unique cépage de l'appellation, exprime ici toute sa puissance. Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au Xe siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas, « entourée de vignes ». En 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ».

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage en fûts d'un et deux vins pendant 15 mois.

1/2



JWIFJF

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.

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat aux reflets brillants. Riche, complexe et envoûtant, le nez révèle un superbe bouquet aromatique aux notes de fruits noirs, comme la cerise griotte et la prune, et de fleurs, comme la rose et la pivoine, délicatement associées à de subtils arômes d'élevage évoquant les sous-bois avec des notes toastées, de cacao et d'épices douces. Dense et racée, la bouche s'ouvre sur une attaque juteuse et pleine de fraîcheur, avant de dévoiler un milieu de bouche charnu et une jolie texture tannique, élégante et finement ciselée. La finale est tout en longueur et en puissance, particulièrement aromatique avec ses notes de poivre blanc et de réglisse frais.

SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance, deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaires le sublimeront. A boire à 17°C.

