



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Rouge - 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.

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. Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

SITUATION

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.



ÉLABORATION

- Vendange triée et égrappée.
 - Vinifications en cuves inox et bois.
 - Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.
-

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DÉGUSTATION

Belle robe rouge intense et profonde. Ce vin s'ouvre sur un nez très expressif typique des Côtes du Rhône aux notes de poivre, d'épices et de beaux fruits rouges légèrement confiturés. En bouche s'exprime toute la saveur d'un vin gorgé de soleil avec des tanins bien présents et généreux mais bien équilibrés, tout en délicatesse, et d'irrésistibles arômes de fruits rouges et d'épices. Un vin plein de charme qui a l'accent du Sud !

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

SERVICE

Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

