



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins - Saint-Joseph - 2020

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich



Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Saint-Joseph stammt von alten Rebstöcken und ist ein kräftiger, komplexer Wein, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser 4 Hektar großer Weinberg Saint-Joseph liegt in der Gemeinde Tournon-sur-Rhône und ist mit Weinstöcken bepflanzt, die im Durchschnitt 25 Jahre alt sind. Er profitiert von einer fantastischen Ost/Süd-Ost-Ausrichtung.

TERROIR

Verwitterter Granitboden mit runden Kieselsteinen. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen.

DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.



STANDORT

Seit 1956 trägt das nördliche Rhôneal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich entlang des rechten Rhôneufers auf Höhe des 45. Breitengrades. Die Weinstöcke sind auf Steilhängen gepflanzt, die seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves“ - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen.

ENTWICKLUNG

- Weinlese von Hand
- Traditionelle Weinbereitung
- Entrappen zu 70%
- Kaltmazeration von 3 Tagen
- Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage) und mehrfache Durchmischung (Remontage) im Wechsel, um den Tresterhüten auf diese Weise Aromastoffe und Tannine zu entziehen.
 - Gärung während 20 Tagen
- 15 Monatige Reifung in ein bis zwei Jahre alten Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Verführerische, tiefschwarze Farbe mit schöner Brillanz. Sehr fein in der Nase zeigt der Wein zarte Aromen von schwarzem Pfeffer und Waldfrüchten. Am Gaumen ist er reich und opulent mit kräftigen Tanninen, die durch eine herrliche Frische, die von der Mineralität des Granitbodens herrührt, perfekt ergänzt werden. Ein rassiger und sehr eleganter Saint Joseph, der noch sehr jung ist und einige Jahre bis zur Trinkreife lagern sollte.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillte oder geschmorte Wildgerichte.

SERVIEREN

Zwischen 16°C und 18°C servieren. Sofort: vollmundig und körperreich. Lagerfähigkeit: Idealerweise 7 Jahre, sodass die Tannine weicher werden und die Aromenvielfalt noch an Komplexität gewinnen kann.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



16,5/20

"Extravagant red fruit with wonderful definition and juiciness on the nose: cranberry, redcurrant, brambles. Lovely sweet spice on the palate and smooth, succulent refreshment on the finish."

Jancis Robinson, 01/10/2019

JEB DUNNUCK

92+

"The 2020 Saint Joseph Les Ponts is terrific, although probably not for the staunch traditionalists out there, as it has plenty of background oak. Ripe red and black fruits, cured meats, spice box, and dried herb nuances flow to a medium to full-bodied, concentrated, beautifully textured 2020. I love its mid-palate, it has ripe tannins, and will benefit from 2-4 years of bottle age."

Jeb Dunnuck, 15/12/2022

Wine Spectator

93/100

"This exuberant, attractive red offers a ripe, juicy stream of black currant and spices rolled up in toasty oak, while mocha and black licorice detail the richly styled palate, with warm earth, underbrush and tobacco notes powered by orange zest acidity. Pleasingly chewy from beginning to end, finishing with a graphite edge."

Wine Spectator, 31/10/2024

