



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage - 2021

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. In unserem Hermitage Rouge vereinen sich drei Terroirs, die sich perfekt ergänzen und ihm seine Kraft und Fülle verleihen. Der Wein zeigt eine schöne aromatische Palette an fruchtigen, würzigen, holzigen und rauchigen Noten. Eine außergewöhnliche Mischung, die die Komplexität dieses Weins unterstreicht.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônets, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Die Trauben stammen von den Weinlagen „Grandes vignes“, „Greffieux“ und „Murets“.

TERROIR

Das Terroir ist komplex und abwechslungsreich und besteht stellenweise aus Granit, Kies und Kalkböden. In der Weinlage „Grandes vignes“ dominieren Granitböden. Die erzeugten Weine besitzen eine gewisse Mineralität, aber auch eine schöne Tannintextur. In diesem Bereich wachsen 30% unserer Cuvée. Die Weine, die wir von Terroirs mit Kiesböden erhalten, sind hinsichtlich ihrer Aromatik reich und komplex. Sie sind das Rückgrat unseres Weins und steuern 60% zu unserer Cuvée bei. Der Kalkboden rundet dann die Finesse und Eleganz des Weins ab. Diese drei sich bestens ergänzenden Terroirs sind allesamt Bestandteil der finalen Assemblage.

DER JAHRGANG

Als Jahr des Winzers erforderte 2021 angesichts der Wetterkapriolen unbedingte Reaktionsschnelligkeit im Weinberg und bestärkte uns darin, auch weiterhin auf unsere guten, bewährten Praktiken im Weinberg zu setzen. Auf einen milden Winter folgten zunächst Frostereignisse im Frühjahr, dann in dessen späterem Verlauf Trockenheit und schließlich ein kühler Sommer mit Rekordniederschlägen. Durch ein Entlauben Anfang Juli blieben unsere Trauben gesund. Die Weinlese startete mit den Weißweinen am 13. September unter guten Bedingungen in Brézème (ein Minus von 80 % aufgrund der Fröste), gefolgt vom Crozes-Hermitage und dem Condrieu. Die Bedingungen im Sommer halfen eine für unsere Region seltene Ausgewogenheit bei den Weinen zu bewahren. Die Marsanne- und Roussanetrauben geben Frische, Mineralität und präzise Aromen zu erkennen, die Viognier-Trauben Aromen von frischen Früchten; am Gaumen sind sie voller Finesse. Bei den Rotweinen versprechen die Weinlagen in der Ebene großen Genuss mit blumigen Aromen und weichen Tanninen. Und schließlich weisen die Granitterroirs Noten von Pfeffer und Gewürzen auf und sind strukturiert am Gaumen.



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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MÄßEN GENIEßEN.



STANDORT

Ein legendärer Hügel und eine ebensolche Geschichte haben im Lauf der Jahrhunderte die mythische Reputation dieses Großen Gewächses begründet. Die Weine der Hermitage wurden unter der Bezeichnung „Weine aus Vienne“ bereits von den Römern geschätzt, genau wie die der Côte-Rôtie. Später kennt man sie unter dem Namen „Weine vom Weinberg Saint-Christophe“, weil dort eine dem Heiligen geweihte Kappelle steht. Der Name Hermitage ist wohl erst im 17. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt worden zum Gedenken an den Ritter Henri Gaspard de Sterimberg, der im 13. Jahrhundert nach seiner Rückkehr von den Kreuzzügen gegen die Albigenser beschloss, als Eremit auf diesem Hügel zu leben, der ihm von der spanischen Königin Blanka von Kastilien überlassen worden war. Er soll dort einen Weinberg angepflanzt haben, der erst als Ermitage, dann als Hermitage bezeichnet wurde. Doch das sind erst die Anfänge seines Ruhmes: Man erzählt sich auch, dass während der Herrschaft von Ludwig XIV der Hermitage der bevorzugte Wein der Zaren von Russland war. Die Liste seiner Liebhaber ist illustert und sucht ihresgleichen: Zu ihnen zählen u.a. Heinrich IV., Boileau, Ludwig XIII. und vor allem Ludwig XIV., Nikolaus II. und Alexandre Dumas... Dem Hermitage wurde 1937 die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC verliehen.

ENTWICKLUNG

- Kalte Vorgärung
- Dann Mazeration und Gärung für 28 Tage mit Remontage, anschließend Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung in diesjährigen (30%) und in einjährigen Holzfässern (70%) während 15 Monaten

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Herrliche, intensive, dunkelrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die Nase zeigt eine sehr schöne, kräftige und komplexe aromatische Ausprägung mit Noten von schwarzen Früchten wie Brombeere und Cassis, die sich behutsam mit Noten mischen, die von der Reifung im Holzfass stammen, an Unterholz und zarte Gewürzaromen erinnern und eine schöne rauchige, warme, zarte Holznote beisteuern. Am Gaumen zeigen sich eine angenehme Frische und unglaubliche Feinheit, perfekt austariert zwischen kräftiger Struktur und rassischer Eleganz. Ein Wein von großer Noblesse mit fein ziselierten Tanninen. Lang anhaltender, eleganter und ausgesprochen aromatischer Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein passt hervorragend zu einem gut abgehangenen Cote de Boeuf und zu pikanten Speisen.

SERVIEREN

Den Wein 3 bis 4 Stunden vor der Verkostung öffnen, dann bei einer Temperatur zwischen 17°C und 18°C servieren. Der Wein besitzt ein schönes Alterungspotenzial und kann mindestens 10 Jahre gelagert werden.

