



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins, Les Chaflans, AOC Crozes-Hermitage, Rouge, 2020

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Crozes-Hermitage stammt von alten Rebstöcken. Es ist ein eleganter, finessenreicher, durch und durch klassischer Wein, der mit größter Sorgfalt in regionaler Tradition bereitet wird.

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 Crozes-Hermitage entstammt einem wunderbaren vier Hektar großen Terroir, das mit alten Rebstöcken bepflanzt ist und sich im Herzen der Appellation mit den Ortschaften Chanos Curson (Chassis), Pont d'Isère (Les Flouris) und la Roche de Glun (Saviauds) befindet.

TERROIR

Lehmig-sandiger Boden, bedeckt 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. So kommt es, dass einige unserer hundertjährigen Weinstöcke die Zeiten überdauert haben und immer noch ihr Bestes geben können.



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 1937 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name der Appellation bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes“ leitet sich vom lateinischen Wort *crucem* ab, was „Kreuz“ oder auch „Wegkreuzung“ bedeutet und „Hermitage“ stammt vom Lateinischen „*Heremitagium*“ ab, auf Deutsch „Einsiedelei“. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenser als Eremit niederließ.

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.
- 12-monatige Reifung in zwei Jahre alten Barriquefässern.

REBSORTE

Syrah

VERKOSTUNG

Von verführerischer, tiefschwarzer, sehr brillanter Farbe. In der Nase kräftig und komplex zeigt der Wein eine wundervolle schwarze, konzentrierte Frucht mit subtilen, rauchigen Noten, die den Ausbau im Barrique verraten. Am Gaumen erlebt man eine wahre Explosion an Frucht und Frische, bevor der Crozes-Hermitage seine ganze Üppigkeit und die Feinheit seiner dichten Tannine enthüllt. Ein wunderbarer, ausdrucksstarker Syrah mit guter Lagerfähigkeit.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes, gegrilltes Fleisch, würzige, pikante Speisen oder herzhafte Schmorgerichte.

SERVIEREN

Zwischen 15°C und 18°C servieren. Sofort: Aromen von schwarzen Früchten. Lagerzeit: Sollte idealerweise innerhalb der nächsten 5 Jahre getrunken werden.

