Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

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

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Issu de vieilles vignes, notre Crozes-Hermitage est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes de 4 hectares situées au coeur de l'appellation sur les villages de Chanos Curson (Chassis) Pont d'Isère (Les Flouris) et la Roche de Glun (Saviauds).

TERROIR

Sol argilo-sableux recouvert de galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avions 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.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MBLILF

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin crucem, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et «Hermitage », du latin Heremitagium, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle.
- Éraflage à 70%.
- Macération à froid de 3 jours.
- Alternance de pigeage et remontage afin de travailler les chapeaux de marcs et d'extraire de l'aromatique et des tannins.
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 12 mois en fûts de 2 ans.
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans).

CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un noir très profond très brillante. Puissant et complexe, le nez dévoile un beau fruit noir concentré et de subtiles notes fumées soulignant l'élevage en fûts. En bouche, il s'ouvre sur une explosition de fruits et de fraicheur, avant de révéler toute sa richesse et la subtilité de ses tanins denses. Une superbe expression de la Syrah au beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge grillée, plat épicé ou mijoté de caractère.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C. Potentiel de garde, dès à présent: riche et sur le fruit noir. Temps de garde: idéalement, à boire dans les 6 ans.

Maison & Domaines
Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MBLILF