



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Le Cabanon - 2023

Vin de France, VSIG, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein verführerischer Wein, der die Kraft der Syrah-Traube mit einem Hauch Viognier verbindet, was ihn sehr seidig macht.

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 Rhônétals, 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. Unsere Weinberge liegen in den Gemeinden Beaumont Montoux und Pont de l'Isère am rechten Ufer und auf Hochebenen der Ardèche.

TERROIR

Unsere Rebstöcke stehen auf einem Boden, der besonders durch die vielen Kiesel aus der Rhône geprägt ist.

DER JAHRGANG

2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevollen, kleinteiligen Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden.



STANDORT

Hier, zwischen den Städten Vienne und Valence, der Wiege des Syrah in Frankreich, entfaltet die Syrah-Rebe ihr ganzes Potenzial. Manche meinen, sie stamme aus der Stadt Shiraz im Iran und sei mit Kreuzfahrern nach Frankreich gekommen. Wieder andere sind der Auffassung, sie sei im 3. Jahrhundert zur Zeit des Römischen Reichs auf Betreiben von Kaiser Probus entstanden. Der Cabanon, die Winzerhütte, ist die Werkstatt des Winzers, seine Zuflucht, sein Ruhepol. Er steht mitten im Weinberg. Für seinen Bau verwendet man hiesiges, ortsübliches Material (Granit, Kiesel oder Holz). Der Cabanon ist häufig ein heimeliger Ort.

ENTWICKLUNG

- Das Datum der Lese wird durch den Reifegrad jeder einzelnen Rebsorte bestimmt
- Entrappen der Beeren bei Ankunft im Weingut
- Eine kalte Vorgärung wird durchgeführt, um die Aromen der roten Früchten und Veilchen zu extrahieren
- Nach der Mazeration gärt der Most rund zwei Wochen
- Danach wird der gärende Most mehrfach durchmischt (Remontage) und der Tresterhut umgeschichtet (Pigeage)
- Im Anschluss reift der Wein in Edelstahltanks, um seine Frische und Frucht zu erhalten

REBSORTEN

Syrah, Viognier

VERKOSTUNG

Verführerische, tiefrote, beinahe schwarze Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein sehr aromatisch und lecker und zeigt Noten von kleinen roten Früchten, die durch einen Hauch Pfeffer noch betont werden. Rund und aromatisch am Gaumen werden seine weichen Tannine sichtbar sowie ein Hauch Frische, was den Abgang sehr angenehm macht. Ein trinkfreudiger Wein, der jung verkostet werden sollte..

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Als Aperitif oder als Begleiter zu gegrilltem Fleisch.

SERVIEREN

Leicht gekühlt bei ca. 15°C - 16°C servieren. Sollte jung, innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

