Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Le Cabanon - 2023

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin séduisant qui allie la puissance de la Syrah avec une pointe de Viognier pour un côté soyeux.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Nos vignes se situent sur les communes de Beaumont Monteux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Nos vignes sont plantées sur un sol où les galets du Rhône sont particulièrement présents.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

SITUATION

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Le Cabanon du vigneron est son atelier, son refuge, son lieu de repos et se trouve au milieu des vignes. Construit avec les matériaux trouvés sur place (en granit, en galets ou en bois), le Cabanon est souvent un lieu chaleureux.

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

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

PNIGZF

ÉLABORATION
- La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage.
- Eraflage des raisins à l'arrivée en cave.
- Une fermentation pré-fermentaire à froid est réalisée afin d'extraire les arômes de fruits rouges et de violette. Après macération, le moût fermente une quinzaine de jours.
- Des remontages et des pigeages sont réalisés régulièrement.
- Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

CÉPAGES
Syrah, Viognier

DÉGUSTATION
Séduisante robe d'un rouge profond presque noir aux reflets brillants. Tout en gourmandise, le nez est friand, offrant des notes de petits fruits rouges soulignées de touches de poivre. Ronde et gourmande, la bouche dévoile des tanins souples et une pointe de fraîcheur très agréable en finale. Un vin gouleyant à déguster sur sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS
À l'apéritif ou pour accompagner des viandes grillées.

SERVICE
Servir légèrement frais autour de 15-16°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

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

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

PN1GZF