Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2015

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.
Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.
Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.
Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.
Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Monteux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.

LE MILLÉSIME

Pour les appellations du Nord de la Vallée du Rhône, 2015 est une année vraiment exceptionnelle, presque du jamais vu !
Après un hiver doux et pluvieux et un printemps particulièrement chaud, l'été fût caniculaire, encore plus chaud qu'en 2003. Des pluies salvatrices sont arrivées en abondance mi- août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et d'un vent inespéré, garantissant un état sanitaire parfait et une maturité du raisin régulière et rapide. Les vendanges se sont ainsi déroulées dans des conditions optimales durant la première quinzaine de septembre.

SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

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.

R09S7F

CÉPAGE
Syrah 100%

DÉGUSTATION
Ce vin présente une belle couleur rouge violine et dense. Millésime solaire pour l'appellation, ce vin surprend par sa fraîcheur, son équilibre et son fruité. Bouche riche à la texture tannique souple et dense, finale longue aux arômes de fruits rouges et noirs, et notes fraîches minérales (graphit). Joli mariage d'équilibre et de gourmandise.

SERVICE
Ce vin offre un plaisir immédiat. Dés l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16-17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

bettane + desseauve

15/20
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/08/2017

91/100
"Bright mulberries, red plums and pepper with a toasty and spicy layer of modern oak influence. The palate has pastry-like tannins in an appealing, smooth style. Red plums to close. Drink now."
JamesSuckling.com, 01/09/2017

Wine Spectator

91/100
"Rather ripe, with fleshy boysenberry and blackberry puree flavors gushing through, inlaid with black licorice and Christmas pudding notes. Offers a fleshy, hedonistic finish. A little shy on cut, but the fruit is hard to deny.
Drink now through 2020."
Wine Spectator, 31/12/2017

Antonio Galloni vinous explore all things wine

90/100
"Brilliant violet. Spicy black and blue fruits, pungent flowers and a hint of smokiness on the perfumed nose. Juicy and focused in the mouth, offering ripe boysenberry and bitter cherry flavors that become sweeter on the back half. The dark berry note lingers on the spicy finish, which is framed by smooth tannins."
Vinous, 02/04/2018

JEB DUNNUCK

93/100
"The gorgeous 2015 Crozes-Hermitage shows how strong this appellation is in 2015. It offers lots of blackberry, tapenade, truffle and peppery aromatics, full-bodied richness and a silky, pure, elegant texture. This inky colored beauty is already drinking beautifully, but will cruise for a decade or more."
Jeb Dunnuck

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.

R09S7F