Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph - 2015

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet, des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit.
Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône.
Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair.
L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

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

Pour le nord de Saint-Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay.
Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

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.
Élevage en cuve tronconique.

CÉPAGE

Syrah 100%

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.

S799UF

DÉGUSTATION
Pour ce millésime, le granit du terroir de Saint-Joseph s'exprime à merveille. D'une couleur rouge foncé intense, ce vin présente une très belle complexité aromatique, notes fraîches de boisé noble, fruits noirs, notes de cacao et de senteurs de cailloux chauds après la pluie. En bouche, l'attaque est puissante, tanins dense et serré, finale longue et empyreumatique. Beau mariage entre fraîcheur et complexité aromatique.

SERVICE
A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce.
Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

PRESSE & RÉCOMPENSES

bettane + desseauve

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

Wine Spectator

91/100
"Direct, with a strong ganache note out front, followed by warm fig paste and crushed plum fruit flavors. The ganache edge coats the finish with a flash of bay leaf, while brambly grip flows underneath."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2017

JEB DUNNUCK

92/100
"From four hectares of granite soils, the 2015 Saint Joseph is fresh and elegant, with a pure, clean, classy style. Blackberries, violets/spring flowers, loads of pepper, and a touch of minerality all emerge from this medium to full-bodied Saint Joseph that can be drunk today or cellared for a decade or more."
Jeb Dunnuck, 24/01/2018

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.

S799UF