Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Syrah - 2017

Vin de France, VSIG, France

La Syrah assemblée avec le Viognier crée un vin d'une plus grande finesse et élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage nous procure fraîcheur et gourmandise.

DESCRIPTIF

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.

Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.

TERROIR

PEDOLOGIE

Le sous-sol de la rive droite du Rhône est constitué de roches primaires de type gneiss ou granite issues des roches anciennes volcaniques du Massif Central. Son sol sablo-argileux est composé d'éléments granitiques également apportant un caractère puissant et sauvage au vin.
Les formations géologiques de la rive gauche du Rhône sont plus variées. Avec des sols granitiques et des parcelles recouvertes de galets provenant des débâcles glaciaires. Ces pierres imposantes, arrondies et polies par le Rhône conservent la chaleur de la journée et la restituent pendant la nuit.

CLIMAT

Zone de transition entre le climat semi-continental de la Bourgogne et le climat méditerranéen de la Provence. Les hivers sont de type continental : du froid, du vent et peu de pluie. Les étés sont de type méditerranéen : de la chaleur, de l'orage et peu de vent.
Ces climats très contrastés, dévoile chez la Syrah, d'intenses arômes de fruits rouges mêlés d'épices.

LE MILLÉSIME

Après l'été chaud et historiquement sec, les vins donnent une impression d'opulence, de concentration et de générosité. Les élevages permettent aux vins de se patiner et de trouver lentement les équilibres.

SITUATION

Les vins de pays autour des côtes du Rhône septentrionales, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage. Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.
Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.

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.

CÉPAGES
Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION
Ce millésime 2017 est à la fois fruité et gourmand, avec des arômes de fruits rouges (cassis, fraise, mûre) et une attaque ronde et fraîche en bouche. Tout en équilibre, ses tannins sont parfaitement fondus et il offre une belle finale sur des notes de fruits mûrs et d'épices.

ACCORDS GOURMANDS
Vin sans prétention pouvant s'associer avec des repas conviviaux et simples : grillades ou viandes blanches, charcuterie, fromages, et pourquoi pas une cuisine plus exotique et épicée.

SERVICE
Ce vin est à boire dès à présent, à une température de 16°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

88/100
"This wine tells you so much about Maison Les Alexandrin's approach to winemaking – it's marketed as 100% Syrah to keep things simple but in fact contains a 5% slice of Viognier to ensure great taste and an easy-drinking style. The 6ha of vines for this wine are in the southern part of Crozes-Hermitage as it just crosses into Vin de Pays. Spiced pepper notes add interest to the cherry and raspberry fruits, with an upward tickle of minerality on the finish; this bounces through the palate."
Decanter, 06/09/2018

Antonio Galloni vinous explore all things wine

88/100
"Deep violet. Ripe dark berries and a hint of olive on the nose and in the mouth. In a jammy, lush style, showing good depth and a hint of menthol on the warm, broad finish, which shows just a hint of supple tannins."
Vinous, 01/09/2019

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.