



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc - 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité. Le Viognier laissera son empreinte avec des arômes fleuris. Un vin sans prétentieux qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

ÉLABORATION

Fouillage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve. Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%



DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle aux délicats reflets verts. Ce vin se dévoile avec un nez expressif aux notes de fleurs blanches, de crème au beurre et d'abricot. Tout en fraîcheur, la bouche s'ouvre par une belle attaque, dévoilant de séduisants arômes d'agrumes, bien équilibrés par une juste acidité. Sa pureté minérale est ponctuée en finale d'une pointe de délicate amertume.

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100

"A charming white Rhone, that offers the rich depth of Marsanne, and the bright juiciness of Grenache Blanc, it all works nicely together, to deliver a charming balanced wine."

Blue Lifestyle, 04/02/2022

Wine Spectator

87/100

"Brisk, with light white peach, verbena and salted butter notes. Fresh finish. Grenache Blanc, Viognier and Marsanne. Drink now."

Wine Spectator, 01/01/2022

 **WINEENTHUSIAST**

89

"Notes of white strawberries, green pears, cherry blossoms and baby's breath fill the glass. The palate is vibrant, with freshly cut Gala apple and Asian pear, and finishes with salinity and stone. Simple and straightforward, this expression pairs well with beets and citrus, as well as goat cheese."

Anna-Christina Cabrales, Wine Enthusiast

