



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2022

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein Crozes-Hermitage Rouge von großer Eleganz, perfekt ausgewogen zwischen süffigen roten Früchte und der Kraft runder, samtiger Tannine. Kann ab sofort und sollte innerhalb der nächsten fünf Jahre getrunken werden.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônets, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Ein Teil unserer Cuvée stammt aus den Weinlagen um Beaumont Montoux, die sehr trinkfreudige und sehr präzise Weine ergeben. Weitere Weine kommen aus der Lage Les Pends nahe Mercuriol hinzu, die Tiefe und Säure beisteuern.

TERROIR

Das Terroir besteht im Norden aus Granithängen, vergleichbar mit denen von Hermitage, wohingegen die Böden im Süden überwiegend junge Schwemmlandböden sind, mit einigen Terrassen aus Kieselsteinen, die von der Rhône angeschwemmt wurden. Die Rebstöcke, über die regelmäßig der Mistral streicht, wachsen in reiner Südausrichtung in Hanglagen. Die Weine, die zwischen den nördlichen und südlichen Gebieten der Appellation erzeugt werden, sind sehr unterschiedlich. Crozes-Hermitage Maison les Alexandrins stammt überwiegend von Weinstöcken, die auf Schwemmland in der Ebene gepflanzt wurden.

DER JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.



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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MÄßEN GENIEßEN.



UIF81D

STANDORT

Seit 1937 trägt das nördliche Rhône-tal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Crozes-Hermitage liegt am linken Rhôneufer zwischen den Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Weinbau wird auf diesem Terroir bereits seit der Antike betrieben. Der Name bezieht sich auf zwei geographische Bezeichnungen: „Crozes“ leitet sich vom lateinischen Wort *crucem* ab, was „Kreuz“ oder auch „Wegkreuzung“ bedeutet und „Hermitage“ stammt vom Lateinischen „Heremitagium“ ab, auf Deutsch „Einsiedelei“. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Anhöhe, die die Rhône überragt und auf deren Gipfel sich der Ritter von Sterimberg nach seiner Rückkehr vom Kreuzzug gegen die Albigenser als Eremit niederließ.

ENTWICKLUNG

- Kaltmazeration zur Entwicklung der Frucht
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Teilweise Reifung im Holzbottich und im Edelstahltank während 10 Monaten

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Schöne, dunkelviolette Farbe mit leuchtenden Reflexen. Bei diesem sonnenverwöhnten Jahrgang präsentiert sich die Nase ausgesprochen verführerisch mit zarten, blumigen Noten, die sich mit den köstlichen Aromen von kleinen roten Früchten mischen. Dieser Wein ist von einer bemerkenswerten Ausgewogenheit am Gaumen, die der Infusion zu verdanken ist, für die wir uns anstelle der Extraktion während der Weinbereitung entschieden haben. Er zeigt die ganze, leichte und frische Knackigkeit von roten Früchten, die von sehr feinen Tanninen getragen werden und die ganze Brillanz dieses eleganten Weines zeigen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Begleiter für jegliche Art von Grillgerichten.

SERVIEREN

Serviertemperatur zwischen 16 und 17°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING.COM

92/100

"A medium-bodied, textured, well-balanced and crunchy Crozes-Hermitage. Notes of dark cherries, violets and mild spices on the nose. Juicy and silky with crunchy blue and purple fruit character and some peppercorns and flowers toward the refreshing finish. Drink or hold."

James Suckling, 17/06/2024



93/100

"12 months in wood. Savoury, mineral and multilayered, this shows sweet red cherry and strawberry fruit with some herbal hints. There's a nice flow across the palate, with the structure balancing the sweet fruit really well. Has some cured meat and pepper character on the finish with some raspberry crunch."

Wineanorak

