



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2022

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Croze-Hermitage Rouge d'une grande élégance, parfait équilibre entre la gourmandise des fruits rouges et la puissance des tannins ronds et veloutés. A déguster dès à présent et pendant les 5 prochaines années!



DESCRIPTIF

Association de deux vigneron de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Il est complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercuriol pour apporter de la profondeur et de l'acidité.

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. Crozes Hermitage Maison les Alexandrins provient essentiellement de vignes plantées dans la plaine alluvionnaire.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.



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.



SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin *crucem*, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et « Hermitage », du latin *Heremitagium*, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.

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.
-

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Belle robe violette profonde aux reflets brillants. Sur ce millésime ensoleillé, le nez se dévoile particulièrement séduisant avec ses délicates notes florales subtilement mêlées à des arômes de petits fruits rouges tout en gourmandise. D'un remarquable équilibre en bouche, grâce à l'infusion qui a été préférée à l'extraction pendant la vinification, il offre tout le beau croquant de fruits rouges frais et léger soutenus par des tanins tout en finesse qui révèlent tout l'éclat de ce vin très élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal pour accompagner des grillades.

SERVICE

Servir entre 16 et 17°C. A déguster dans les 5 ans.

