



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Blanc Craies Blanches - 2023

IGP Collines Rhodaniennes, Frankreich

IGP Collines Rhodaniennes, Craies Blanches ist ein Wein, bei dem sich gekonnt die weißen Rebsorten des südlichen Rhonétals Viognier, Roussanne und Marsanne auf sehr einfache und unverfälschte Weise miteinander verbinden und ein perfektes Gleichgewicht zwischen mineralischer Frische und Fruchtigkeit aufweisen.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der beiden Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônétal, 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, Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônétals, 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. Unsere Weinberge liegen in den Gemeinden Beaumont Montoux und Pont de l'Isère am rechten Ufer und auf Hochebenen der Ardèche.

TERROIR

Er stammt von einem Weinberg im Herzen der herrlichen Natur der Drôme, der gerade auf Bioanbau umgestellt wird, und gedeiht auf Lehm- und Kalksteinböden entlang des Rhôneufers am Fuße des Vercors-Massivs, gegenüber den beeindruckenden Steilwänden der Trois Becs. Ein einzigartiges Terroir, das dem Wein viel Frische und knackige Frucht verleiht.

DER JAHRGANG

2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevoll, kleinteilige Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden.

1/2



U2C71D

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.

ENTWICKLUNG

Um größtmögliche Schlichtheit und Reinheit der Frucht zu erreichen, wird "Les Craies Blanches" nur sehr wenig bearbeitet: Die Trauben werden bei Ankunft im Weingut teilweise entrappt, einige Male wird die Remontage durchgeführt und die Vinifikation erfolgt zu 100 % in Betontanks, wodurch die Mineralität des Betons die des Terroirs veredelt.

REBSORTEN

Viognier, Roussanne, Marsanne

13 % VOL.

VERKOSTUNG

Schöne, brillante und klare Farbe. Die Nase hält ein intensives und ausgesprochen verführerisches aromatisches Bouquet bereit, bei dem sich die exotischen Noten des Viognier mit Aromen der weißfleischigen Roussanne- und Marsannetraube mischen. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant mit einer großen Spannung und Mineralität, die auf das kreidige Terroir zurückzuführen ist. Sollte jung getrunken werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der zugängliche und leicht zu trinkende Wein eignet sich für gesellige Runden mit Freunden wie auch solche mit der Familie. Der Wein eignet sich sehr gut als Aperitif oder begleitet aufs Beste einfache Gerichte mit weißem Fleisch, Geflügel oder gegrilltem Fisch.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 10°. Sollte jung, innerhalb von drei Jahren, getrunken werden.

