



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Blanc Craies Blanches - 2023

IGP Collines Rhodaniennes, France

IGP Collines Rhodaniennes, Craies Blanches est un vin qui conjugue habilement les cépages blancs du sud de la Vallée du Rhône Viognier, Roussanne et Marsanne dans une approche très simple et épurée, offrant un parfait équilibre entre fraîcheur minérale et gourmandise du fruit.



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. Nos vignes se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Issue d'un vignoble - en cours de conversion bio - au coeur de la splendide nature de la Drôme, il s'épanouit sur un sol argilo-calcaire qui longe les rives du Rhône au pied du massif du Vercors, face aux sublimes falaises des trois becs. Un terroir unique qui lui confère beaucoup de fraîcheur.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfique de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

ÉLABORATION

Afin de révéler toute la simplicité du fruit pur, "Les Craies Blanches" est très peu travaillé : un éraçage partiel des raisins à l'arrivée en cave, quelques remontages et une vinification 100% en cuves béton, la minéralité du béton venant sublimer celle du terroir.



CÉPAGES

Viognier, Roussanne, Marsanne

13 % VOL.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et limpide. Le nez dévoile un bouquet aromatique intense et particulièrement séduisant, mêlant les notes exotiques du Viognier aux arômes de fruits à chair blanche de la Roussanne et de la Marsanne. La bouche est très élégante, avec beaucoup de tension et de minéralité qui évoquent le terroir crayeux des terres blanches. A déguster sur la jeunesse du vin.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accessible et facile à boire se prête aux repas entre amis comme en famille. Il accompagnera à merveille vos apéritifs ou des plats simples comme des viandes blanches, une volaille ou des poissons grillés.

SERVICE

Servir à 10°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

