Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage - 2019

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. In unserem Hermitage Rouge vereinen sich drei Terroirs, die sich perfekt ergänzen und ihm seine Kraft und Fülle verleihen. Der Wein zeigt eine schöne aromatische Palette an fruchtigen, würzigen, holzigen und rauchigen Noten. Eine außergewöhnliche Mischung , die die Komplexität dieses Weins unterstreicht.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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 Rhônetals, 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. Die Trauben stammen von den Weinlagen „Grandes vignes“, „Greffieux“ und „Murets“.

TERROIR

Das Terroir ist komplex und abwechslungsreich und besteht stellenweise aus Granit, Kies und Kalkböden. In der Weinlage „Grandes vignes“ dominieren Granitböden. Die erzeugten Weine besitzen eine gewisse Mineralität, aber auch eine schöne Tannintextur. In diesem Bereich wachsen 30% unserer Cuvée. Die Weine, die wir von Terroirs mit Kiesböden erhalten, sind hinsichtlich ihrer Aromatik reich und komplex. Sie sind das Rückgrat unseres Weins und steueren 60% zu unserer Cuvée bei. Der Kalkboden rundet dann die Finesse und Eleganz des Weins ab. Diese drei sich bestens ergänzenden Terroirs sind allesamt Bestandteil der finalen Assemblage.

DER JAHRGANG

Nach einem milden Winter und Frühjahr erschienen die Bedingungen perfekt – bis der 15. Juli kam: Ein Hagelsturm zerstörte einen großen Teil der Weinberge von Crozes-Hermitage. Dann kam die Hitzewelle im Sommer, einer der heißesten des letzten Jahrzehnts, sodass einige Trauben verbrannten. Die gute Arbeit des Teams hat glücklicherweise den geretteten Teil des Weinbergs in einem außergewöhnlichen Zustand erhalten. Und wenn die Natur auch manchmal hart zu den Menschen ist, so zeigt sie sich oft gnädig. Die Lese verlief perfekt und wenn auch die Mengen begrenzt waren, so verspricht dieser Jahrgang doch wunderbar zu werden, trotz eines klimatisch und moralisch komplizierten Jahres. Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben stets in Erinnerung der Winzer und auch der aktuelle Jahrgang scheint diese Regel nicht zu durchbrechen.

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 MAßEN GENIEßEN.

V7177D

STANDORT
Ein legendärer Hügel und eine ebensolche Geschichte haben im Lauf der Jahrhunderte die mythische Reputation dieses Großen Gewächses begründet. Die Weine der Hermitage wurden unter der Bezeichnung „Weine aus Vienne“ bereits von den Römern geschätzt, genau wie die der Côte-Rôtie. Später kennt man sie unter dem Namen „Weine vom Weinberg Saint-Christophe“, weil dort eine dem Heiligen geweihte Kappelle steht. Der Name Hermitage ist wohl erst im 17. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt worden zum Gedenken an den Ritter Henri Gaspard de Sterimberg, der im 13. Jahrhundert nach seiner Rückkehr von den Kreuzzügen gegen die Albigenser beschloss, als Eremit auf diesem Hügel zu leben, der ihm von der spanischen Königin Blanka von Kastillien überlassen worden war. Er soll dort einen Weinberg angepflanzt haben, der erst als Ermitage, dann als Hermitage bezeichnet wurde. Doch das sind erst die Anfänge seines Ruhmes: Man erzählt sich auch, dass während der Herrschaft von Ludwig XIV der Hermitage der bevorzugte Wein der Zaren von Russland war. Die Liste seiner Liebhaber ist illuster und sucht ihresgleichen: Zu ihnen zählen u.a. Heinrich IV., Boileau, Ludwig XIII. und vor allem Ludwig XIV., Nikolaus II. und Alexandre Dumas... Dem Hermitage wurde 1937 die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC verliehen.

ENTWICKLUNG
- Kalte Vorgärung
- Dann Mazeration und Gärung für 28 Tage mit Remontage, anschließend Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung in diesjährigen (30%) und in einjährigen Holzfässern (70%) während 15 Monaten

REBSORTE
Syrah 100%

VERKOSTUNG
Der Hermitage Rouge ist ein außergewöhnlicher Wein, voller Komplexität und Wucht, wobei er dennoch fein und elegant bleibt. In der Nase ist er großartig mit kräftigen Aromen von schwarzen Früchten, die durch den Ausbau in Eichenfässern noch verstärkt werden. Auf der Zunge intensiv und weich, dabei doch fein und elegant zeigt er eine großartige Aromenvielfalt.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein passt hervorragend zu einem gut abgehangenen Cote de Boeuf und zu pikanten Speisen.

SERVIEREN
Den Wein 3 bis 4 Stunden vor der Verkostung öffnen, dann bei einer Temperatur zwischen 17°C und 18°C servieren. Der Wein besitzt ein schönes Alterungspotenzial und kann mindestens 10 Jahre gelagert werden.

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 MAßEN GENIEßEN.

V7177D