



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint Joseph Blanc - 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der ausgewogene, rassige Wein zeigt die ganze Mineralität des Granitterroirs.



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 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. Unsere Weinstöcke stehen in Saint Jean de Muzols und Tournon.

TERROIR

Das Terroir Saint-Joseph besteht überwiegend aus Granitböden. Die aus dem Rhônetal ansteigenden Hänge haben eine süd- bis südöstliche Ausrichtung.

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 mühevollen, kleinteiligen 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.



STANDORT

Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich über 40 km entlang des rechten Rhône-Ufers auf Höhe des 45. Breitengrads. Der Anbau erfolgt auf Steilhängen, die bereits seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves“ - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen. Die Appellation trägt seit 1956 die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Diese erstreckt sich zunächst auf 9 Gemeinden (90 ha). 1994 erfolgte eine Neuordnung und heute zählt die Appellation 26 Gemeinden und eine Fläche von 1330 ha. Die Weinlage folgt dem meandernden Flusslauf von Chavanay nach Gulherand und verbindet so Condrieu und Côte-Rôtie im Norden mit Saint-Péray und Cornas im Süden. Die Appellation ist heute für ihre Rotweine aus der Syrahrebe bekannt, die kräftig und dabei elegant sind. Ein Geheimtipp sind die Weißweine aus den Rebsorten Roussane und/ oder Marsanne.

ENTWICKLUNG

Für unseren ersten Jahrgang war uns die Balance wichtig zwischen den Weinen des Nordens der Appellation, die Mineralität und Frucht liefern, und denen aus dem historischen Herz von Saint-Joseph, die cremiger sind. Die Cuvée ergibt einen gut ausbalancierten und rassigen Wein.

- In Demi-Muids-Eichenfässern gekellert
- Gärung und Reifung in Demi-Muids-Eichenfässern während 10 Monaten

REBSORTE

Marsanne

VERKOSTUNG

Schöne, klare Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein direkt, frisch und zart mit verführerischen Aromen von Zitrusfrüchten. Der klare und mineralische Gaumen ist im Hinblick auf Frische und Spritzigkeit, Bitterkeit und Säure bemerkenswert ausgeglichen. Die zarten Zitrusnoten setzen sich fort und werden von einer schönen salzigen Mineralität gestützt, die typisch für das Granitterroir ist, bevor der Wein seinen Charakter von konzentrierten Fruchtaromen zeigt, der von der Marsanne-Traube stammt.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein hervorragender Begleiter für gegrillten Fisch in einer leichten Zitronensauce.

SERVIEREN

Serviertemperatur 12°C. Sollte innerhalb 3 bis 5 Jahren getrunken werden.

