



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Saint Joseph Blanc - 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Equilibré et racé, ce vin offre toute la minéralité de son terroir de granit.



### DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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 sont situées à Saint Jean de Muzols et Tournon.

### TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Les coteaux qui s'élèvent au dessus du Rhône sont exposés est, sud est.

### LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice 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.



## SITUATION

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle, planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'AOC voit le jour en 1956. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilhaud, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.

## ÉLABORATION

Nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

- Vinifié en demi-muids.
- Fermentation et Elevage en demi-muids pendant 10 mois.

## CÉPAGE

Marsanne

## DÉGUSTATION

Belle robe limpide aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez précis, frais et délicat aux séduisants arômes d'agrumes. Pleine d'éclat, précise et minérale, la bouche présente un remarquable équilibre entre fraîcheur et vivacité, amertume et acidité. Elle prolonge les délicates notes d'agrumes, soulignées par sa belle minéralité saline typique de ses terroirs de granit, avant de révéler un caractère subtilement séveux, signature de la Marsanne.

## ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille des poissons grillés avec une sauce légèrement citronnée.

## SERVICE

Servir frais à 12°. À boire dans les 3-5 ans.

