



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu Blanc - 2023

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Condrieu ist eine Appellation, die die Rebsorte Viognier adelt. Der ausgesprochen elegante Wein hält eine zart Mineralität bereit, die sich mit Aromen exotischer Früchte zu einer großer Ausgewogenheit verbindet.

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. Stammt von Reben, die in Condrieu und Limony liegen.

TERROIR

Hier ist das Muttergestein Granit. Der Boden ist auf seiner Oberfläche teilweise mit Granitschotter, teilweise mit Löss bedeckt. Dies macht ihn zu einem idealen Boden für die Rebsorte Viognier. Die auf Terrassen angebauten Weinstöcke werden kontinuierlich von der Sonne beschienen.

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

Seit 1940 trägt das nördliche Rhône-tal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Die Weinlage Condrieu liegt im Norden des Rhône-tals am rechten Rhône-Ufer zwischen den Appellationen Côte-Rôtie und Saint-Joseph. Es handelt sich dabei um ein Terroir, auf dem ausschließlich Weißweine der Rebsorte Viognier angebaut werden. Weinbau wird dort seit der Antike betrieben.

ENTWICKLUNG

- Weinbereitung teilweise in Tanks, teilweise im Barrique mit 2,25 Litern Fassungsvermögen
- Hefesatzlagerung während 8 Monaten

REBSORTE

Viognier

VERKOSTUNG

Verführerische, leuchtend goldene Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase lässt der Condrieu ein ausgesprochen ausdrucksstarkes und verführerisches aromatisches Bouquet erkennen, was typisch für die Viognier-Traube ist mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen erleben wir dann die perfekte Verbindung aus Finesse und Kraft: Der Wein ist üppig, komplex, mit einer schönen Cremigkeit und bemerkenswert ausgewogen durch eine sehr schöne Frische. Seine eleganten Aromen münden in einen langen Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ein idealer Begleiter zum Aperitif mit rosafarbenen Garnelen.

SERVIEREN

Serviertemperatur zwischen 11°C und 12°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

