



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu Blanc - 2023

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.



DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

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 côtes 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

Dans notre recherche de partenaires vignerons, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.



ÉLABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

CÉPAGE

Viognier

DÉGUSTATION

Séduisante robe or brillante aux reflets dorés. Le nez dévoile un bouquet aromatique particulièrement expressif et séduisant, typique du cépage Viognier avec ses notes de fruits exotiques et d'agrumes. Alliance parfaite de finesse et de puissance, la bouche est ample, complexe, avec un beau gras, remarquablement équilibrée par une très belle fraîcheur. Ses élégants arômes se prolongent sur une longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera idéal à l'apéritif, avec une assiette de crevettes roses.

SERVICE

Servir entre 11°C et 12°C. A boire dans les 5 ans.

