



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Rouge Craies Rouges - 2023

IGP Collines Rhodaniennes, Frankreich

IGP Collines Rhodaniennes - les Craies Rouges ist ein Wein, der zu 100 % aus Syrah-Trauben besteht und der Leitrebsorte des Rhône-tals in einer sehr schnörkellosen und reinen Version alle Ehre erweist. Dabei bleibt er ganz nah an der Frucht, perfekt ausbalanciert zwischen Frische und Genuss.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der beiden Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhône-tal, 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, Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhône-tals, 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 Weinberge liegen in den Gemeinden Beaumont Montoux und Pont de l'Isère am rechten Ufer und auf Hochebenen der Ardèche.

TERROIR

Er stammt von einem Weinberg im Herzen der herrlichen Natur der Drôme, der gerade auf Bioanbau umgestellt wird, und gedeiht auf Lehm- und Kalksteinböden entlang des Rhôneufers am Fuße des Vercors-Massivs, gegenüber den beeindruckenden Steilwänden der Trois Becs. Ein einzigartiges Terroir, das dem Wein viel Frische und knackige Frucht verleiht.

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.

1/2



X12URD

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.

ENTWICKLUNG

Um größtmögliche Schlichtheit und Reinheit der Frucht zu erreichen, wird "Les Craies Rouges" nur sehr wenig bearbeitet: Die Trauben werden bei Ankunft im Weingut teilweise entrappt, einige Male wird die Remontage durchgeführt und die Vinifikation erfolgt zu 100 % in Betontanks, wodurch die Mineralität des Betons die des Terroirs veredelt.

REBSORTE
Syrah

13,50 % VOL.

VERKOSTUNG

Schöne, tiefrote Farbe mit leuchtenden Reflexen, die von der Jugend des Weines zeugen. In der Nase bietet sich ein eindrucksvolles aromatisches Bouquet, das ganz typisch ist für einen Syrah aus dem nördlichen Anbaugebiet des Rhône-tals. Darin mischen sich zarte florale Noten von Veilchen mit den köstlichen Aromen roter und schwarzer Früchte wie Cassis und Brombeere. Perfekt austariert zwischen Frische und köstlichem Geschmack zeigen sich am Gaumen kräftige, schön eingebundene Tannine, wobei saftige, knackige Früchte dominieren. Ein Wein, der dem Syrah zur Ehre gereicht. Die Syrah-Traube präsentiert sich dabei in ihrer einfachsten und reinsten Form, ganz nah an der Frucht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der zugängliche und leicht zu trinkende Wein eignet sich für gesellige Runden mit Freunden wie auch solche mit der Familie. Er passt wunderbar zu einfachen, traditionellen Gerichten wie rotem Fleisch, Rindertartar, einem Schlemmersalat oder einem Brathähnchen.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 16° - 17°. Sollte jung, innerhalb von drei Jahren, getrunken werden.

