



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Rouge Craies Rouges - 2023

IGP Collines Rhodaniennes, France

IGP Collines Rhodaniennes, les Craies Rouges est un vin 100% Syrah qui rend hommage à ce cépage phare de la Vallée du Rhône dans une version la plus simple et la plus pure possible, au plus près du fruit, parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise.



DESCRIPTIF

Association de deux vigneron 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 se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Issue d'un vignoble - en cours de conversion bio - au coeur de la splendide nature de la Drôme, il s'épanouit sur un sol argilo-calcaire qui longe les rives du Rhône au pied du massif du Vercors, face aux sublimes falaises des trois becs. Un terroir unique qui lui confère beaucoup de fraîcheur et un fruit croquant.

LE MILLÉSIME

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

ÉLABORATION

Afin de révéler toute la simplicité du fruit pur, "Les Craies Rouges" est très peu travaillé : un élevage partiel des raisins à l'arrivée en cave, quelques remontages et une vinification 100% en cuves béton, la minéralité du béton venant sublimer celle du terroir.



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

X12URF

CÉPAGE
Syrah

13,50 % VOL.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge profonde aux reflets brillants, révélant la jeunesse de ce vin. Le nez offre un magnifique bouquet aromatique typique de la Syrah du nord de la Vallée du Rhône, mêlant de délicates notes florales de violette à des arômes gourmands de fruits rouges et noirs tels que le cassis et la mûre. Parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, la bouche dévoile des tanins puissants et bien intégrés et une dominante de fruits juteux et croquants. Un vin qui rend hommage à la Syrah, dans une version la plus simple et la plus pure possible, au plus près du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accessible et facile à boire se prête aux repas entre amis comme en famille. Il accompagnera à merveille des plats simples traditionnels comme une belle viande rouge, un tartare de boeuf, une salade gourmande, ou un poulet rôti.

SERVICE

Servir à 16-17°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

