



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2023

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Mit unserem Saint-Joseph wollen wir die mineralische Note, die für die Weine des Rhônetals charakteristisch ist, mit der fruchtigen Note der Appellation Saint-Joseph vereinen. Eine einzigartige Kreation, die einen raffinierten Wein mit kräftigen Tanninen ergibt.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet 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. Unsere Weinstöcke stehen in Saint Jean de Muzols und Tournon.

TERROIR

Die Weinlage Saint Joseph folgt der meandernden Rhône. Die Weinstöcke stehen an Hängen aus Granit (teilweise auch Granitschotter) in östlicher bis südöstlicher Ausrichtung.

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

Die Weinlage Saint-Joseph erstreckt sich über 40 km entlang des rechten Rhône-Ufers auf Höhe des 45. Breitengrads. Der Anbau erfolgt auf Steilhängen, die bereits seit der Antike terrassiert sind. Früher bekannt unter dem Namen „Vin de Mauves“ - zu Deutsch malvenfarbiger Wein - waren es Jesuiten, die ihm im 17. Jahrhundert seinen aktuellen Namen verliehen. Die Appellation trägt seit 1956 die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“. Diese erstreckt sich zunächst auf 9 Gemeinden (90 ha). 1994 erfolgte eine Neuordnung und heute zählt die Appellation 26 Gemeinden und eine Fläche von 1330 ha. Die Weinlage folgt dem meandernden Flusslauf von Chavanay nach Gulherand und verbindet so Condrieu und Côte-Rôtie im Norden mit Saint-Péray und Cornas im Süden. Die Appellation ist heute für ihre Rotweine aus der Syrahrebe bekannt, die kräftig und dabei elegant sind. Ein Geheimtipp sind die Weißweine aus den Rebsorten Roussane und/ oder Marsanne.

ENTWICKLUNG

Der Wein wird jedes Jahr aufs Neue in dem Bemühen erzeugt, das Granitterroir, das mineralische Noten liefert, mit den Noten von schwarzen Früchten, die klassischerweise für die Appellation Saint-Joseph stehen, zu verbinden.

- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung im kegelförmigen Tank während 12 Monaten

REBSORTE

Syrah

VERKOSTUNG

Schöne, tiefrote, beinahe schwarze Farbe mit leuchtenden, rubinroten Reflexen. Der Wein besitzt eine wunderbare Nase, die präzise und vielschichtig ist mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, von Pfeffer und Gewürzen, die charakteristisch für die Syrah-Traube auf dem Granit-Terroir sind. Am Gaumen ist der Auftakt zunächst frisch, bevor der Wein seine wunderbare Ausgewogenheit zeigt mit einer schönen, präzisen und zarten Tanninstruktur, Noten von Pfeffer und schwarzen Früchten und einem langen Abgang, der von einer angenehmen Frische und einer subtilen Spannung gestützt wird, was Ausdruck der Mineralität dieses großartigen Terroirs ist. Ein Wein mit Charakter, der sowohl kräftig als auch säurearm und somit magenschonend ist und die Syrah-Traube adelt.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein idealer Begleiter für gegrilltes Fleisch oder für Fleischgerichte mit Soße.

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C. Sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

