Domaine les Alexandrins Condrieu Blanc - 2023

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich

Domaine Les Alexandrins - Ausdruck des Terroirs im Rhônetal. Unser Condrieu ist ein kräftiger, betörender Wein mit exotischen Noten, der mit größter Sorgfalt nach regionalen Traditionen bereitet wurde.

BESCHREIBUNG

Die Domaine Les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine, die von der unverfälschten Tradition der Weinbereitung der Appellationen Crozes-Hermitage und Saint-Joseph zeugen. Die Weine stammen samt und sonders von außergewöhnlichen Terroirs, um so größtmögliche Qualität und den größtmöglichen Ausdruck der Appellation zu erreichen. Unser Condrieu wird auf einem selten vorkommenden Terroir angebaut, auf der Parzelle La Caille, oberhalb von Condrieu.

TERROIR

Granitböden. Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen. So kommt es, dass einige unserer hundertjährigen Weinstöcke die Zeiten überdauert haben und immer noch ihr Bestes geben können.

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 mühevolle, kleinteilige 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.

Maison & Domaines Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

XDW10D

STANDORT
Seit 1940 trägt das nördliche Rhônetal die geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'origine contrôlée". Die Weinlage Condrieu liegt im Norden des Rhônetals 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, deren Wurzeln bis in die Antike zurückreichen.

ENTWICKLUNG
- Weinlese von Hand
- Beeren werden in noch leicht unreifem Zustand gelesen, um die Säure zu bewahren
- Mostgärung in Demi-Muids-Eichenfässer und Barriquefässer
- Begrenzte Stückzahl von nur 1500 Flaschen

REBSORTE
Viognier

VERKOSTUNG
Schöne, leuchtend goldene Farbe mit goldenen Reflexen. Ganz zu Beginn ist der Wein in der Nase noch sehr zurückhaltend, von großer Finesse, mit einer höchst eleganten Holznote, die schön integriert ist und durch einen Hauch Rauchnoten leicht betont wird. Am Gaumen ist der Condrieu üppig, sinnlich, mit einer schönen Cremigkeit und dabei zart und perfekt ausgewogen durch eine schöne Frische. Die Vinifikation des Condrieu erfolgte ausschließlich im Barrique, was dem Wein großen Reiz und Finesse verleiht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Aromatisch und kräftig ist der Condrieu ein sehr guter Begleiter für Meeresfrüchte (Gambas, Langusten) oder kräftige, pikante Speisen wie Currygerichte.

SERVIEREN
Zwischen 10°C und 12°C servieren. Sofort: vollmundig und schmeichelnd. Lagerzeit: Idealerweise innerhalb der kommenden 4 Jahre zu trinken.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESSUCKLING.COM

92/100
"A well-rounded, textured and seductive Condrieu. The nose shows aromas of apricots, pears and white flowers. It's medium-bodied with a refreshing core of lemons at the center. Round and succulent with some blanched almond character in the finish. Drink or hold."
James Suckling, 17/06/2024

Maison & Domaines
Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33475086944 - contact@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

XDW10D