



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine les Alexandrins Condrieu Blanc - 2023

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Vin aux notes exotiques, tout en puissance et en volupté, notre Condrieu est vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.



DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Condrieu est issu d'un terroir rare, le lieu-dit La Caille, situé au-dessus de Condrieu.

TERROIR

Sols granitiques. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

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 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.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940, le vignoble de Condrieu se situe tout au Nord de la Vallée du Rhône sur la rive droite du Rhône, entre les appellations Côte-Rôtie et Saint-Joseph. C'est un terroir exclusivement de vins blancs issus du cépage Viognier dont les premières vignes remontent à l'Antiquité.



ÉLABORATION

- Vendange manuelle
- raisins ramassés avec une légère sous maturité afin de conserver de l'acidité.
- jus placés en demi-muid et barrique pour les fermentations.
- Quantité limitée à seulement 1500 bouteilles.

CÉPAGE

Viognier

DÉGUSTATION

Belle robe or brillante aux reflets dorés. Le premier nez est encore très discret, d'une grande finesse, avec un boisé éminemment élégant, très finement intégré, subtilement souligné de légères touches fumées. Ample et voluptueux en bouche, il offre un beau gras mais tout en finesse, parfaitement bien équilibré par une jolie fraîcheur. Intégralement vinifié en barrique, ce vin est définitivement sous le signe du charme et de la finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Aromatiquement puissant, le Condrieu s'accordera très bien avec des fruits de mer (gambas, langouste) ou des plats épicés comme des curry.

SERVICE

Servir entre 10°C et 12°C. Dès à présent: puissant et charmeur. Temps de garde: à déguster dans les 4 prochaines années.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.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

