Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte Rôtie Rouge - 2023

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der ungekrönte Star der Appellation Côte-Rôtie ist der Syrah, der diesem Wein seine bemerkenswerte Kraft und Komplexität verleiht. Ein eleganter Wein mit samtigen Tanninen, perfekt ausbalanciert, mit Aromen von schwarzen, rauchigen Früchten, die seine herrliche Struktur noch unterstreichen.

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 Weinlagen liegen größtenteils im Süden der Appellation in den Gebieten Côte Blonde und Coteau de Tupin.

TERROIR

Das Muttergestein Granit ist an manchen Stellen von Schiefer bedeckt, aber auch von Sand und Kalksteinböden.

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 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.

XL515D

STANDORT
Côte-Rôtie ist seit 1940 eine Appellation mit geschützter Herkunftsbezeichnung des nördlichen Rhônetals. Am rechten Rhône-Ufer beeinflussen die extremen Steilhänge der Appellation den Charakter der Weine der Côte-Rôtie, die teilweise eine Neigung von mehr als 60 Grad aufweisen. Die sehr schmale Weinlage ist mit Rebstöcken auf großen Terrassen bepflanzt, auf denen nur einige Dutzend Weinstöcke stehen. Die nur wenige Kilometer von Lyon liegende Appellation ist die nördlichste des Rhônetals.

ENTWICKLUNG
Unsere Absicht ist es, sowohl rassige, elegante als auch finessenreiche Weine zu erzeugen.
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung über 15 Monate in einjährigem Barrique und Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTEN
Syrah, Viognier

VERKOSTUNG
Verführerisches, dunkles und strahlendes Rot. In der Nase zeigt sich der Wein komplex mit einem herrlichen aromatischen Bouquet, bei dem sich harmonisch Rauchnoten, die an Asche erinnern, mit den Aromen von Kirsche und Mokka sowie zarten mineralischen Noten und Graphit mischen. Am Gaumen präsentiert er sich sehr elegant, sehr ausgewogen mit einer dichten, weichen Textur und rassigen, perfekt eingebetteten, seidigen Tanninen und einem langen, aromatischen Abgang, bei dem Noten von Veilchen und Lakritze erkennbar sind. Ein ausgesprochen finessenreicher Wein, der trotz seiner Jugend bereits jetzt großes Trinkvergnügen bereitet.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein hervorragender Begleiter für ein zartes und schmackhaftes Lammgericht.

SERVIEREN
Den Wein mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, Serviertemperatur 17°C. Sollte jung getrunken werden.

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.

XL515D