Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte Rôtie Rouge - 2023

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah, cépage roi de l'appellation Côte-Rôtie, marque ce vin par sa puissance et sa complexité remarquables. Un vin élégant aux tanins de velours, parfaitement équilibré, des arômes de fruits noirs et fumés viennent souligner sa belle structure.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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 sont situées en grande partie au sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin.

TERROIR

La roche mère granitique est recouverte par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires.

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.

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.

XL515F

SITUATION
Côte-Rôtie est une appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1940. Sur la rive droite du Rhône, les vins de Côte-Rôtie tirent leur nature de l'extrême verticalité des coteaux de l'appellation, parfois inclinés à plus de 60 degrés. Le vignoble, très étroit, est implanté sur des terrasses larges de quelques dizaines de ceps seulement. Située à quelques kilomètres de Lyon, c'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône.

ÉLABORATION
Notre volonté ici est de rester sur des vins à la fois racés et portés par l'élégance et la finesse.
- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage pendant 15 mois en fûts d'1 an et demi-muids.

CÉPAGES
Syrah, Viognier

DÉGUSTATION
Séduisante robe d'un rouge sombre avec un très bel éclat. Complexe, le nez offre un superbe bouquet aromatique mêlant harmonieusement des notes fumées évoquant la cendre, à des arômes de cerise et de moka et de délicates notes minérales et graphites. La bouche se poursuit tout en élégance, avec un très bel équilibre, une texture dense et suave aux tanins racés parfaitement fondus et soyeux, et une longue finale aromatique aux notes de violette et de réglisse. Un vin particulièrement raffiné, qui procure déjà un grand plaisir malgré sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera à merveille un agneau tendre et goûteux.

SERVICE
Après un carafage d'au moins une heure, servir à 17°C. A déguster dans sa jeunesse.

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.