Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2023

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. In unserem Hermitage Rouge vereinen sich drei Terroirs, die sich perfekt ergänzen und ihm seine Kraft und Fülle verleihen. Der Wein zeigt eine schöne aromatische Palette an fruchtigen, würzigen, holzigen und rauchigen Noten. Eine außergewöhnliche Mischung , die die Komplexität dieses Weins unterstreicht.

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. Die Trauben stammen von den Weinlagen „Grandes vignes“, „Greffieux“ und „Murets“.

TERROIR

Das Terroir ist komplex und abwechslungsreich und besteht stellenweise aus Granit, Kies und Kalkböden. In der Weinlage „Grandes vignes“ dominieren Granitböden. Die erzeugten Weine besitzen eine gewisse Mineralität, aber auch eine schöne Tannintextur. In diesem Bereich wachsen 30% unserer Cuvée. Die Weine, die wir von Terroirs mit Kiesböden erhalten, sind hinsichtlich ihrer Aromatik reich und komplex. Sie sind das Rückgrat unseres Weins und steueren 60% zu unserer Cuvée bei. Der Kalkboden rundet dann die Finesse und Eleganz des Weins ab. Diese drei sich bestens ergänzenden Terroirs sind allesamt Bestandteil der finalen Assemblage.

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.

Y8VXID

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.

STANDORT
Ein legendärer Hügel und eine ebensolche Geschichte haben im Lauf der Jahrhunderte die mythische Reputation dieses Großen Gewächses begründet. Die Weine der Hermitage wurden unter der Bezeichnung „Weine aus Vienne“ bereits von den Römern geschätzt, genau wie die der Côte-Rôtie. Später kennt man sie unter dem Namen „Weine vom Weinberg Saint-Christophe“, weil dort eine dem Heiligen geweihte Kappelle steht. Der Name Hermitage ist wohl erst im 17. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt worden zum Gedenken an den Ritter Henri Gaspard de Sterimberg, der im 13. Jahrhundert nach seiner Rückkehr von den Kreuzzügen gegen die Albigenser beschloss, als Eremit auf diesem Hügel zu leben, der ihm von der spanischen Königin Blanka von Kastillien überlassen worden war. Er soll dort einen Weinberg angepflanzt haben, der erst als Ermitage, dann als Hermitage bezeichnet wurde. Doch das sind erst die Anfänge seines Ruhmes: Man erzählt sich auch, dass während der Herrschaft von Ludwig XIV der Hermitage der bevorzugte Wein der Zaren von Russland war. Die Liste seiner Liebhaber ist illuster und sucht ihresgleichen: Zu ihnen zählen u.a. Heinrich IV., Boileau, Ludwig XIII. und vor allem Ludwig XIV., Nikolaus II. und Alexandre Dumas... Dem Hermitage wurde 1937 die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC verliehen.

ENTWICKLUNG
- Kalte Vorgärung
- Dann Mazeration und Gärung für 28 Tage mit Remontage, anschließend Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung in diesjährigen (30%) und in einjährigen Holzfässern (70%) während 15 Monaten

REBSORTE
Syrah

VERKOSTUNG
Herrliche dunkle, tiefrote, fast schwarze Farbe. Aufgrund seiner Jugend benötigt der Wein noch etwas Zeit, um sich ganz zu öffnen, doch in der Nase zeigt er bereits eine wunderbar kräftige und komplexe Aromenfülle mit Noten kandierter, schwarzer Früchte und lässt erste Anzeichen von großer Konzentration erkennen. Am Gaumen ist er komplex, intensiv, kräftig und finessenreich mit deutlich wahrnehmbaren Tanninen und besitzt große Noblesse, die durch den Ausbau im Holzfass betont wird. Diese Noblesse setzt sich in einem lang anhaltenden, eleganten und ausgesprochen aromatischen Abgang mit schönem Nachhall fort. Ein herrlich harmonischer Wein, der bis zur vollständigen Entfaltung noch einige Jahre lagern darf.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein passt hervorragend zu einem gut abgehangenen Cote de Boeuf und zu pikanten Speisen.

SERVIEREN
Den Wein 3 bis 4 Stunden vor der Verkostung öffnen, dann bei einer Temperatur zwischen 17°C und 18°C servieren. Der Wein besitzt ein schönes Alterungspotenzial und kann mindestens 10 Jahre gelagert 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.

Y3VX1D