



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2023

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Hermitage Rouge est issu de trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Ce vin offre une très belle palette aromatique avec des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

Association de deux vigneron 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. Les raisins proviennent des lieux dits "grandes vignes", "greffieux" et "Murets"

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', les sols de granit dominent. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage final.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfique 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.



SITUATION

Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Déjà appréciés par les romains sous le nom de "vins de Vienne" (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l'Hermitage prennent ensuite le nom de "vins du coteau de Saint-Christophe", en raison de la présence d'une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d'Hermitage ne soit apparu qu'au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d'Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d'Ermitage, puis d'Hermitage. Ce n'est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie... La liste de ses amateurs est aussi illustre qu'incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas... L'Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.

ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid.
- Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
- Elevage en fûts neuf (30%) et fût d'un an (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

Superbe robe d'un rouge très sombre et profond, presque noir. Encore très jeune, ce vin nécessite un peu de temps pour s'ouvrir pleinement, mais le nez offre déjà une très belle expression aromatique puissante et complexe, aux notes de fruits noirs confits, révélant les prémices d'une grande concentration. Complexe, intense, puissante, la bouche est racée avec des tanins bien présents et une grande noblesse, soulignée par l'élevage en barrique. Elle se prolonge sur une longue finale très élégante, particulièrement aromatique et persistante. Un vin qui mérite quelques années de garde afin de se révéler pleinement, en parfaite harmonie.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera parfait avec une belle côte de boeuf maturée et des plats épicés.

SERVICE

Ouvrir le vin 3 à 4 heures avant le service, puis servir entre 17°C et 18°C. Ce vin a un beau potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans.

