



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité et l'empreinte d'arômes fleuris du Viognier. Un vin sans prétention qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.



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. Ce vin provient de vignes situées autour de Vinsobres.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

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

L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'antiquité.

ÉLABORATION

- Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique
- collage en moût et réfrigération
- fermentation régulée en cuve.
- Elevage en cuve inox pendant 6 mois.



CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets brillants. Alliant fraîcheur et gourmandise, le nez dévoile une séduisante palette aromatique aux notes de poire mûre et de coing confit, soulignées d'un zeste d'anis. La bouche révèle un bel équilibre et de la rondeur avec de séduisants arômes acidulés qui évoluent ensuite vers des arômes pâtisseries aux fruits juteux. D'une belle longueur, la finale présente une jolie texture qui apporte de la vivacité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'associera à merveille avec des plats délicats ou relevés (safran), des poissons grillés ou encore une bouillabaisse.

SERVICE

Servir à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

