



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Le Cabanon Rouge - 2019

Vin de France, VSIG, France

DESCRIPTIF

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite dans des secteurs où les galets du Rhône sont bien présents, et sur les plateaux ardéchois.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vigneron et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

ÉLABORATION

La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage. A l'arrivée en cave, les raisins sont éraflés. Une fermentation pré-fermentaire à froid est réalisée afin d'extraire les arômes de fruits rouges et de violette. Après macération, le moût fermente une quinzaine de jours. Des remontages et des piégeages sont réalisés. Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Ce vin est immédiatement séduisant avec son nez gouleyant aux notes de petits fruits rouges et légèrement poivrées. En bouche, la syrah septentrionale s'exprime tout en fruit et en vivacité, bien équilibrée par des tanins joliment patinés par le Viognier.

SERVICE

Ce vin peut être servi légèrement frais autour de 15-16°C lors d'un apéritif. Il pourra également accompagner des viandes grillées.

