



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins, AOC Côte Rôtie, Rouge, 2020

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 trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.



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 98%, Viognier 2%

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge profond aux reflets brillants. D'une grande élégance, le nez offre un superbe bouquet aromatique avec des arômes de petits fruits rouges ponctués de notes de bacon fumé et de cendre froide. Tout en finesse en bouche, il se révèle dense, intense, suave, avec des tannins soyeux et veloutés et une longue finale soutenue par une belle acidité. Un vin définitivement sous le signe de l'élégance.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 91/100

"Darker fruits (blackberries, black cherries), graphite, smoked earth, and peppery notes all emerge from the 2020 Côte Rôtie, a solidly built, medium-bodied, balanced Côte Rôtie. It has good purity and precision on the palate, as well as fine tannins, and will benefit from just short-term cellaring."

Jeb Dunnuck, 15/12/2022

Wine Spectator 93/100

"Creamy in feel, with bacon fat and toasted aniseed overlaying dark plum and steeped cherry flavors. Suave yet salty, with an iron element and still-chewy tannins bringing shape through the toasty, smoked alder-laced finish, with a hint of olive tapenade. Syrah and Viognier. Drink now through 2030."

Kristen Bieler, Wine Spectator

