



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc - 2021

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Croze-Hermitage Blanc puissant aux notes complexes, caractérisé par sa fraîcheur et une intensité aromatique exceptionnelle. Un vin tout en élégance, particulièrement séduisant avec ses arômes fleuris.

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. Deux terroirs composent notre assemblage: d'un côté, une vigne située sur le coteau granitique des pends et de l'autre, la plaine caillouteuse sur la commune de Chanos Curson. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes situées au coeur de l'appellation sur les villages de Pont d'Isère (Les Flouris) et Beaumont Monteux (Vie Magne).

TERROIR

Notre vin est issu de vignes de Marsanne et Roussanne, âgées en moyenne de 20 ans.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1937, le vignoble de Crozes-Hermitage se situe sur la rive gauche du Rhône, entre les appellations Hermitage et Saint-Joseph. Les premières vignes de ce terroir remontent à l'antiquité. Son nom est issu de deux toponymes: « Crozes », dérivé du latin crucem, qui signifie « croix » ou « croisement de chemins » et « Hermitage », du latin Heremitagium, ermitage en français, qui fait référence à la colline dominant le Rhône au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installe pour vivre en ermite.



ÉLABORATION

- Vinifié en demi-muids.
 - Elevage 50% demi-muids et 50% en cuve béton (oeuf) pendant 6 mois.
-

CÉPAGES

Marsanne 60%, Roussanne 40%

DÉGUSTATION

Jolie robe aux reflets brillants. La vinification de chaque cépage séparément en demi-muids et en cuves béton permet à ce vin de révéler un superbe équilibre entre le gras de la Marsanne et la tension de la Roussanne. En nez, il offre un magnifique bouquet aromatique de petites notes fumées et de pain grillé subtilement mêlées à des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches typique de ces cépages septentrionaux. La bouche est soyeuse, toute en rondeur, avec un très beau gras parfaitement équilibré par de beaux amers, une pointe d'acidité et de minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster sur sa jeunesse à l'apéritif avec un bouquet de crevettes. Ce vin conviendra également sur des poissons grillés (soles, daurades) et vous surprendra sur des viandes blanches et notamment les volailles.

SERVICE

Servir à 12°C. À déguster dans les 3 à 5 ans à venir.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

