



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Syrah - 2020

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. La Syrah assemblée avec une pointe de Viognier crée un vin d'une grande finesse avec une belle élégance aromatique. Sur le terroir granitique de la Vallée du Rhône Nord, cet assemblage se révèle tout en fraîcheur et en gourmandise.



DESCRIPTIF

Association de trois vigneron 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. Les vins de pays autour des côtes du Rhône septentrionales, des coteaux d'Ardèche et de la Drôme composent la majorité de cet assemblage.

TERROIR

Le vignoble est composé de jeunes vignes d'une quinzaine d'années en moyenne, plantées en terrasses ou dans la plaine.

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

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 siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Quant au Viognier, les dernières recherches scientifiques ont prouvé son origine dans la Vallée du Rhône Nord.



ÉLABORATION

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
 - Macération et fermentation d'une quinzaine de jours avec remontage, puis pigeage vers la fin.
 - Une partie du vin est élevée pendant 5/6 mois en cuve inox. Permettant de mieux conserver l'expression du fruit et la fraîcheur du vin. L'autre partie est élevée en cuve bois tronconique durant la même période, afin de favoriser l'extraction des tanins.
-

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge profond. Le nez dévoile une opulente palette aromatique avec des arômes de petits fruits rouges et d'épices noires. Tout en rondeur et bien équilibrée, cette Syrah septentrionale est particulièrement séduisante en bouche avec ses notes d'épices, de griotte et de violette et ses tannins fondus relevés par une belle acidité. Une petite touche de Viognier vient parfaire le tout, apportant à ce vin un côté soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal des repas simples et conviviaux avec des grillades, des viandes blanches, de la charcuterie ou du fromage. Il peut également accompagner une cuisine plus exotique et épicée.

SERVICE

Servir à 16°C. A boire dès à présent, dans sa jeunesse.

