



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2019

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Issu de vieilles vignes, notre Crozes-Hermitage est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.



DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes de 4 hectares situées au coeur de l'appellation sur les villages de Chanos Curson (Chassis) Pont d'Isère (Les Flouris) et la Roche de Glun (Saviauds).

TERROIR

Sol argilo-sableux recouvert de galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

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 vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

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'installa pour vivre en ermite.



ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle.
- Éraflage à 70%.
- Macération à froid de 3 jours.
- Alternance de pigeage et remontage afin de travailler les chapeaux de marcs et d'extraire de l'aromatique et des tannins.
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 12 mois en fûts de 2 ans.
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans).

CÉPAGE

Syrah

DÉGUSTATION

La Syrah s'exprime pleinement sur ces 4ha d'argilo-sableux et de galets roulés. La robe est d'un noir très intense, avec de beaux reflets violets. Profond et complexe en nez, il dévoile des arômes de cassis, de violette et d'épices ainsi que des notes fumées. En bouche, il révèle toute sa richesse et sa subtilité avec des tanins denses et des arômes de fruits noirs comme la cerise et le cassis, accompagnés par un bel élevage en fûts. Ce vin a un beau potentiel de garde, il sera idéal à boire dans les six ans, accompagné d'une viande rouge grillée, d'un plat épicé ou d'un mijoté de caractère.

ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge grillée, plat épicé ou mijoté de caractère.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C. Potentiel de garde, dès à présent: riche et sur le fruit noir. Temps de garde: idéalement, à boire dans les 6 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

93/100

"This has a stack of ripe black-cherry fruit, but also notes of rosemary, oregano and a hint of bitter chocolate. This imposing Crozes-Hermitage has as much fine tannin as it does richness, which gives it a wonderfully velvety texture. Long, plush finish. From 8 hectares of vines up to 60 years old in the Les Chafans vineyard site. Matured only in concrete tanks and demi-muid (600 liter) oak casks. Drink or hold."

James Suckling, 00/05/2022

92/100

"Deeply colored, juicy with dense berry fruit; spicy and long; a good showing for this appellation."

Blue Lifestyle, 01/09/2020

