



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Le Cabanon Rouge - 2022

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin séduisant qui allie la puissance de la Syrah avec une pointe de Viognier pour un côté soyeux.



DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet 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 se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Nos vignes sont plantées sur un sol où les galets du Rhône sont particulièrement présents.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

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^e siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Le Cabanon du vigneron est son atelier, son refuge, son lieu de repos et se trouve au milieu des vignes. Construit avec les matériaux trouvés sur place (en granit, en galets ou en bois), le Cabanon est souvent un lieu chaleureux.



ÉLABORATION

- La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage.
 - Eraflage des raisins à l'arrivée en cave.
 - 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 pigeages sont réalisés régulièrement.
 - Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.
-

CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge profond. Ce vin offre un nez typique de la Syrah avec une superbe palette aromatique mêlant subtilement des notes de réglisse, d'épices, de poivre et de petits fruits rouges et noirs. En bouche, il révèle une jolie concentration mais toujours avec une belle gourmandise avec ses séduisants arômes de griotte, d'épices et de violette et ses tanins très souples offrant une texture soyeuse, parfaitement équilibrés par une belle fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

À l'apéritif ou pour accompagner des viandes grillées.

SERVICE

Servir légèrement frais autour de 15-16°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

