



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu - 2022

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France



Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

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

Dans notre recherche de partenaires vigneron, nous avons souhaité travailler sur les lieux, Coteau de Cherry et Coteau de Rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

ÉLABORATION

Vinification en partie en cuve et en partie en fûts de 2,25Litres. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.



CÉPAGE
Viognier 100%

DÉGUSTATION

Séduisante robe or brillante aux reflets dorés. Subtil, précis, complexe, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique au caractère exotique typique du cépage Viognier avec des notes de pêches blanches, d'épices et d'agrumes. Alliance parfaite entre finesse et puissance, la bouche est voluptueuse, complexe, avec un beau gras, remarquablement équilibrée par une très belle fraîcheur. Ses arômes puissants et élégants se prolongent tout en longueur. 2022 signe un grand millésime de Condrieu, sublimant le Viognier sur son terroir de prédilection.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera idéal à l'apéritif, avec une assiette de crevettes roses.

SERVICE

Servir entre 11°C et 12°C. A boire dans les 5 ans.

