



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2020

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Saint-Joseph a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Une création unique qui donne un vin raffiné aux tanins puissants.

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. Nos vignes sont situées à Saint Jean de Muzols et Tournon.

TERROIR

Les vignes de Saint Joseph serpentent le long du Rhône. Elles sont plantées sur des coteaux couverts de granit (parfois en décomposition) avec des expositions est, sud-est.

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

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle, planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'AOC voit le jour en 1956. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilhaud, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.

ÉLABORATION

Ce vin est produit chaque année en conservant à l'esprit que le terroir granitique qui apporte des notes minérales doit se fondre avec les notes de fruits noirs classique de l'appellation Saint Joseph.

- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Élevage en cuve tronconique pendant 12 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Superbe robe d'un rouge noir intense aux reflets rubis. Ce vin s'ouvre sur un nez particulièrement concentré avec des arômes de fruits noirs, de poivre et d'épices typiques de ce terroir de granit. Un bouquet intense qui nécessite encore un peu de temps pour dévoiler toute son ampleur. Élégant et puissant en bouche, il offre des notes poivrées et de fruits noirs et des tannins bien présents, précis et délicats, finement équilibrés par une belle minéralité. La finale est toute en longueur, portée par cette fraîcheur minérale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera idéal sur des viandes grillées ou en sauce.

SERVICE

Servir à 17°C. A boire dans les 3 ans.

