



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2022

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 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 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 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

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

Belle robe d'un rouge profond presque noir, aux reflets rubis brillants. Ce vin s'ouvre sur un superbe nez complexe avec ses arômes de fruits noirs, de poivre et d'épices, caractéristiques de ce terroir de granit. Élégant et puissant en bouche, il offre des notes poivrées et de fruits noirs, des tanins bien présents, précis et délicats, parfaitement intégrés par l'élevage en fût. La finale est toute en longueur, soutenue par cette fraîcheur minérale. Un vin de caractère, à la fois puissant et digeste, magnifique expression de la Syrah.

ACCORDS GOURMANDS

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

SERVICE

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

