



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2021

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un Croze-Hermitage Rouge d'une grande élégance, parfait équilibre entre la gourmandise des fruits rouges et la puissance des tannins ronds et veloutés. A déguster dès à présent et pendant les 5 prochaines années!



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. Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Il est complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercuriol pour apporter de la profondeur et de l'acidité.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône. Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement. Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Crozes Hermitage Maison les Alexandrins provient essentiellement de vignes plantées dans la plaine alluvionnaire.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées), suivis des Crozes-Hermitage et Condrieu. Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.



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

- Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit.
- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin.
- Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Belle robe violine profonde. En nez, ce vin révèle la fraîcheur de son millésime et s'ouvre tout en gourmandise avec de séduisantes notes de petits fruits rouges. Cette belle fraîcheur caractéristique de 2021 se poursuit en bouche, soutenue par une acidité bien présente, en parfait équilibre avec de beaux arômes de poivre noir et de réglisse. Un vin tout en finesse, frais et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal pour accompagner des grillades.

SERVICE

Servir entre 16 et 17°C. A déguster dans les 5 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 89/100

"The 2021 Crozes-Hermitage is rock-solid in the vintage, offering both red and blue fruits, some lifted floral, violet, and incense-like nuances, medium body, ripe tannins, and good mid-palate depth. It will be a fruit-forward charmer to drink in its youth, and it will unquestionably offer pleasure."

Jeb Dunnuck, 15/12/2022

