



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2021

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin élégant, frais, aromatique, parfait compagnon de vos apéritifs.



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. Le vin provient de vignobles en altitude essentiellement situés sur les coteaux de l'Ardèche.

TERROIR

Situées en altitude sur les hauteurs de l'Ardèche, nos vignes bénéficient de températures plus fraîches.

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

Le berceau du cépage Viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La légende raconte que le Viognier est d'origine Dalmate, apporté en France par l'empereur Probus. Or, s'il tire bien son nom du celte vidu (bois), que l'on retrouve dans le toponyme savoyard Vions, une analyse de son ADN en 2004 a révélé son origine alpine, un cépage du Piémont, le Freisa, en étant très proche.

ÉLABORATION

Ici, on cherche à conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique:

- Fermentation et élevage en cuve inox à basse température.
- Mise en bouteille précoce au printemps.



CÉPAGE

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Superbe robe brillante aux reflets dorés. Ce millésime particulièrement frais permet au Viognier d'offrir toute sa riche palette aromatique aux notes exotiques. Le nez exhale un magnifique bouquet avec des arômes de pêches blanches et d'agrumes. En bouche, il se révèle tout en équilibre et en fraîcheur, grâce à une belle acidité. Un vin très séduisant, à déguster sur sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouche à base de fruits de mer.

SERVICE

Servir frais à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

