



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Domaine Les Alexandrins, Domaine les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc, AOC Crozes-Hermitage, Blanc, 2022

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône. Issu de vieilles vignes, notre Crozes-Hermitage blanc est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESSCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre Crozes-Hermitage est issu d'un superbe terroir de vieilles vignes situées au coeur de l'appellation sur les villages de Pont d'Isère (Les Flouris) et Beaumont Montoux (Vie Magne).

TERROIR

Cette parcelle est située dans la plaine, sur des galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins. C'est ainsi que certains de nos pieds de vignes centenaires résistent au temps et sont encore capables de donner le meilleur.

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

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

Un vin travaillé dans un style très classique, avec une maîtrise de l'élevage pour offrir de la subtilité.

- Vendange manuelle
- vinification en barrique de 1 et 2 vins
- Bâtonnage pour apporter du gras
- 6 mois d'élevage en futs
- Quantité limitée à seulement 2000 bouteilles.

CÉPAGES

Roussanne 60%, Marsanne 40%

DÉGUSTATION

Séduisante robe jaune pâle aux beaux reflets brillants. Ce vin s'ouvre en nez sur un superbe bouquet aromatique qui révèle délicatement la vinification en barrique subtilement mêlée à des notes d'amande, de pain grillé, de brioche et d'agrumes. La bouche dévoile un très bel équilibre entre la richesse et la puissance de la Marsanne et l'aromatique de la Roussanne, avec une juste acidité et une belle fraîcheur. Les tanins sont ronds et soyeux et le subtil boisé apporte de la noblesse aux arômes de fruits. Un millésime qui met à l'honneur l'équilibre du duo Marsanne/ Roussanne, avec une belle capacité de garde de 5 à 8 ans.

ACCORDS GOURMANDS

La richesse de ce vin, son gras et ses arômes de fruits secs en font le compagnon idéal du volaire à la crème.

SERVICE

Servir à 12°C. Potentiel de garde, dès à présent: fraîcheur et équilibre. Temps de garde: à déguster idéalement dans les 5 prochaines années.

