



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins - Crozes-Hermitage Blanc - 2021

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.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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

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'installe 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 dévoile un superbe nez à la fois très précis et d'une grande subtilité aux notes d'amandes et de pain grillé. Très ample et riche en bouche, il est parfaitement équilibré grâce au duo Marsanne/Roussanne avec une belle fraîcheur et une juste acidité. Il se poursuit sur une finale tout en longueur, présageant d'une grande capacité de vieillissement.

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.

