Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Viognier - 2022

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 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. 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

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 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.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGE
Viognier 100%

DÉGUSTATION
Jolie robe jaune pâle aux subtils reflets dorés. Ce vin s'ouvre sur un nez précis et très aromatique, caractéristique du cépage Viognier, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Parfaitement équilibré en bouche, il dévoile une belle fraîcheur et une acidité bien présente qui lui confère un caractère très "nordique".

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.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.