Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2020

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Equilibre parfait entre les deux cépages, Marsanne et Roussanne, ce vin offre une belle signature minérale. Tout en en délicatesse, il marie subtilement le gras et l'acidité sur un millésime caractérisé par sa fraicheur.

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.

TERROIR

Nos raisins proviennent de vignes situés sur les lieu-dits Rocoule et Maison Blanche sur lesquels les sols composés de loess et de calcaire sont propices aux vins blancs.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avions subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchainé sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraiches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.

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.

SITUATION
Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Déjà appréciés par les romains sous le nom de “vins de Vienne” (comme ceux de Côte-Rôtie), les vins de l’Hermitage prennent ensuite le nom de “vins du coteau de Saint-Christophe”, en raison de la présence d’une chapelle dédiée au Saint. Il semble que le nom d’Hermitage ne soit apparu qu’au XVIIème siècle, en souvenir du chevalier Henri Gaspard de Sterimberg qui, au XIIIème siècle au retour des croisades albigeoises, a décidé de vivre en ermite sur cette colline cédée par Blanche de Castille, reine d’Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, a successivement pris le nom d’Ermitage, puis d’Hermitage. Ce n’est que le début de son succès : on raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l’Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie... La liste de ses amateurs est aussi illustre qu’incomparable : elle compte, entre autres, Henri IV, Boileau, Louis XIII et surtout Louis XIV, Nicolas II et Alexandre Dumas... L’Hermitage a été consacré AOC locale en 1937.

ÉLABORATION
- Vinifiés en fûts.
- Elevage en fûts 12 mois.

CÉPAGES
Marsanne 50%, Roussane 50%

DÉGUSTATION
Belle robe or brillante. Ce vin révèle la fraicheur du millésime et présente un équilibre parfait entre l'acidité et l'alcool: la marsanne apporte son gras alors que la roussanne vient sublimer le vin de son acidité et de sa finesse. Tout en harmonie, le nez offre un superbe bouquet aromatique aux arômes d'agrumes, de pain grillé, de notes toastées et de fruits secs. D'une grand finesse et d'une belle ampleur en bouche, il est délicatement équilibré entre le gras et l'acidité avec toujours cette belle fraicheur.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin sera magnifique avec une volaille de Bresse aux morilles.

SERVICE
Servir entre 12°C et 14°C. Peut être dégusté dès à présent. Il développera des arômes de fruits secs après quelques années de garde.

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.