



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc - 2018

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes-du-Rhône qui se dévoile par une délicate minéralité. Le Viognier laissera son empreinte avec des arômes fleuris. Un vin sans prétentieux qui s'accordera parfaitement aux moments conviviaux.

DESCRIPTIF

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

LE MILLÉSIME

En 2018, nous avons la chance d'avoir encore un très beau millésime en Vallée du Rhône Nord. Une année généreuse et de qualité, malgré des aléas climatiques importants qui ont nécessité la plus grande attention.

Après un début de cycle précoce avec un printemps particulièrement pluvieux, en parti-culier en mai et juin, qui a fait craindre une attaque de mildiou (qui fort heureusement n'eut pas lieu), l'été fut caniculaire avec de la sécheresse et des risques d'orages de grêle. Des conditions tendues/ extrêmes qui ont demandé une surveillance accrue, une grande réactivité et une vigilance de tous les instants.

Les vendanges ont ensuite débuté sous un grand soleil le 31 août avec notre première récolte de l'appellation Brézème et se sont terminées le 25 septembre avec les St Joseph rouge. Pour chaque secteur, les sessions ont été assez courtes, avec une sélection très stricte des grappes, afin de récolter à la maturité optimale tout en conservant fraîcheur et vivacité. Nous avons œuvré quotidiennement en répétant des dégustations de baies différenciant les années de plantation, les cépages, les terroirs pour individualiser chaque coup de sécateur et ne sélectionner que le meilleur.

Ainsi, les vins s'annoncent gourmands et généreux, avec une belle vivacité pour ce millésime 2018.

ÉLABORATION

Fouillage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve. Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%



DÉGUSTATION

Nez discret aux subtiles notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille et de sauge. Rond et souple en bouche, il révèle une belle minéralité, de la fraîcheur et une légère amertume en finale.

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 89/100
"Bright and stony, with racy yellow apple, green plum and honeysuckle notes that stay engaging through the unadorned finish. Grenache Blanc, Viognier and Marsanne. Drink now."
Wine Spectator, 30/11/2019

