



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2021

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Hermitage Rouge est issu de trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Ce vin offre une très belle palette aromatique avec des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

Association de deux vigneron 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. Les raisins proviennent des lieux dits "grandes vignes", "greffieux" et "Murets"

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', les sols de granit dominent. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage final.

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

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

- Macération pré-fermentaire à froid.
- Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
- Elevage en fûts neuf (30%) et fût d’un an (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Superbe robe d’un rouge sombre intense aux reflets brillants. Le nez révèle une très belle expression aromatique puissante et complexe, aux notes de fruits noirs comme la mûre et le cassis, subtilement mêlées à des notes d’élevage évoquant les sous-bois avec des arômes d’épices douces, un joli fumé et un boisé chaud et délicat. Parfaitement équilibrée entre une structure puissante et racée, une belle fraîcheur et une infime délicatesse, la bouche est d’une grande noblesse, avec ses tanins finement ciselés. Elle se prolonge sur une longue et élégante finale, particulièrement aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera parfait avec une belle côte de boeuf maturée et des plats épicés.

SERVICE

Ouvrir le vin 3 à 4 heures avant le service, puis servir entre 17°C et 18°C. Ce vin a un beau potentiel de vieillissement, d’au moins 10 ans.

