



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins, AOC Crozes-Hermitage, Rouge, 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 est un vin élégant et raffiné d'un grand classicisme, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet 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 de 4 hectares situées au coeur de l'appellation sur les villages de Chanos Curson (Chassis) Pont d'Isère (Les Flouris) et la Roche de Glun (Saviauds).

TERROIR

Sol argilo-sableux recouvert de 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'installa pour vivre en ermite.



ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle
- Éraflage à 70%
- Macération à froid de 3 jours
- Deux pigeages de remontages par jour
- Cuvaison de 20 jours
- Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans)

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Élégante robe rouge pourpre aux reflets brillants. Puissant et complexe, le nez dévoile un éclatant bouquet aromatique aux notes de petits fruits rouges et d'épices. Parfaite expression de la Syrah, la bouche est riche et tout en gourmandise avec ses beaux arômes de fruits rouges, bien équilibrés par une belle fraîcheur. L'élevage en foudres de bois très modéré apporte une intéressante matière tannique, dense mais soyeuse, avec beaucoup de rondeur et de tendresse. Un très bel hommage à la Syrah au beau potentiel de garde de 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge grillée, plat épicé ou mijoté de caractère.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C. Dès à présent: sur le fruit noir. Temps de garde: idéalement, à boire dans les 5 ans.

