



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Hermitage Blanc - 2022

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 délicatesse, il marie subtilement le gras et l'acidité sur un millésime caractérisé par sa fraîcheur.

### 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.

### 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

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.



## 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

Superbe robe d’une beau jaune d’or éclatant. Tout en finesse et en élégance, le nez offre un délicat bouquet aromatique alliant des arômes d’agrumes à des notes toastées, légèrement grillées, rappelant la vinification en barrique. Ample, ronde et généreuse, la bouche est parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur et révèle une texture soyeuse avec des arômes d’agrumes et de fruits secs qui se prolongent sur une longue finale. La belle ampleur de ce vin au très joli potentiel de garde se développera encore avec le vieillissement.

## 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.

