



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Le Cabanon Blanc - 2023

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin à l'exotisme typique du Viognier, avec une étonnante vivacité pleine de fraîcheur.



### DESCRIPTIF

Association de deux vignerons 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. Le vin provient de vignobles en altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche mais aussi sur la plaine de la Drôme proche du village d'Alex.

### TERROIR

Situées en altitude sur les hauteurs de l'Ardèche, nos vignes bénéficient de températures fraîches.

### LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côtes se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

### SITUATION

Le berceau du cépage Viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La légende raconte que le Viognier est d'origine Dalmate, apporté en France par l'empereur Probus. Or, s'il tire bien son nom du celte Vidu (bois), que l'on retrouve dans le toponyme savoyard Vions, une analyse de son ADN en 2004 a révélé son origine alpine, un cépage du Piémont, le Freisa, en étant très proche.



#### ÉLABORATION

- Récolte tôt le matin pour préserver la fraîcheur des baies.
  - Le Viognier dispose d'une peau épaisse qui rend l'extraction de sa palette aromatique difficile, ainsi un pressurage long à basse température est effectué.
  - Le moût est ensuite fermenté à basse température (20°C) et est élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.
- 

#### CÉPAGE

Viognier 100%

---

#### DÉGUSTATION

Jolie robe or pâle brillante. Particulièrement intense, le nez est typique du cépage Viognier avec ses notes de poire fraîche, de pêche et d'abricot délicatement mêlées à des notes de fleurs blanches. Tout en finesse et en fraîcheur, la bouche révèle une superbe intensité aromatique remarquablement équilibrée par une belle acidité qui donne à ce Viognier un caractère « nordique ». Un vin séduisant qui se distingue par son intensité aromatique, sa fraîcheur et son équilibre.

#### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouches à base de fruits de mer par exemple.

#### SERVICE

Servir frais à 12°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 2 ans.

