



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge - 2018

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France



Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

DESCRIPTIF

Le vignoble n'est pas aussi ancien que celui de l'Hermitage, et il s'est développé depuis le début du 20ème siècle au détriment des cultures fruitières.

TERROIR

Le terroir est constitué au nord de coteaux granitiques comparables à ceux de l'Hermitage, tandis qu'au sud, les sols sont à dominante alluviale avec quelques terrasses de cailloux amenés là par le Rhône.

Les vignes sont exposées plein sud, en coteaux, et le mistral y souffle régulièrement.

Les vins produits entre nord et sud de l'appellation sont très différents. Nous avons souhaité concentrer nos achats sur la plaine de crozes.

Une partie de notre assemblage provient du village de Beaumont Montoux, donnant des vins très gourmands et très précis. Mais pour apporter de la profondeur et de l'acidité à notre assemblage, nous avons complété par des vins provenant du lieu-dit les Pends, proche de Mercurol.

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 particulier 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 millé-sime 2018.



SITUATION

Crozes est le plus grand vignoble parmi les appellations septentrionales avec un peu plus de 1300 hectares. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône.

ÉLABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en cuve tronconique et demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un violet profond. Le nez est voluptueux et complexe, il développe des arômes de fruits rouges, de poivre, de notes fumées et une touche de vanille. Parfaitement équilibré, en bouche, il offre un bouquet de fruits rouges évoluant sur des notes de griotte, de réglisse et une touche de violette. Une belle longueur en finale.

SERVICE

Ce vin offre un plaisir immédiat. Dès l'ouverture, le fruit est très présent. Vous pouvez servir ce vin à une température de 16-17°C sur des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"Spiced-pear and baked-apple aromas lead to a palate that has a rich, fresh, melon and pear core with deep, soft and fleshy texture. Drink now."

James Suckling, 20/07/2019

JEB DUNNUCK

90/100

"I loved the 2018 Crozes-Hermitage. It has plenty of earthy, darker fruits as well as peppery herb notes, which is classic for the appellation. Nicely textured on the palate, with medium to full body and soft tannins, this charming, balanced Crozes-Hermitage is drinking nicely today yet will keep for at least 5-7 years, probably longer, if you're so inclined."

Jeb Dunnuck, 19/11/2020

Wine Spectator

92/100

"Juicy and ripe, with a still-compact feel as the core of fig and boysenberry reduction has yet to unfurl fully, but there's racy licorice root and anise notes in the background and good energy overall, so just give it the time needed. Best from 2022 through 2027."

Wine Spectator, 28/02/2021

