



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint Joseph Blanc - 2020

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Equilibré et racé, ce vin offre toute la minéralité de son terroir de granit.



DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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. Nos vignes sont situées à Saint Jean de Muzols et Tournon.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Les coteaux qui s'élèvent au dessus du Rhône sont exposés est, sud est.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.



SITUATION

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle, planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'AOC voit le jour en 1956. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilhaud, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.

ÉLABORATION

Nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

- Vinifié en demi-muids.
- Fermentation et Elevage en demi-muids pendant 10 mois.

CÉPAGE

Marsanne 100%

DÉGUSTATION

Ce vin s'ouvre sur un nez précis et séduisant aux arômes d'agrumes et aux notes de grillées. En bouche, l'attaque est franche, vive et tendue et révèle ce terroir de granit qui offre une belle minéralité légèrement saline, soutenue par l'élevage en demi-muids. La bouche se poursuit tout en longueur, avec un subtil équilibre. A déguster dans les 5 prochaines années.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille des poissons grillés avec une sauce légèrement citronnée.

SERVICE

Servir frais à 12°. À boire dans les 3-5 ans.

