



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Le Cabanon Blanc - 2020

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 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. 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'Allex.

TERROIR

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'Allex.

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 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. 1/2



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 brillante aux reflets dorées. En nez, ce vin est typique du cépage viognier de notre Vallée du Rhône: très aromatique, il exhale un envoûtant parfum aux superbes notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. En bouche, il est étonnant de vivacité avec une belle fraîcheur aromatique. C'est un vin qui accompagnera à merveille les apéritifs.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille les apéritifs.

SERVICE

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

- Wine Spectator** 90/100
"Bright, floral style, with orange blossom and white ginger accents out front, followed by peach and white nectarine flavors and a thread of bitter almond on the finish. Drink now."
Wine Spectator, 31/10/2021
- Wine Spectator** 89/100
"A lively white, with bright peach, white nectarine and verbena notes blitzing through, ending with a flash of fennel on the unadorned finish. Drink now through 2023."
Wine Spectator, 01/01/2022
- Wine Spectator** 87/100
"Fresh and direct, with a violet-laced, cherry and plum core backed by a dusting of lavender on the finish."
Wine Spectator, 01/01/2021

