



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Hermitage Rouge - 2019

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France



Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Notre Hermitage Rouge est issu de trois terroirs parfaitement complémentaires qui lui donneront toute sa puissance. Ce vin offre une très belle palette aromatique avec des notes fruitées, épicées, boisées et fumées. Un mélange exceptionnel soulignant la complexité de ce vin.

DESCRIPTIF

Association de trois vigneron 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. Les raisins proviennent des lieux dits "grandes vignes", "greffieux" et "Murets"

TERROIR

Le terroir est complexe et varié, composé par endroit de granit, de galets roulés et de calcaire. Sur le lieu-dit 'Grandes vignes', les sols de granit dominant. Les vins produits possèdent une certaine minéralité, mais aussi une belle texture de tannins. Ce secteur représente 30% de notre assemblage. Les vins que nous obtenons dans les terroirs de galets roulés sont riches et complexes sur le plan aromatique. Ils représentent la colonne vertébrale de notre vin en constituant 60% de notre assemblage. Enfin, le sol calcaire peaufine la finesse et l'élégance du vin. Ces trois terroirs très complémentaires participent chacun à l'assemblage final.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vigneron et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.



Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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

- Macération pré-fermentaire à froid.
- Puis macération et fermentation, avec remontage puis pigeage vers la fin, pendant 28 jours.
- Elevage en fûts neuf (30%) et fût d'un an (70%) pendant 15 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Ce Hermitage Rouge est un vin d'exception offrant complexité et puissance, tout en restant dans la finesse et l'élégance. Le nez est superbe avec de puissants arômes de fruits noirs, magnifiés par l'élevage en fûts de chêne. Intense et suave en bouche tout en étant fin et élégant, il révèle une grande complexité aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera parfait avec une belle côte de boeuf maturée et des plats épicés.

SERVICE

Ouvrir le vin 3 à 4 heures avant le service, puis servir entre 17°C et 18°C. Ce vin a un beau potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans.

