



# Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

## Maison Les Alexandrins Le Cabanon Rouge - 2020

Vin de France, VSIG, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style. Un vin séduisant qui allie la puissance de la Syrah avec une pointe de Viognier pour un côté soyeux.



### 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 se situent sur les communes de Beaumont Montoux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

### TERROIR

Nos vignes sont plantées sur un sol où les galets du Rhône sont particulièrement présents.

### 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

C'est entre les villes de Vienne et Valence, son berceau natal en France, que s'exprime pleinement la Syrah. Pour certains, elle provient de la ville de Shiraz en Iran et aurait été rapportée par les Croisés. Pour d'autres, elle est apparue au III<sup>e</sup> siècle à l'époque de l'Empire Romain, sous l'impulsion de l'Empereur Probus. Le Cabanon du vigneron est son atelier, son refuge, son lieu de repos et se trouve au milieu des vignes. Construit avec les matériaux trouvés sur place (en granit, en galets ou en bois), le Cabanon est souvent un lieu chaleureux.

## ÉLABORATION

- La date de récolte est déterminée en fonction de la maturité de chaque cépage.
- Eraftage des raisins à l'arrivée en cave.
- Une fermentation pré-fermentaire à froid est réalisée afin d'extraire les arômes de fruits rouges et de violette. Après macération, le moût fermente une quinzaine de jours.
- Des remontages et des pigeages sont réalisés régulièrement.
- Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

## CÉPAGES

Syrah 95%, Viognier 5%

## DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge profond. Le nez dévoile une belle palette aromatique avec des arômes de petits fruits rouges et d'épices noirs. En bouche, cette Syrah septentrionale est particulièrement séduisante avec ses notes d'épices, de griotte et de violette et ses tannins fondus, tout en rondeur, bien équilibrés par une belle acidité. Une petite touche de Viognier vient parfaire le tout, apportant à ce vin son côté soyeux.

## ACCORDS GOURMANDS

À l'apéritif ou pour accompagner des viandes grillées.

## SERVICE

Servir légèrement frais autour de 15-16°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



90

"The nose on this wine offers black plum, black currant and blackberry aromas. Juicy upfront, the wine has tons of charming fruit and a peppery finish. Acidity is bright and fruity, with gentle tannin offering support. Firm structure will sustain this wine through 2025."

Wine Enthusiast, 01/11/2021

