



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaine Les Alexandrins Saint-Joseph - 2019

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Domaine les Alexandrins - L'Expression du Terroir de la Vallée du Rhône

Issu de vieilles vignes, notre Saint-Joseph est un vin puissant et complexe, vinifié dans le plus grand respect de la tradition régionale.

DESCRIPTIF

Association de trois vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso-, Domaine les Alexandrins propose des vins vinifiés dans la pure tradition des appellations Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Ils sont tous issus de terroirs d'exception pour obtenir la plus haute expression de l'appellation. Notre vignoble de 4 hectares de Saint-Joseph se situe sur la commune de Tournon-sur-Rhône avec des vignes d'un âge moyen de 25 ans. Il bénéficie d'une superbe exposition est/sud-est.

TERROIR

Sol de granite altéré avec des galets roulés. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et donner le meilleur aux raisins.

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 vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

SITUATION

Appellation d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale depuis 1956, le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle. Les vignes sont plantées sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé «Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui lui donnèrent son nom actuel au XVIIe siècle.

ÉLABORATION

- Vendange manuelle.
- Vinification traditionnelle.
- Éraflage à 70%.
- Macération à froid de 3 jours.
- Alternance de pigeage et remontage afin de travailler les chapeaux de marcs et d'extraire de l'aromatique et des tannins
- Cuvaison de 20 jours.
- Elevage de 15 mois en demi muids de 1 à 2 ans.



CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Sur les hauteurs de la commune de Tournon-sur-Rhône, sur 4 hectares de granite, la Syrah de notre Saint Joseph se montre séduisante et puissante. Le nez dévoile un bouquet aromatique complexe avec des notes de tapenade, d'épices et de délicats fruits rouges des bois. Ample et bien structuré en bouche, il offre des arômes puissants similaires au nez, avec des tanins encore jeunes. Le terroir granitique et le climat frais de ces vignes lui confèrent une fraîcheur, une minéralité et un équilibre épatant. Dans sa jeunesse, ce vin se montrera puissant et ample. Il est conseillé de patienter sept ans pour le déguster avec un gibier grillé ou en sauce.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier grillé ou en sauce.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde, dès à présent: puissant et ample. Temps de garde: idéalement 7 ans, pour que les tannins s'assouplissent et que la palette aromatique gagne en complexité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 93/100
"This svelte red is introduced by a rush of cherry, cassis jam and plum sauce, with warm licorice, hot earth and sweet charred cedar chiming in. Features a formidable frame of velvety yet firm tannins and a spine of graphite, which helps build intensity and power through the lengthy, white pepper-dusted finish. Best from 2025 through 2035."
Wine Spectator

