



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Collines Rhodaniennes Rouge Craies Rouges - 2024

IGP Collines Rhodaniennes, France

IGP Collines Rhodaniennes, les Craies Rouges est un vin 100% Syrah qui rend hommage à ce cépage phare de la Vallée du Rhône dans une version la plus simple et la plus pure possible, au plus près du fruit, parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet 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 Monteux et de Pont de l'Isère sur la rive droite et sur les plateaux ardéchois.

TERROIR

Issue d'un vignoble en cours de conversion bio, au coeur de la splendide nature de la Drôme, il s'épanouit sur un sol argilo-calcaire qui longe les rives du Rhône au pied du massif du Vercors, face aux sublimes falaises des trois becs. Un terroir unique qui lui confère beaucoup de fraîcheur et un fruit croquant.

LE MILLÉSIME

Après une année 2023 pleine de contrastes, 2024 fut à nouveau une année jalonnée de défis considérables, nécessitant un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. Après un hiver assez doux, le mois d'avril a été marqué par du gel, suivi de pluies intenses durant toute la période du printemps et le début de l'été jusqu'au 15 juillet, auxquelles ont succédé de la sécheresse au mois d'août. Ces conditions nous ont particulièrement mis à l'épreuve: la lutte contre le mildiou, surtout avec son impact sur les inflorescences, a requis une attention de tous les instants. Les vendanges ont ainsi débuté autour du 10 septembre, exigeant de s'adapter quotidiennement à l'hétérogénéité de maturité des raisins. Chaque jour, les dégustations des baies et l'analyse de la météo déterminaient des choix stratégiques et une modification permanente du planning de vendanges pour récolter chaque parcelle à sa maturité optimale. Un travail d'orfèvre qui a porté ses fruits, avec un impact déterminant sur la qualité et le style du millésime. En effet, malgré toutes ces difficultés, la qualité finale des raisins offre de belles surprises. Les premières dégustations sont pleines de promesses avec des vins croquants et gourmands pour les rouges et de beaux blancs avec des acidités fondues et une belle structure en bouche. Les décuvages ont démarré et la période d'élevage qui suit va permettre à nos vins de se bonifier et de gagner en complexité dans la sérénité de la cave.



ÉLABORATION

Afin de révéler toute la simplicité du fruit pur, "Les Craies Rouges" est très peu travaillé : un éraçage partiel des raisins à l'arrivée en cave, quelques remontages et une vinification 100% en cuves béton, la minéralité du béton venant sublimer celle du terroir.

CÉPAGE

Syrah

13,50 % VOL.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rouge profond aux reflets brillants. Typique de la Syrah, le nez offre un bouquet aromatique à la fois puissant et subtil, dominé par un très joli fruit noir intense souligné de notes de réglisse, d'épices et de poivre. La bouche révèle un bel équilibre entre fraîcheur et concentration, avec une texture soyeuse et finement ciselée aux tanins souples et toute la gourmandise de séduisants arômes de griotte, d'épices et de violette. La longue finale est parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. Un vin qui rend hommage à la Syrah, au très bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accessible et facile à boire se prête aux repas entre amis comme en famille. Il accompagnera à merveille des plats simples traditionnels comme une belle viande rouge, un tartare de boeuf, une salade gourmande, ou un poulet rôti.

SERVICE

Servir à 16-17°C. A boire sur sa jeunesse, dans les 3 ans.

