



Maison Les Alexandrins Condrieu

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan graniet en 'arzelle', een mengsel van mica, leisteen en klei.

VINIFICATIE: Na een koele inweking van de hele trossen volgt persing en vergisting, waarna de helft van het sap in eikenhouten vaten rijpt. De wijn rijpt 8 maanden op zijn gistcellen.

DRUIVEN: viognier

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een aromatisch krachtige aroma en smaak van citrus, perzik en kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Mooie begeleider van zeevruchten, vis en gevogelte of witvlees. De wijn is nu op dronk maar kan tot 5 jaar na de oogst bewaard worden.

WEETJE: In de jaren 70 stonden in Condrieu de laatste 25 hectare viognier ter wereld (!). Inmiddels staat er 165 hectare aangeplant en heeft viognier ook zijn weg naar andere landen gevonden.



Maison Les Alexandrins is ontstaan door een samenwerkingsverband tussen drie belangrijke wijnpersonages uit de noordelijke Rhône. Nicolas Jaboulet is een van hen. Hij vertegenwoordigt de zesde generatie in een wijnmakersfamilie uit 1834 in Tain l' Hermitage. Zijn maten Guillaume Sorrel en Alexandre Caso hebben het driemanschap inmiddels verlaten, dus is het aan Nicolas om hun succesvolle experiment verder uit te bouwen. En dat doet hij met verve! Maison les Alexandrins produceert wijnen in de meest pure traditie van de appellations Cornas, Crozes-Hermitage en Saint-Joseph, van wijnstokken die op historische terroirs zijn aangeplant. Het domein werkt hierdoor met een beperkte oplage die garant staat voor authenticiteit, puurheid en schoonheid. Maar hoewel traditie een belangrijk aspect is van dit wijnbedrijf in de noordelijke Rhône, kiest Nicolas juist ook voor een moderne aanpak en een meer eigentijdse stijl.