



Saint Cosme - "Crozes-Hermitage" AOP Crozes-Hermitage - rouge - 2018

Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2018

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux vins.

Au pied du coteau de Gervans, il y a une borne gallo-romaine assez étonnante. Elle est en parfait état et évoque la richesse de la vie rurale de l'époque. Elle montre que cet endroit était un lieu d'échanges doublé d'une zone à fort potentiel agricole. Les vignes y étaient déjà, c'est incontestable. Donc : déguste-t'on aujourd'hui des vins qui ressemblent à ceux de nos lointains ascendants ?.. Difficile à dire, mais on peut affirmer quand même que le terroir est plus puissant que le cépage. Chacun se fera son idée.

Je suis à chaque fois étonné de mes dégustations « cotes-à-cotes » de Crozes Hermitage et de Saint Joseph : comment est-il possible que ces deux-là soient si différents ? Quand on parle de « la vallée du Rhone Septentrionale », on fait un sacré raccourci doublé d'une énorme généralisation. Ceux qui vivent dans ces régions savent à quel point les climats diffèrent. Il y a en réalité « deux Rhone septentrionaux ». A Tain l'Hermitage, on constate déjà une certaine influence « sudiste », alors que la zone de Cote Rotie est assurément de type continental. Bien sur, notre Crozes apparaît très « amical » et « facile » à côté du Saint Joseph mais le secret est qu'il y a un vin adapté à chaque occasion. Dans les côteaux de Gervans et d'Erôme, juste derrière la colline de l'Hermitage, les vins sont souvent assez proche de ceux de l'Hermitage : il pourrait presque s'agir d'une appellation à part entière car la différence avec les terroirs des « chassis » est tout de même immense. Crozes 2018 est long, large, savoureux, mûr, équilibré : quel millésime ! Probablement un des meilleurs depuis que nous en faisons.

Lard fumé, mure, poivre blanc, encens.

Mise en bouteille sans filtration.