

# Château de St Cosme - "Hominis Fides blanc" - blanc - 2021

"100 % Clairette.

Sables calcaires de la mer Miocène, au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Pierre à fusil, anis, poire, coing.

La jeune sélection massale d'Hominis Fides pousse, se développe, plonge ses racines, produit de beaux raisins. Chaque année nous voyons son identité s'affirmer et marquer sa différence par rapport au Poste. Il est vrai que les sables de la mer Miocène offrent un support tout à fait remarquable, tant pour le Grenache que pour la Clairette. Nous taillons la vigne en gobelet et nous la relevons sur échelas afin de ne jamais devoir rogner les rameaux au printemps. Je suis opposé à la pratique du rognage en climat méditerranéen : c'est un non-sens de pratiquer cette mini-taille et de demander un effort à la vigne pour faire pousser des bourgeons secondaires, juste au moment où celle-ci doit faire fleurir ses fruits.

En 2021, Hominis Fides blanc est droit. Il traduit la fraîcheur de cet endroit dans lequel s'arrête le froid qui descend en permanence dans le vallon de Saint Cosme."