



Château de St Cosme - "Le Poste"

AOP Côtes du Rhône - blanc - 2019

Château de Saint Cosme «Le Poste» - Côtes du Rhône blanc 2019

100% Clairette

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit «Le Poste»

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

La Clairette est assurément LE cépage blanc du sud de la vallée du Rhône. Nos grands-pères ont exploré ceci sur la durée. Ils ont tout essayé et la Clairette s'est naturellement imposée. Il faut dire que ce cépage a des caractéristiques très intéressantes pour notre région : il est plutôt tardif, produit peu d'alcool, résiste très bien au sec et a une relation assez remarquable avec le calcaire. Dans une année assez sèche comme 2019, le Poste nous a gratifiés d'une jolie récolte surprenante : de jolies baies bien ovales donnèrent un vin plein d'équilibre. Il faut laisser vieillir le Poste blanc, c'est indispensable. Si on l'attend pendant de longues années, il prend même des notes d'hydrocarbures qui rappellent les arômes développés par les vieux rieslings allemands. Les marnes du Tortonien qu'on retrouve au Poste sont un accident géologique : elles ne devraient pas se trouver ici. C'est pourquoi elles ont été qualifiées par les géologues d' « accident de Saint Cosme ». Parfois les accidents sont souhaitables : ces sols ont un très fort potentiel viticole, tant en rouge qu'en blanc. Les piémontais de Barolo et de Barbaresco s'en sont rendus compte il y a bien longtemps déjà, puisque le Tortonien (de Tortona, Piémont) est là-bas omniprésent.

Pierre à fusil, fenouil, pamplemousse