



Château de St Cosme - "Les Deux Albion"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2009

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés.

Cuvaison de six semaines. Vendange entière

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.

Elevage en cuve bois (tronconique) et en cuve béton.

J'ai abordé plus avant le sujet de la co-fermentation qui a toujours été une technique centrale à Saint Cosme. Les Deux Albion nous apporte une preuve incontestable de son intérêt : la co-fermentation de la syrah avec la clairette donne toujours un résultat étonnant. Tandis qu'un blanc et un rouge assemblés après la fermentation ne donnent jamais un résultat harmonieux! La dissociation des éléments est dans ce cas-là disgracieuse et définitive. Tant de choses peuvent être observées sans être expliquées dans notre métier. Ceci relève de l' " alchimie " au sens ancien du terme.

Le 2009 Deux Albion est un grand classique du genre : complexe et structuré, avec beaucoup de capacité à vieillir, il représente bien la nature du millésime.

Fraise, sous-bois, pain d'épice, bacon