



Château de St Cosme - "Les Deux Albion"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2011

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

Vendange entière.

Cuvaison de six semaines.

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

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

Le Côtes du Rhône du domaine provient exclusivement de parcelles classées en "Cotes du Rhone Villages". Année après année, la qualité des Deux Albions n'est jamais très loin du Gigondas classique. Ces deux vins sont vinifiés de manière identique : vendange entière, cépages co-fermentés..etc.. Cela leur donne du charme, de la complexité et je peux " sentir ma cave " dans ce vin. C'est un sujet intéressant : l'impact des caves sur les vins. Les levures indigènes des Gigondas sont partout et forment une ambiance ; la forme voutée de certaines cuves et l'humidité j'en suis sûr influencent le style des vins. Je n'aimerais pas vinifier Deux Albions dans une autre cave. Le millésime 2011, millésime de fruit par excellence, a parfaitement convenu au " style Deux Albions " en accentuant sa nature propre. C'est un peu le même esprit que notre Crozes Hermitage : du fruit et du potentiel. Il vieillira 10 ans sans problème. Fraîcheur, pain d'épice, bacon, laurier. Mise en bouteille sans filtration.