

Château de St Cosme - "Les Deux Albion"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2017

Chateau de Saint Cosme - "Les Deux Albion" - Côtes du Rhône rouge 2017

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

Vendange entière.

Cuvaison de six semaines.

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

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

Les deux albion est une célébration du potentiel sans limites des côtes du Rhône méridionales. De ce grand espace marqué par la diversité géologique et climatique émerge des vins d'une qualité étonnante. La variété des styles possibles, aidée par l'éventail des cépages cultivables, décuple l'intérêt de cette région dont nous n'avons pas fini de découvrir les innombrables facettes. La cofermentation revêt ici une importance particulière. Il s'agit d'alchimie. Parfois le vigneron doit se contenter d'affiner sa pratique en acceptant de ne pas être capable de tout expliquer. C'est très bien comme cela : un peu de mystère enveloppe le vin de plaisir et d'interrogation. En 2017 Deux Albions s'exprime avec intensité et profondeur. Les petits fruits rouges se marient aux arômes floraux de pivoine et autre violette. Les rendements minuscules rappellent un peu le millésime 2013 et génèrent des textures serrées. Pensez à ouvrir, si vous en avez, une vieille bouteille de Deux Albion. Cela en vaut toujours la peine.

Fraise, pain d'épice, violette.

Mise en bouteille sans filtration