



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - blanc - 2014

45% Viognier (argiles calcaires)
20% Marsanne (sables calcaires)
25% Picpoul de Pinet (sables calcaires)
10% Clairette (calcaires)

Fermentation en vieux fûts et élevage sur lies.

C'est le troisième millésime de rang qui offre de magnifiques conditions climatiques pour les blancs. Il est plaisant de pouvoir prendre son temps pour faire les choses correctement sans être pressé par les maturités qui galopent à la vitesse de la lumière. D'ailleurs le 2013 est en ce moment un véritable petit bijou à déguster. Vraiment, la fraîcheur permet à nos blancs d'être de meilleurs vins et surtout de bien évoluer. Presque tous les vignerons du sud ont tendance à ramasser leurs blancs un peu trop tard et paradoxalement, les vignerons de Bourgogne et de Loire n'apprécient pas beaucoup les excès du soleil (à juste raison) dont ils manquent tant parfois.. La clé de tout cela est de ne surtout pas suivre son instinct et ses envies au moment de vendanger : il faut surtout avoir une culture de résultat et se souvenir de nos erreurs du passé. On a toujours envie de laisser mûrir un peu plus : c'est presque toujours une bonne option pour les vins rouges et presque toujours une mauvaise option pour les vins blancs.

Fleur de sureau, guimauve, buis, réglisse, banane mûre.