

# Château de St Cosme - "Les Deux Albion rouge"

## AOP Côtes du Rhône - rouge - 2021

"Syrah - Grenache - Mourvèdre - Cinsaut - Viognier co-fermentés.

Vendange entière en cuves béton.

Levures indigènes.

Cuvaison de six semaines.

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés sur terrasses villafranchiennes.

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

Sarriette, lavande, pivoine, pain d'épice, fleur d'oranger, framboise.

Mise en bouteille sans filtration.

Deux Albion rouge offre toujours un grand fruit, complexe, éclatant et profond. Son niveau de qualité est toujours élevé quel que soit le millésime car son fort pourcentage de syrah lui donne une excellente régularité.

La recette que nous utilisons pour le vinifier est à peu près identique à ce que faisait mon grand-père ici à Saint Cosme jusqu'en 1949, date de son décès prématuré et dramatique. Deux Albion est vinifié dans nos vieilles cuves en béton constituées de murs de 80 cm d'épaisseur : l'inertie thermique y est étonnante et les populations de levures indigènes y prospèrent. C'est un sujet peu abordé dans le monde du vin : les écosystèmes de levures indigènes dans les caves. C'est dommage car c'est un aspect fondamental de la qualité et de l'identité des vins. Le 2021 est dans la droite ligne du 2020 : une sorte d'essence d'esprit de Vallée du Rhône."