

Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion blanc"

IGP Principauté d'Orange - blanc - 2022

"Vignoble entièrement planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin.

30 % Viognier - 20 % Marsanne - 30 % Picpoul - 6 % Clairette - 6 % Ugni blanc - 5 % Bourboulenc - 3 % Saint Côme.

Fermentation : 40 % en demi-muids, 50 % en petits fûts et 10 % en cuve.

Elevage sur lies.

Abricot sec, tilleul, fleurs blanches, papaye.

Quand nous avons planté le terroir de Saint Martin entre 2014 et 2017,

nous avons pris l'option d'utiliser une grande proportion de cépages acides traditionnels de la vallée du Rhône. Bien nous en a pris car dans un millésime caniculaire comme 2022, mieux vaut avoir de la fraîcheur naturelle pour obtenir un bon équilibre dans les vins. Pour la première fois nous avons eu une production significative de notre plantation de Saint Côme et nous l'avons bien sûr vinifié à part pour identifier le type de vins que cela donnait.

Je dois dire que l'expérience correspond en tous points à ce que la littérature nous avait indiqué : le cépage a tendance à pourrir facilement mais il est précoce (vendangé le 4 septembre). Il est plutôt acide et productif, les baies sont assez grosses.

Le vin est relativement aromatique (à peu près au niveau de la Clairette) et développe des senteurs de guimauve, de melon d'eau, de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'acidité est bien présente, voire un peu dissociée.

Il y a une belle buvabilité. Intégrer le bien-nommé Saint Côme dans notre collection de cépages blancs est une expérience intéressante qui nous renvoie au monde d'avant la crise du phylloxera : celui des cépages anciens. En 2022, le Deux Albion est frais, droit, aromatique comme toujours, avec de beaux amers en fin de bouche : surprenant mais bienvenu dans un tel millésime."