



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - blanc - 2016

33% Viognier (argiles calcaires)

33% Marsanne (sables calcaires)

33% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

Fermentation à 25% en demi-muids et à 75% en petits fûts.

Elevage sur lies.

C'est donc mon vingtième millésime de Côtes du Rhône blanc et ce sera le dernier. Quand je me retourne et que je regarde le parcours effectué sur ce vin en deux décennies, je me rends compte qu'il a été un bon terrain d'apprentissage. En effet, il n'est pas aisé de faire de jolis blancs équilibrés et frais dans la vallée du Rhône méridionale. Travailler avec tous ces terroirs et cépages différents m'a permis de me forger quelques convictions sur le sujet. Mais nos magnifiques plantations dans les calcaires de Saint Martin entreront en production l'année prochaine et le Deux Albions blanc remplacera le Côtes-du-Rhône. Ce sera le début d'une belle et nouvelle aventure. En 2016 nous avons ramassé nos Côtes-du-Rhône blanc assez tôt pour préserver le maximum de fraîcheur. Nous avons travaillé pour la première fois en demi-muids et cette pratique ira en s'accroissant dans l'avenir à Saint Cosme : c'est un contenant que j'aime beaucoup. Le vin ira en progressant au fil des mois : c'est ce qui se passe quand on travaille « en retenue », sur les acidités et sur les lies fines. Cette méthode a aussi l'avantage de privilégier le minéral par rapport au fruit.

Abricot, violette, bourgeons de cassis, zan