



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - weisse - 2016

100 % Clairette

Tortonischer Kalkmergel an der Kapelle von Saint Cosme am Lieu-dit „Le Poste“.

Gärung in alten Fässern und 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Mein Vater bereitete seinen „Vin blanc du Poste“ in einem Fass, das sicher schon gut hundert Jahre auf dem Buckel hatte. Es war ein 300-Liter-Fass. Die Vinifizierung war denkbar einfach: Er zerquetschte die Clairette in einem Betontank und ließ dann den Saft sofort ablaufen. Er befüllte sein Fass ohne Vorklärung und vergor mit den weinbergseigenen Naturhefen. Der Gärprozess dauerte in der Regel mehrere Monate und wurde im Frühjahr beendet. Er füllte seinen Wein in Flaschen und schwefelte das Fass, wobei die Hefen im Fass verblieben, eine Methode, die ich heute für alle meine Weißweine anwende. Dank dieser Methode bleibt das Fass schön feucht, auch wenn es leer ist. Die Hefen, die vom Schwefel neutralisiert werden, sorgen für einen leckeren Birnenduft und das Fass muss einfach am Vortag der nächsten Ernte gereinigt werden. Mein Vater verkaufte den Weißwein von Le Poste nicht, da er Freunden und der Familie vorbehalten war. Die Clairette-Reben, die wir in Le Claux und auf Hominis Fides gepflanzt haben, sind Reiser der Clairette von Le Poste, die wir vermehrt haben. Diese beiden kleinen Weinberge werden 2020 in die Produktion eingehen und ich bin jetzt schon ganz gespannt darauf, sie zu bereiten. Der Clairette kommt in Saint Cosme eine ganz besondere Stellung zu, da Le Poste Blanc hier seit dem Ende des 19. Jahrhunderts vinifiziert wird.

Lagerpotential: 20 Jahre.

Feuerstein, getrocknete Aprikose, Pampelmuse.