



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - weisse - 2019

Château de Saint Cosme „Le Poste“ - Côtes du Rhône Blanc 2019

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.

Die Clairette ist sicherlich DIE weiße Rebsorte im Süden des Rhonetals. Unsere Großväter haben alle möglichen Sorten lang und breit erforscht. Und die Clairette hat sich dabei ganz natürlich durchgesetzt. Man muss sich vor Augen halten, dass diese Rebsorte für unsere Region sehr interessante Merkmale besitzt: Sie ist eher eine spätreifende Sorte, produziert wenig Alkohol, hält Trockenheit gut aus und unterhält eine recht beeindruckende Beziehung zum Kalkboden. In einem ziemlich trockenen Jahr wie beispielsweise 2019, hat uns „Le Poste“ mit einer hübschen, staunenswerten Ernte beglückt: Entzückende ovale Beeren haben einen gut ausgewogenen Wein hervorgebracht. Doch „Le Poste“ Blanc muss altern, das ist unverzichtbar. Gibt man ihm einige Jahre, nimmt er sogar Noten von Mineralöl an, die an die Aromen alter deutscher Rieslingweine erinnern. Die tortonischen Kalkmergel am „Le Poste“ sind ein geologischer Unfall: Sie dürften hier gar nicht anzutreffen sein. Aus diesem Grund wurden sie von den Geologen als „Unfall von Saint Cosme“ bezeichnet. Mitunter sind Unfälle sehr wünschenswert: Diese Böden haben ein hohes Weinbaupotential sowohl für Rot- als auch für Weißweine. Die piemontesischen Weinbauern der Barolo- und Barbaresco-Weine sind sich dessen seit langem bewusst, da das Tortonium (nach der Stadt Tortona im Piemont) dort allgegenwärtig ist. Feuerstein, Fenchel, Pampelmuse.