



Château de St Cosme - "Les Deux Albion" AOP Côtes du Rhône - rot - 2016

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre und Clairette cuvettiert.
Ganztraubenernte.

6-wöchige Gärung im Gärtank.

Hänge mit Lehm Böden (altes Schwemmland), Kalkmergel, Kiesel.

Ausbau im Holztank (kegelförmig) und Betontank.

Les Deux Albion steht für die Co-Fermentation der Reben und Terroirs: die Antithese des Lieu-dit-Konzepts. Als mein Vater mir die önologischen und qualitativen Vorteile der Co-Fermentation erklärte, erschien alles so einfach und klar. Das ist das Attribut guter Lehrer, dass sie ihren Schülern diesen Eindruck von Leichtigkeit beim Erwerb von Kenntnissen vermitteln. In einem solchen Kontext hat man natürlich die Möglichkeit, schneller voranzuschreiten, da Freude und Spaß mit der Mühe verknüpft sind. Mein Vater war mein allerbesten Lehrmeister. Er war im Übrigen mein einziger Lehrmeister und mein Handwerk mit ihm an meiner Seite zu erlernen, kam einer langen und schönen Initiationsreise gleich. Zur Zeit des Ancien Régime und der Zünfte, lernten die Söhne ihren Beruf von ihren Vätern, die Künstler, Musiker, Bauern usw. waren. Sie traten eine sehr lange Ausbildungszeit an, die mehrere Vorteile besaß: Erkundung aller Einzelheiten des Berufs, gründlicher Erwerb eines Fachwissens, Aneignung der Berufskultur durch die gelebte Erfahrung. Und wenn der Vater dann spürte, dass der Sohn bereit war, wenn er spürte, dass er alles, was er lernen konnte, gelernt hatte, entließ er ihn allmählich in die Selbständigkeit. Und der Schüler konnte unter Zuhilfenahme seiner Erfahrung und des Fortschritts seines Talents möglicherweise selbst zu einem Lehrmeister werden. Erdbeere, Gewürzbrot, Veilchen. Ungefilterte Abfüllung