



Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - weisse - 2019

Domaine de Saint Cosme - „Les Deux Albions“

Principauté d'Orange Weißwein 2019

Von uns angepflanzter Weinberg auf den Kalkböden von Saint Martin

40 % Viognier - 20 % Marsanne - 30 % Picpoul - 4 % Clairette – 3 % Ugni blanc – 3 % Bourboulenc

Fermentierung: 25 % in 600-L-Eichenfässern (Demi Muid), 50 % in kleinen Fässern und 25 % im Tank.
Ausbau auf der Hefe.

Unser Abenteuer auf den Kalkböden von Saint Martin geht weiter. Die 10 ha dieses herrlichen Weinbergs sind jetzt vollständig bepflanzt. Die 0,5 ha von „Saint Côme“ werden zum dritten Mal blühen. Die Rebsorte Saint Cosme, die ursprünglich aus der Aveyron stammt, ist praktisch vom Aussterben bedroht. Wir haben die letzten gesunden Rebstöcke selektioniert, wir haben sie vermehrt und angepflanzt. Ich liebe die Idee, die Rebsorte anzubauen und zu bewahren, die den Namen unseres Weinguts trägt. Im nächsten Jahr werden wir einige Trauben ernten und einige Stückfässer zubereiten können: Dann endlich werden wir die Saint Cosme-Traube trinken können! Hoffen wir, dass es sich um eine gelungene Überraschung handelt ... In Saint Martin fiel die Ernte 2019 sehr klein aus: Den Kalksandböden hat die lange Trockenzeit im Sommer 2019 nicht gefallen, aber sie haben Weißweine großer Intensität hervorgebracht, wie dies immer bei kleinen Erträgen der Fall ist, mit Länge und Tiefe und einem sehr vernünftigen Alkoholgehalt (13 %) dank der säuerlichen Traubensorten: Piquepoul, Ugni blanc und Bourboulenc. Unsere Großväter pflanzten diese Rebsorten gerne und sie hatte gute Gründe dafür: In einem Weinjahr wie 2019 ist es ohne diese Rebsorten praktisch unmöglich, einen frischen Weißwein zu erzielen. Ein guter Anteil an diesen Rebsorten macht es ebenfalls möglich, Viognier und Marsanne schön reifen zu lassen. Das ist die Theorie der großen Abweichung. Trinken Sie diesen 2019er zu einem gegrillten Seebarsch oder einem Hähnchen in Sahnesauce.

Getrocknete Aprikose, Eibisch, Brioche