SAINT COSME

Cote rotie 2012

Saint Cosme - Côte-Rôtie 2012
100% Serine (syrah ancienne).
Vendange entière
Schistes du côteau de la Viaillère
Elevage de 12 mois: 40% en pièces neuves – 60% en pièces d'un vin.
Si vous voulez avoir une vue très complète de mon travail dans la Côte Rôtie, peut être pourriez-vous relire les textes que je vous ai envoyés depuis 1998. Ils abordent chaque millésime dans leur spécificité. 2013 a été mon dix-septième millésime dans la Cote-Rotie et je dois dire que mon amour pour ce terroir est intact. Je le comprends peut-être de mieux en mieux, du moins je l'espère, mais l'acquisition d'une meilleure connaissance fait aussi prendre conscience de tout ce qu'on ne sait pas et de tout ce qu'on pourrait peut-être mieux faire. La Côte-Rôtie est un espace dans lequel on ne s'ennuie jamais, il s'y passe toujours quelque chose d'intéressant. Un terroir qui a la capacité de maintenir tous les sens en éveil sur une longue période de temps est digne d'intérêt. Le 2012 est tout en fraîcheur, comme si par une opération de magie, les vignes de la Cote Rotie s'étaient retrouvées en altitude. On a donc un profil arômatique très charmeur qui est fondamental : la beauté n'est rien sans le charme n'est-ce pas ? La surmâturité et la recherche excessive de matière est une erreur : une Cote Rotie, ça se travaille comme un pinot de Bourgogne.
Violette, graphite, cendres froides, rose ancienne, réglisse.
Mise en bouteille sans filtration.