



Saint Cosme - Crozes-Hermitage 2010

100% Serine (syrah ancienne). Vendange égrappée

Sols granitiques

Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux vins.

Ici, les raisins mûrissent bien et en tout cas un peu plus vite que dans l'extrême nord de la vallée du Rhône. Après un 2009 qui était marqué par la chaleur et la concentration des vins, on revient avec le millésime 2010 à un profil plus classique de Crozes-Hermitage. Provenant des meilleurs côteaux de Gervans et d'Erôme, il est un des rares "pur Crozes-Hermitage de côteaux". Ce micro-climat combine à la perfection la nécessaire maturité de tout vin qui se respecte avec la fraîcheur dans laquelle la syrah perd son relief. Il y a ici de l'allonge, de la largeur, un relief qui se développe jusqu'à la fin de bouche. C'est amusant: selon les millésimes, il emprunte un peu d'esprit du sud ou quelques caractéristiques plus nordiques; la région de l'Hermitage se situe aux confins des vallées du Rhône, tout en étant au milieu!.. En évoluant dans le temps, le Crozes se densifie, s'allonge, perd ses aspérités et trouve des arômes de douceur. Provenant de quatre lieux-dits, la vendange a été égrappée et a fermenté pendant quinze jours. L'élevage a été mené sans aucun soutirage.

Suie de cheminée, mûre, poivre noir.

Mise en bouteille sans filtration.