



Saint Cosme - "Crozes-Hermitage" AOP Crozes-Hermitage - rouge - 2017

Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2017

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques.

Élevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux vins.

A partir des années 1980, on a commencé à planter de la syrah un peu partout dans le monde et surtout en Californie et plus généralement dans des climats plus chauds que sa région d'origine : la vallée du Rhône septentrionale. Évidemment, il est alors facile de produire des vins plus concentrés, plus massifs, plus « impressionnants » dans leur jeunesse, mais est-ce là que se situe la vérité de ce cépage ? D'autres cépages avaient vu leur destin, français dans un premier temps puis planétaire ensuite, être orienté de cette façon. Avec le même type de résultats. On ne compte plus les chardonnays sans aucune fraîcheur et les cabernet-sauvignon qui ressemblent plus à de la confiture qu'à du vin. C'est bien dommage. Il n'est pas souhaitable de défigurer un cépage en le cultivant n'importe où. La syrah à Crozes-Hermitage nous montre quel devrait être l'équilibre d'une syrah, fait de fraîcheur et de jolis arômes de pivoine. La bouche saline parcourue de relief, se déploie sans aucune lourdeur. N'oublions jamais que le vin n'est qu'une boisson, aussi bonne soit-elle. Les Crozes 2017, comme les autres rouges du nord du Rhône, offrent une qualité tout à fait remarquable. Il s'agit de vins qu'on peut boire dans leur jeunesse tant leur fruit est plaisant, mais ils ont bien sûr la capacité de développer beaucoup de complexité si on les garde. Je vous conseille d'essayer un de nos vieux Crozes sur un pigeon accompagnés de cèpes.

Lard fumé, mûre, poivre blanc, encens.

Mise en bouteille sans filtration.