



SAINT COSME

Saint Joseph 2008

Saint Cosme - Saint Joseph 2008

100% Serine Arènes granitiques

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

Je serai toujours un ardent défenseur des terroirs granitiques qui donnent à la serine ancienne un formidable terrain d'expression. C'est comme si ces deux-là devaient forcément se rencontrer un jour, sous un climat favorable à leur aventure commune. Cette année la fraîcheur engendre un style classique, mais il y a tout de même une bonne maturité avec beaucoup de douceur. L'austérité est totalement absente de ce vin. La serine s'exprime de manière très "pointue" en année froide et les arômes sont mieux révélés car "l'acidité révèle" comme le disait mon oncle Albert. On retrouve ce phénomène sur les vins blancs. La mise en bouteille a été faite un peu plus précocement afin de garder ce joli fruit plein de finesse. On imagine ce flacon sur du veau aux morilles ou encore sur des cailles farcies à la broche. Autant de douceurs engendrées par des rochers granitiques acérés et de tout petits raisins, n'est-ce pas une bonne histoire?..

Jasmin, bergamote, tabac blond, pain grillé.

Mise en bouteille sans filtration.

