



SAINT COSME

Saint Joseph 2015

Saint Cosme – Saint Joseph 2015

100% Serine (syrah ancienne).

70% Vendange égrappée – 30% Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Malleval.

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

Saint Joseph est notre vin qui propose le plus de régularité année après année. Quand je goûte ce que ce terroir a été capable de donner dans un millésime comme 2014, un étonnement admiratif me gagne. Bien sur, ce que le 2015 offre va bien au-delà de la norme : la densité extraordinaire, le moelleux, une grande longueur, une « réserve » qui laisse augurer du meilleur sur le plan aromatique. La partie du vin qui n'est pas de l'eau ou de l'alcool, soit à peu près 3% du vin, est composée majoritairement d'éléments organiques. Les éléments minéraux, s'ils sont très minoritaires, n'en restent pas moins ceux qui subsistent le plus longtemps dans un vin. Quand les éléments organiques ont disparu ou presque, reste le minéral.. C'est pour cette raison que le vieillissement des vins est fascinant. C'est pour cette raison que les vins vieux ne peuvent pas tricher avec leur nature. C'est pour cette raison que la vérité ultime est dans les vins vieux. Ce Saint Joseph 2015, plein de « fruit », de jeunesse, « d'organique », suscite la question de son devenir dont je ne doute pas qu'il sera glorieux. Mais je pense aussi qu'il changera beaucoup : comme toujours, le temps apportera des réponses éclatantes.

Pivoine, myrtille sauvage, réglisse, tabac. Mise en bouteille sans filtration.

