



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - blanc - 2014

100% Clairette

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit «Le Poste»

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

La petite vigne de clairette du Poste est notre pépite: en tout et pour tout 1000m<sup>2</sup> de vigne (0,10ha) cultivées à cet endroit depuis les années 1920. La capacité de ce vin à vieillir est confondante : la forte proportion de calcaire présente en ces lieux n'y est certainement pas étrangère. En 2014, la lenteur des maturités nous a permis de vendanger le Poste au stade très exact que nous nous fixons toujours, soit 12,5%. L'expérience nous a montré qu'au delà de ce niveau de maturité, on perd le minéral et la finesse, on perd le « terroir » et le vin devient un peu lourd. Il faut dire que la clairette, cépage parfois mal considéré, se prête bien à un travail précis tant elle est bien adaptée à notre région : on la ramasse aux alentours du 15 septembre et la relation entre la maturité et la fraîcheur est naturellement bien en place. Le fait qu'elle se suffise à elle-même dans une vinification en cépage unique prouve à quel point nos anciens n'ont pas décidé de la cultiver par hasard. Comme pour Condrieu, la fraîcheur de 2014 lui a convenu parfaitement et il sera intéressant d'examiner le potentiel de cette belle bouteille sur la durée.

Potentiel de garde: 20 ans.

Pierre à fusil, calcaire, abricot sec, pamplemousse.