



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - blanc - 2017

Château de Saint Cosme «Le Poste» - Côtes du Rhône blanc 2017  
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.

Nous avons toujours tendance à penser que notre époque est la plus « avancée » en termes de science et de technologie. C'est probablement vrai. Mais il ne faut pas confondre : la technologie n'est pas le savoir-faire ; ce sont même deux notions qui ont assez peu en commun. Au moment de comprendre le raffinement subtil d'un terroir, la technologie ne nous est d'aucun secours. Nos grands pères dans leur époque « prenaient le temps » de faire les choses sans être obsédés par l'argent. Pourquoi le Poste a-t'il depuis si longtemps été identifié comme un grand terroir de blancs, dans une appellation qui ne vit que par ses grands vins rouges ? Il a bien fallu qu'ils prennent le temps d'explorer, d'essayer, de planter, de faire fausse route pour mieux trouver le bon chemin ensuite... A l'heure actuelle, tout devant être « rentable » très vite, je me demande si nous sommes encore capables de respecter cette notion de temps incompressible. C'est possible, mais alors en résistant à la pression du XXIème siècle. Je remercie nos anciens d'avoir découvert tous ces terroirs pour nous. De les avoir investis de leur patient savoir-faire et de leur sens de l'observation. A la fin, seule la recherche du beau devrait guider le vigneron.

Potentiel de garde: 20 ans.

Pierre à fusil, abricot sec, pamplemousse.