



Château de Saint Cosme " Le Poste " - Côtes du Rhône blanc 2008  
100% Clairette

Fermentation en fût d'un vin et élevage sur lies de 12 mois.

La vigne du Poste a toujours offert un grand blanc. Quand Henri Barruol a replanté le Poste en 1963, il a décidé de replanter à l'identique la même surface de Clairette blanche qui existait auparavant. Cette fidélité aux pratiques anciennes fut une réussite dont nous profitons aujourd'hui. Ce merveilleux terroir de marnes calcaires du jurassique fonctionne aussi bien pour les blancs que pour les rouges. Disons-le tout net, le millésime 2008 a été exceptionnel pour le Poste blanc. Nous avons ramassé le 18 septembre un raisin mur à 12,5° d'alcool. Il y a donc le maximum de minéralité, de fraîcheur, avec l'arôme typique du Poste blanc: la Pierre à fusil. Pour vieillir longtemps, le Poste blanc doit être ramassé tôt et pas trop mûr: c'est ce que nous avons fait en 2008. Gardez quelques flacons pendant quelques années, vous serez peut-être étonnés. Son évolution s'apparente à celle d'un Hermitage blanc: on gagne en fraîcheur à mesure que le temps passe. C'est incompréhensible mais c'est ainsi.

Pierre à fusil, lilas