



Château de Saint Cosme "Le Poste" - Côtes du Rhône blanc 2011
100% Clairette

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

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

La petite vigne de clairette du Poste est notre petit bijou : en tout et pour tout 1000m2 de vigne (0,10ha). La capacité de ce vin à bien vieillir est confondante. Mon père et moi avons re-dégusté 1991 récemment et le vin avait une forte expression de Riesling. Son état de fraîcheur était étonnant. En 2011, nous avons ramassé Le Poste blanc à un degré potentiel de 12,5%. Cela peut paraître un peu bas pour un blanc du sud de la vallée du Rhône, mais l'expérience nous a montré qu'au delà de ce niveau de maturité, on perd le minéral, on perd la finesse, on perd le terroir, le vin devient lourd. De la même manière, nos expérimentations sur ce vin nous donnent à penser qu'il vaut mieux ne pas faire les fermentations malolactiques. Bonne dégustation.

Potentiel de garde: 20 ans.

Pierre à fusil, calcaire, rose ancienne, abricot.