



Château de Saint Cosme «Le Poste» - Côtes du Rhône blanc 2013

100% Clairette

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

Fermentation en fût de sept vins et élevage sur lies de 9 mois.

Potentiel de garde: 20 ans.

Prendre toute la mesure d'un tel terroir prend du temps. Il faut bien observer, prendre des décisions avec doigté, suivre le terroir pour le laisser parler plutôt que de suivre nos propres lubies, tenter de ne rien lui imposer. Et puis déguster encore et toujours. Le temps pèse lourd dans le cas des vins de garde car il faut parfois que de longues années s'écoulent avant de pouvoir crier Eurêka ou bien constater qu'on a fait fausse piste. La Clairette du Poste a cette qualité que nous aimons tous quand nous dégustons à l'aveugle : on peut la reconnaître assez facilement. Mais ce qui la rend différente est son étonnante capacité à bien vieillir : elle a des ressources insoupçonnées. Si je veux me faire plaisir avec un Poste blanc, je n'ouvre jamais une bouteille jeune. Comme le Grenache noir, la Clairette est un « révélateur » de terroir car elle s'exprime naturellement de manière assez discrète. Elle a donc tendance à laisser libre cours à l'expression du sol. On retrouve ce symptôme dans le Poste rouge : j'apprécie énormément de pouvoir travailler un terroir dans les deux versions, rouge et blanc, car certains apprentissages sont transversaux. Pierre à fusil, pamplemousse, rose ancienne, abricot sec