



Château de Saint Cosme «Le Poste» - Côtes du Rhône blanc 2016

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.

Mon père vinifiait son « vin blanc du Poste » dans un tonneau qui avait probablement une bonne centaine d'années.. C'était un fut de 300 litres. La vinification était toute simple : il foulait la clairette dans une cuve en béton, puis il saignait le jus immédiatement après. Il remplissait son fut sans débouillage préalable et fermentait avec les levures indigènes. La fermentation durait en général plusieurs mois et se terminait au printemps. Il mettait son vin en bouteilles et pratiquait le « méchage sur lies », méthode que j'utilise pour tous mes blancs aujourd'hui. Elle permet de garder le fut bien humide même quand il est vide. Les lies, neutralisées par le soufre, donnent une bonne odeur de poire et il n'y a qu'à nettoyer le fût à la veille de la récolte suivante. Mon père ne vendait pas le vin blanc du Poste qui était réservé aux amis et à la famille. Les clairettes que nous avons plantées au Claux et sur Hominis Fides sont des bois de la clairette du Poste que nous avons multipliés. Ces deux petites vignes entreront en production en 2020 et je suis impatient de les vinifier. La clairette à Saint Cosme a une place toute particulière car le Poste blanc est vinifié ici depuis la fin du XIXème siècle.

Potentiel de garde: 20 ans.

Pierre à fusil, abricot sec, pamplemousse.