



Château de St Cosme - "Les Deux Albion" AOP Côtes du Rhône - rouge - 2015

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés.

Vendange entière.

Cuvaison de six semaines.

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.

Elevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton.

Quand on est vigneron, le plus difficile est de faire les choses le plus simplement possible, sans avoir l'air de toucher à quoi que ce soit. Cette approche nécessite une bonne expérience, un sens de l'anticipation et une connaissance aboutie de sa discipline. Les deux Albions est notre « laboratoire d'idées » en ce qui concerne les co-fermentations de cépages du sud. Chaque année une petite quantité de raisins est dédiée à des expérimentations qui, en général, nous ramènent à ce que faisait mon père, qui avait déjà beaucoup expérimenté lui-même. Quand on est un jeune vigneron, on cherche à démontrer sa capacité à faire un bon vin et c'est le cours normal des choses, mais il est beaucoup plus intéressant de « guider » le raisin plutôt que de s'imposer à lui. C'est ce que faisait mon père et je crois qu'il avait raison. La grande qualité de ses vins le prouve. Les deux Albions 2015 est anthologique : il arrive à allier la profondeur et la douceur, la structure et la finesse. La syrah, qui prend un peu le dessus sur les autres cépages pour l'instant, propose une partition sudiste tout à fait superbe, qui rappelle un peu le mythique 1999. Vraiment, malgré son prix très raisonnable, les deux Albions 2015 serait presque un vin à collectionner.. Pour vous en convaincre, goûtez-le et décidez peut-être de garder les autres bouteilles..

Fraise surmaturée, pain d'épice, miel. Mise en bouteille sans filtration