



Château de St Cosme - "Les Deux Albion" AOP Côtes du Rhône - rouge - 2016

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 (tronconique) et en cuve béton.

Les deux Albion, c'est la co-fermentation des cépages et des terroirs : l'anti-thèse de la notion de lieu-dit. Quand mon père expliquait les avantages œnologiques et qualitatifs de la co-fermentation, tout paraissait simple et limpide.. C'est l'apanage des bons professeurs de donner aux élèves cette douce impression de facilité dans l'acquisition de la connaissance. Evidemment, dans un tel contexte, on a la possibilité de progresser plus vite puisque le plaisir est associé à l'effort. Mon père a été le meilleur des maîtres pour moi ; il a d'ailleurs été mon seul maître et apprendre mon métier avec lui a été un long et beau voyage initiatique. Au temps de l'ancien régime et des corporations, les fils apprenaient leur métier avec leur père : artisans, musiciens, agriculteurs..etc.. Ils s'inscrivaient dans un apprentissage très allongé dans le temps qui avait plusieurs avantages : aller explorer tous les détails du métier, acquérir un savoir-faire « en profondeur », s'imprégner de la culture du métier par l'expérience vécue. Puis quand le père sentait que le fils était prêt, quand il sentait qu'il avait pris tout ce qu'il y avait à apprendre, il le laissait progressivement voler de ses propres ailes. Et l'élève pouvait éventuellement devenir un maître à son tour en utilisant son expérience pour potentialiser son talent.

Fraise, pain d'épice, violette.

Mise en bouteille sans filtration