



Château de St Cosme - "Les Deux Albion" AOP Côtes du Rhône - rouge - 2019

Château de Saint Cosme - "Les Deux Albion" Côtes du Rhône rouge 2019

Syrah - Grenache - Mourvèdre co-fermentés.

Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaison de six semaines.

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés sur terrasses villafranchiennes.

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

Le Côtes du Rhône du domaine me tient particulièrement à cœur parce qu'il est une première marche pour les jeunes amateurs avant de découvrir nos Gigondas qui sont le cœur de Saint Cosme. Depuis l'apparition des « Deux Albions » dans la célèbre manga « Les gouttes de Dieu » en 2001, de nombreux millésimes ont démontré leur capacité à bien vieillir. Nous avons récemment regouté avec l'équipe du domaine le millésime 2004 : le vin était délicieux et surtout en pleine forme. Il faut en finir définitivement avec l'image du vin des Cotes-du-Rhone représentée par un petit vin de bistrot qu'on boit jeune. Dans le cas de vins issus de beaux terroirs vinifiés méticuleusement, cette image est erronée. Je reste un grand convaincu de la capacité du Rhone à produire des grands vins de terroir à des prix accessibles. C'est l'histoire de notre région, c'est son ADN et nous devons, par respect pour ce que nous sommes, continuer à étonner nos clients. En 2019, la co-fermentation des cépages a produit des vins impressionnants dès les premiers jours de cuvaison : des couleurs intenses pourpres, d'intenses arômes qui embaumaient la cave, des activités fermentaires avec de la mousse rose. Le vigneron n'initie pas un grand millésime : il le vit et le comprend à mesure qu'il le découvre..

Garrigue, thym, goudron, pain d'épice, violette.

Mise en bouteille sans filtration"