



Chateau de Saint Cosme -  
Côtes du Rhône rouge "Les Deux Albion" 2009  
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés.  
Cuvaion de six semaines. Vendange entière  
Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.  
Elevage en cuve bois (tronconique) et en cuve béton.  
J'ai abordé plus avant le sujet de la co-fermentation qui a toujours été une technique  
centrale à Saint Cosme. Les Deux Albion apporte une preuve incontestable de son  
intérêt : la co-fermentation de la syrah avec la clairette donne toujours un résultat étonnant. Tandis qu'un  
blanc et un  
rouge assemblés après la fermentation ne donnent jamais un résultat harmonieux! La dissociation des  
éléments est dans  
ce cas-là disgracieuse et définitive. Tant de choses peuvent être observées sans être expliquées dans  
notre métier. Ceci  
relève de l' " alchimie " au sens ancien du terme. .  
Le 2009 Deux Albion est un grand classique du genre : complexe et structuré, avec beaucoup de capacité  
à vieillir, il  
représente bien la nature du millésime.  
Fraise, sous-bois, pain d'épice, bacon