



Chateau Saint Cosme -“Les Deux Albion“- Côtes du Rhône rouge 2013

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 béton et en petite cuve bois (tronconnique).

Les Deux Albion est le vin traditionnel par excellence. Il commence sa vie par une co-fermentation de vendanges entières avec des levures indigènes et la poursuit au cours d’une longue macération. Puis il attend pendant 18 mois dans une simple cuve en béton avant d’être mis en bouteilles sans filtration. En 2013, la nature nous a certes pénalisés en détruisant de grandes quantités de grenache à la floraison mais en échange, elle nous a donné des syrah d’exception. Je pèse mes mots. Comme ce vin est composé de 50% de syrah, vous voyez peut-être où je veux en venir. Tout comme la syrah du nord a souvent besoin d’un petit surplus de soleil, celle du sud apprécie un surcroît de cette fraîcheur qui lui manque souvent : ce fut le scénario de 2013.. Très équilibré, droit et complet, le Deux Albion 2013 a la profondeur des bons millésimes qui vieillissent bien. Evidemment, le grenache est un peu moins présent mais ce n’est pas gênant du tout. Les autres cépages prennent très bien le relai dans ce très beau millésime atypique.

Pain d’épice, myrtille, jambon fumé, violette.

Mise en bouteille sans filtration.