



Chateau de Saint Cosme - "Les Deux Albions" - Côtes du Rhône rouge 2014

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.

Les Deux Albions est le plus traditionnel de nos vins. Mon grand-père que je n'ai pas eu la chance de connaître parce qu'il est décédé en 1949 faisait ses Gigondas de la même manière : culture biologique, petits rendements, vendange entière, co-fermentation de plusieurs cépages en cuves béton, levures indigènes, remontages, élevage en cuves béton et en cuves bois. En fait, il est difficile de travailler plus simplement. Mais il ne faut jamais oublier que le plus difficile est justement de faire de belles choses simples : comme en gastronomie. Ce vin, comme certains d'entre vous le savent déjà, vieillit très bien. La version 2014 des Deux Albions est pleine de fruit et de chair, le vin est coloré et bien réglissé. Il n'a peut être pas la longueur de 2012 ou la densité de 2010 mais il sollicitera vos sens plus que votre cerveau, ce qui est parfois opportun !. Il vous donnera beaucoup de plaisir.

Notez bien que le tout premier millésime des Deux Albions blanc sera vinifié en 2016, avec nos vignes situées dans les calcaires de Saint Martin : ce sera une co-fermentation de viognier et de piquepoul. Tout cela est très excitant car trois ans après la plantation et des années de travail à soigner ces vignes, nous allons découvrir le potentiel réel de ce terroir..

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