



Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - blanc - 2018

Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion"

Principauté d'Orange blanc 2018

Vignoble entièrement planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin

40% Viognier - 20% Marsanne - 30% Picpoul - 4% Clairette – 3% Ugni blanc – 3% Bourboulenc

Fermentation : 25% en demi-muids, 50% en petits fûts et 25% en cuve.

Elevage sur lies.

Chaque millésime à Saint Martin nous apporte sa part d'apprentissage et de surprises. Nous repoussons sans cesse la détermination des limites de ce sol extrêmement calcaire. En fait, d'année en année nous vendangeons plus tôt car c'est dans cette direction que la qualité nous pousse. La maturité excessive dans les blancs du sud de la Vallée du Rhône est le principal écueil à éviter. L'erreur est très vite commise et elle est sans retour. Cette année nous avons expérimenté des pieds de cuves de levures indigènes qui nous permettent d'avoir des fermentations plus dynamiques à basse température : ce fut concluant et la complexité aromatique des levures indigènes s'exprime bien. Chaque année de nouvelles parcelles entrent en production et alimentent notre réflexion. En 2019 nous aurons la première récolte sur de nouvelles sélections massales de marsanne et de viognier réalisées dans l'Hermitage et à Condrieu, et nous planterons 0,5 hectares de « Saint Côme », le cépage aveyronnais qui porte le nom de notre domaine.. Ce 2018 est d'une grande fraîcheur. Ses arômes de pêche blanche, de mangue et de rose annoncent une bouche équilibrée et saline. Je suis très content de ce que l'équipe de Saint Cosme a fait dans ce beau terroir abandonné. Nous avons « redonné vie » à un petit bout de Terre.

Silex, abricot sec, guimauve, violette