



Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - blanc - 2020

Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albions"

IGP Vacluse "Principauté d'Orange" blanc 2020

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.

Notre première mise en bouteilles de Deux Albions blanc date de 2016. Nous commençons donc à avoir un peu de recul. Il apparaît que le vin vieillit très bien : c'est une joie et un réconfort. Les vins sont comme les humains : ils peuvent progresser ou régresser en vieillissant et avant de constater l'évolution, on ne sait jamais vraiment ce qui va se passer (!). Je rappelle que ce vin est vinifié comme un grand cru : vendanges manuelles en caisses suivi d'un pressurage lent de type champenois, puis fermentation en petits fûts. Quand on veut obtenir un bon vin, il faut absolument produire les efforts pour mettre toutes les chances de son côté. C'est ce que nous essayons de faire avec cette cuvée qui représente bien deux de nos convictions à Saint Cosme que sont l'amour du calcaire et l'intérêt pour les sélections massales. Je rappelle que Saint Martin est le terroir le plus calcaire de la région, ce qui en fait un lieu-dit parfait pour y cultiver des cépages blancs. Nous y avons planté nos propres sélections massales avec des bois du Poste, de Condrieu, de l'Hermitage et de l'Aveyron pour le cépage « Saint Côme » quasiment disparu aujourd'hui. En 2020 nous avons de beaux arômes de fleurs blanches et de pêche, soutenus par une belle fraîcheur qui apporte la longueur.

Dégustez ce 2020 avec un bar grillé ou un poulet roti.

Abricot sec, pêche, guimauve, brioche."