



Domaine de Saint Cosme - Les deux Albions - IGP Vacluse, Principauté d'Orange blanc 2017

Calcaires en micro-climat frais.

40% Viognier – 30% Marsanne – 30% Piquepoul

Vigne certifiée en agriculture biologique

Vendanges entières pressées directement et lentement sans foulage

Fermentation et élevage : 20% en ½ muids et pièces d'un vin – 50% en pièces de deux et trois vins – 40% en cuve.

Le lieu-dit de Saint Martin, sur la commune de Violès, est situé en bordure immédiate de l'appellation Gigondas, juste de l'autre côté de la rivière Ouvèze qui marque la limite entre les deux villages. Cette proximité est très importante.

Tout d'abord une proximité historique : Gigondas et Violès ont tous deux toujours fait partie de la principauté d'Orange, rattachée à la France sous la révolution française. La principauté a profondément façonné nos pratiques agricoles, notre culture et notre pensée. C'est pourquoi nous sommes si attachés à cette appellation « Principauté d'Orange » qui porte en elle tellement de signification. Avant la révolution française, un droit royal accordait au terroir de Saint Martin et de Saint André la possibilité de produire des vins blancs de muscat. Je trouve assez extraordinaire qu'à quelques mètres de Gigondas, si connu aujourd'hui pour ses grands vins de grenache noir, Saint Martin peut revendiquer une reconnaissance très antérieure, mais pour des vins blancs. L'histoire conditionne toujours la pratique agricole. J'aime ce lieu bordé par les bois et la rivière. Je l'ai souvent trouvé inspirant. J'ai pensé qu'il était incompréhensible que ce lieu soit délaissé par les viticulteurs après avoir été il y a longtemps une zone si prisée pour les vins blancs. Quand l'opportunité d'acheter quatorze hectares d'un seul tenant à cet endroit s'est présentée, je n'ai pas hésité. Y façonner un vignoble nouveau entièrement à mon idée était un challenge exaltant. Nous avons conservé les quatre hectares de bois et avons planté dix hectares de cépages blancs en sélection massale, plantations échelonnées de 2014 à aujourd'hui.

Les sols de Saint Martin sont uniques dans notre région ; ce sont des calcaires qui ont été charriés par l'Ouvéze il y a 30 000 ans. Nos sols de Gigondas sont marqués par l'omniprésence du calcaire, mais les sols de Saint Martin en contiennent deux fois plus qu'à Gigondas. Ces sols sont si calcaires qu'on tutoie ici les limites de la culture de la vigne. Mais le calcaire est la meilleure garantie de produire un blanc de finesse, d'énergie et d'élégance. Il était alors important d'y implanter du patrimoine végétal de grande qualité et d'y développer mes idées. J'ai donc planté une sélection massale de Condrieu pour le viognier : les bois ont été pris sur la plus vieille vigne de Condrieu poussant dans un extraordinaire terroir, au lieu-dit de « Volan ». Accompagner le viognier par un cépage de fraîcheur est indispensable dans le sud de la vallée du Rhône. Parmi les nombreux cépages disponibles, mon préféré a toujours été le Piquepoul blanc :

un cépage solide, frais, aromatique à la texture tranchante. Il sait être un « support efficace tout en se faisant oublier ». J'ai également réalisé une sélection massale de Marsanne sur des vieux ceps dans la colline de l'Hermitage. Ces trois cépages constituent l'assemblage du Deux Albions 2017.

On retrouve dans le 2017 la fraîcheur, la finesse aromatique et la salinité si typiques des sols calcaires. L'équipe du domaine a fait un gros travail sur les sols et sur les vignes toutes ces dernières années pour exprimer ce beau terroir. Le résultat est beau et je suis heureux de le partager aujourd'hui avec vous.

Abricot sec, guimauve, rose ancienne, menthe