



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2020

Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2020

Syrah. Vendange partiellement égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes

Elevage en cuve.

Quand j'ai vinifié mon premier Cotes du Rhone en 1997, mon père Henri Barruol a dessiné pour l'étiquette cette encre de chine du joli pavillon qui est à l'entrée du domaine. Jamais je n'aurais pu imaginer à cette époque que ce vin serait aussi apprécié de nos clients. L'idée de départ était de faire un Cotes du Rhone à base de Syrah, à l'opposé de la quasi-totalité des Cotes du Rhone qui sont généralement faits avec du grenache. Nous voulions faire un vin de fruit, de rondeur et de fraîcheur. Ces idées n'ont pas changées : elles sont toujours d'actualité et j'essaye de faire progresser la qualité de notre Cotes du Rhone chaque année qui passe. Bien sur nous sommes toujours dépendants de ce que le millésime propose mais il se trouve que 2020 ressemble beaucoup à 2019 pour ce vin-là : les raisins étaient bien murs et très beaux. Il es résulte un grand fruit noir onctueux, rond et charnu avec une salinité qui incite à déguster une belle pièce de bœuf. Ce vin est fait en cuvaision courte, qui était la technique de mon père. En effet, les Gigondas de St Cosme des années 70 et 80 ne cuvaient que 15 jours ! C'était la pratique normale à l'époque et les vins avaient beaucoup de fruit et de fraîcheur, ce qui ne les empêchaient pas de vieillir admirablement bien.

Mure, bacon fumé, charbon, myrtille, rose. "