



Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2009

20% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

30% Viognier (calcaires)

30% Marsanne (sables calcaires)

10% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

10% Clairette (argiles de Gigondas)

Fermentation en fûts et élevage sur lies de six mois.

L'année ayant été assez chaude, nous avons décidé de ramasser les blancs le plus tôt possible pour préserver le maximum d'acidité. J'avoue que cela a été une course contre la montre, une course contre le soleil... Les débourbages prirent du temps, il a même fallu faire des "double débourbages" pour obtenir des jus clairs. En effet, la clarté du moût avant la fermentation est probablement l'étape la plus importante dans une vinification en blanc. Elle conditionne la pureté et la précision, la netteté des arômes. Le cépage qui domine par sa qualité est cette année la marsanne. Ceci prouve si besoin était qu'elle est capable de s'adapter à des conditions très variables. C'est un cépage que j'apprécie de plus en plus. Il a une fraîcheur naturelle et une capacité au vieillissement assez étonnante. Notre Côtes du Rhône blanc est cette année un peu plus riche qu'en 2008, il a de beaux arômes complexe de fruits exotiques, de pêche blanche, et il sera à déguster pendant un repas de printemps. Dégustez ce vin dans sa jeunesse pour profiter au maximum de sa fraîcheur et de son énergie !!

Pêche, réglisse, fruits exotiques (banane), abricot.