



SAINT COSME

Côtes du Rhône blanc 2010

Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2010

20% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

25% Viognier (argiles calcaires)

40% Marsanne (sables calcaires)

15% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

Fermentation en fûts et élevage sur lies

Comme à Condrieu, la fraîcheur des températures nous a aidés à vinifier des blancs

équilibrés. Le 2010 pourra apparaître austère à certains mais l'austérité est souvent un gage

d'avenir pour un vin, et surtout un vin blanc. Le 2010 a un profil un peu moins expressif que le 2009, parce qu'il montre

de la retenue pour l'instant.. L'explosion aromatique viendra un peu plus tard. La fraîcheur du millésime m'a incité à ne

pas utiliser de clairette et à réduire la proportion de picpoul. Le calcaire, élément prépondérant dans le caractère de nos

Gigondas, est un élément indispensable pour ce blanc. Le calcaire a la capacité de donner de la fraîcheur et du minéral,

il affine les tannins à l'extrême et confère une texture aérienne sans jamais être fluide. Ce vin est un vrai laboratoire de

recherche permanent (!), car la vérité est difficile à atteindre, et à maintenir...

Pêche, réglisse, fruits exotiques, abricot.



Château de Saint Cosme - www.saintcosme.com