



Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2011

30% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

20% Viognier (argiles calcaires)

20% Marsanne (sables calcaires)

30% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

Fermentation en fûts et élevage sur lies

Autant vous le dire franchement: la vinification du Côtes du Rhône blanc 2011 a été une course contre la montre. Une course contre la chaleur de la fin du mois d'août, une course contre la sur-maturité, une course haletante pour atteindre le Graal: la fraîcheur. Dans cette difficile quête, le Picpoul a été notre sauveur. On ne dira jamais assez de bien de ce magnifique cépage oublié de (presque) tous, si bien adapté au climat du sud. Il est aromatique, il est frais, tranchant sans être agressif, il a de la pureté, de la limpidité. Et surtout, il supporte les autres cépages avec la discrétion des êtres bien civilisés. Nos anciens ont cultivés de nombreux cépages "d'acidité": Picpoul, bourboulenc, colombard, ugni blanc...etc.. Mais je crois bien que le meilleur est le picpoul! Je suis donc très content de mon blanc 2011 mais pensez-y quand vous le dégusterez: essayez de trouver ce goût de picpoul qui est presque un cousin éloigné du célèbre sauvignon. Ouf. J'ai eu chaud. Pêche, abricot, groseille, oeillets.

Fermentation en fûts et élevage sur lies