



Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2012

20% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

30% Viognier (argiles calcaires)

20% Marsanne (sables calcaires)

25% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

5% Clairette (calcaires)

Après un millésime 2011 qui a vu les vinifications en blancs rendues difficiles par la chaleur, voici un millésime au scénario parfait ! Les maturités allongées nous ont permis de travailler à notre guise, dans le bon " tempo ". Ce fut un plaisir de rentrer ces beaux raisins bien murs, encore emplis de leur fraîcheur. Cela faisait longtemps que je n'avais pas vu des roussannes mures ramassées à 13% le 15 septembre ! C'est heureux. Nos vinifications en vieux fûts se sont bien déroulées et comme d'habitude, la pierre angulaire de l'assemblage est le viognier, qui inonde l'assemblage de son intensité. Il semble que dans un millésime plus tempéré tel que 2012, le minéral reprend le dessus avec des arômes de roches : calcaire et silex. La réflexion sur ce vin est ici une réflexion permanente car la taille du terrain de jeu et la contrainte du climat méditerranéen tempéré offrent d'innombrables possibilités..

Ananas, papaye, bourgeons de cassis, silex.

Fermentation en fûts et élevage sur lies.