



Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2015

30% Viognier (argiles calcaires)

30% Marsanne (sables calcaires)

30% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

10% Clairette (calcaires)

Fermentation en petits fûts et élevage sur lies.

2016 sera ma 20ème vinification en Cotes du Rhône blanc.. Autant dire que j'ai un peu exploré le sujet. Malgré tout, on se fait toujours attraper dans une année où les maturités vont vite comme en 2015: la fulgurance du Viognier est à ce titre assez déconcertante. Après un été chaud comme celui de 2015, il fallait évidemment être prudent et surtout très réactif pendant les vendanges. Afin d'avoir un vin qui a de la fraîcheur, nous avons considérablement accéléré le rythme des vendanges et cela a été un vrai challenge technique. Les blancs 2015 sont structurés, ont de la longueur tout en ayant une bonne fraîcheur. Le registre aromatique est sur la maturité, le vin est très ouvert et se livre facilement. Plus que jamais le Picpoul a démontré toute son importance cette année. Sans lui, il nous aurait été impossible de faire un blanc d'équilibre. De plus, ce cépage a la capacité de « soutenir » les autres sans s'imposer : il s'efface toujours devant les capacités d'expression de la Marsanne et du Viognier. En somme, le Picpoul est un vrai gentleman : il sait jouer de la cornemuse mais n'en joue jamais. Ananas, abricot, pêche, violette, bourgeons de cassis, réglisse.