



Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2012

Syrah. Vendange égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés.

Elevage en cuve.

Les deux sources qui composent ce vin depuis maintenant 7 ou 8 ans m'impressionnent par la régularité de leur qualité quel que soit le millésime. Vinsobres apporte la fraîcheur, la complexité, la longueur et le relief. Les terrasses villafranchiennes du Gard (plateaux de galets roulés) génèrent quant à elles la couleur, la puissance, la générosité d'une syrah du sud. Ces deux-là se marient tellement bien, sont si complémentaires, que je n'envisage pas de changer la " recette ". Je recherche dans ce vin l'éclat du fruit, suivi d'une bouche structurée qui n'oublie pas la texture. Bien que je ne fais pas ce vin en pensant à un éventuel potentiel de garde, il s'avère que cette bouteille vieillit assez bien.. Les syrah du sud n'atteignent certes pas le raffinement ultime des grandes syrah du nord, mais elles contiennent une fraîcheur et un fruit pleins de charme. En 2012 nos vins de Vinsobres sont exceptionnels. Des vendanges tardives ont permis de vinifier de très grands vins, qui seront la " base " de notre 2012.

Réglisse, violette, groseille, cassis.