



Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2014

Syrah. Vendange égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés.

Elevage en cuve.

En 2014, l'ouest de la vallée du Rhône fut plus arrosé que l'est de la vallée. Vous savez que nos deux sources pour le Côtes du Rhône sont les terrasses villafranchiennes du Gard (à l'est) et le village de Vinsobres (à l'ouest). Nous avons donc expérimenté deux situations assez différentes. La syrah étant un cépage assez précoce dans notre région, il a assez bien pardonné les spécificités du millésime. Il y aura donc 75% de Vinsobres dans notre Côtes du Rhône 2014. Jamais il n'y en a eu autant. C'est très simple : pour cuisiner le meilleur plat possible, il faut choisir les meilleurs produits possibles et cette année, Vinsobres a produit les meilleurs fruits. En cela, j'ai beaucoup de chance de bénéficier cette année de cette magnifique source de syrah. La cuvée a beaucoup de personnalité. Les excellents niveaux de maturité atteints ici en 2014 sont presque surréalistes par rapport au millésime : certaines cuves sont même en train de fermenter encore.. Il y a dans le 2014 un peu plus de puissance qu'en 2013 mais le fruit éclatant de notre Côtes du Rhône est bien là. Après une attaque pleine de relief, la sensation de maturité en bouche est équilibrée par la fraîcheur et une texture ronde. Il y a aussi de la longueur : « il fait la queue » comme dirait mon père !

Régliste, pain d'épice, groseille, cassis

Mise en bouteille en mars 2015