



Saint Cosme - "Crozes-Hermitage" AOP Crozes-Hermitage - rouge - 2019

Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2019

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux vins.

Dans la vallée du rhone septentrionale les bons millésimes succèdent aux millésimes exceptionnels qui succèdent eux-mêmes aux millésimes de grande qualité.. Il n'y a plus de millésimes difficiles, du moins depuis 2008, et la syrah mûrit toujours ou presque. Ce phénomène marque une différence énorme avec les décennies 70, 80 et 90.. Je vais me répéter et vous dire que les 2019 du Rhone-nord doivent absolument attirer votre attention tant ils sont délicieux. Dans nos coteaux de Gervans, Erôme et Larnage ainsi que dans la zone des vrais chassiss, la syrah arrive à donner dans ces années de maturité des vins qui ont tendance à ressembler à ce qui est produit dans le coteau voisin de l'Hermitage. Les vins ne sont pas seulement charnus et concentrés : ils ont la multi-dimensionnalité du grand millésime. Si on goute St Joseph et Crozes Hermitage côte à côte, on retrouve bien sûr les caractères communs du millésime mais les styles sont presque opposés : c'est un bon moyen d'apprendre à distinguer les influences du sol de celles du climat, deux notions rassemblées dans le concept français de terroir. A Crozes c'est le fruit, la chair et la texture qui dominent, avec ce que tout ceci peut avoir de plus noble. A St Joseph, c'est plutôt une histoire de nez avec les merveilleux aromatiques de la vigne qui doit se battre pour aller chercher de l'eau et des nutriments dans les granits en coteaux.. Dégustez le nord du Rhone, décryptez-le, passionnez vous pour lui : c'est un merveilleux morceau de France viticole.

Lard fumé, fraise, poivre blanc, encens.

Mise en bouteille sans filtration."