



Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - blanc - 2019

Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albions"

Principauté d'Orange blanc 2019

Vignoble entièrement planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin

40% Viognier - 20% Marsanne - 30% Picpoul - 4% Clairette – 3% Ugni blanc – 3% Bourboulenc

Fermentation : 25% en demi-muids, 50% en petits fûts et 25% en cuve.

Elevage sur lies.

Notre aventure dans les calcaires de Saint Martin continue. Les 10 has de ce bel espace sont maintenant entièrement plantés. Les 0,5 has de « Saint Côme » sont en troisième feuille. Le Saint Côme, cépage originaire de l'Aveyron, est quasiment en voie de disparition. Nous avons sélectionné les derniers ceps sains puis nous les avons multipliés et plantés. J'aime l'idée de cultiver et de préserver le cépage qui porte le nom de notre domaine. L'année prochaine, nous aurons quelques grappes et nous vinifierons quelques pièces : nous pourrons enfin le déguster ! Espérons que ce sera une bonne surprise... A Saint Martin, la récolte 2019 a été très petite : les sables calcaires n'ont pas aimé la longue période sèche de l'été 2019, mais il en résulte des blancs d'une grande intensité comme dans tout vin de petit rendement, avec de la longueur et de la profondeur, tout en ayant un niveau d'alcool très raisonnable (13%) grâce aux cépages acides : Piquepoul, Ugni blanc et Bourboulenc. Nos grands pères cultivaient volontiers ces cépages et ils avaient de solides raisons de le faire : dans un millésime comme 2019, il est presque impossible d'obtenir un blanc de fraîcheur sans ces cépages-là. Une bonne proportion de ceux-ci permet aussi d'aller chercher les belles maturités sur les Viognier et les Marsanne. C'est la théorie du grand-écart. Dégustez ce 2019 avec un bar grillé ou un poulet à la crème.

Abricot sec, guimauve, brioche.