



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2018

Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2018

Syrah. Vendange partiellement égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes

Elevage en cuve.

Notre Côtes du Rhône est le premier ambassadeur du domaine parce que c'est probablement la première bouteille que dégustent les personnes qui découvrent Saint Cosme. A ce titre, je consacre tous les efforts requis pour produire un très beau Côtes du Rhône. Comme je ne suis pas un magicien, je dois utiliser pour cela des vignes qui poussent dans des terroirs de très bonne qualité. Le premier d'entre eux est le terroir de Vinsobres qui est pour moi le plus bel endroit pour cultiver la syrah dans la vallée du Rhône méridionale. Situé immédiatement à la porte du massif des Alpes, Vinsobres bénéficie d'un vent froid appelé « Pontias » qui, sans aucun doute, apporte une fraîcheur toute particulière aux vins. Les sols sont un mélange subtil de marnes, de calcaire et de sable. Ce sont des sols complexes. Les sols monolithiques portent en eux une limite qui se traduit dans les vins. Les sols complexes proposent une « viticolité » et des ressources multiples qu'on retrouve dans les vins. 2018 est mon 22ème millésime pour le Cotes du Rhone de Saint Cosme. Mes idées restent les mêmes pour ce vin : de la syrah, du fruit, de la finesse, de la fraîcheur et du plaisir. Je n'ai jamais suivi les modes, mon seul guide a toujours été mon goût. Je ne changerai pas car je ne peux partager avec vous que ce que j'aime.

Vinsobres est un extraordinaire terroir : j'aurai l'occasion de vous en parler en détails dans un avenir très proche.

Myrtille, truffe, fenouil, framboise sauvage.