



Saint Cosme - "Côtes du Rhône" AOP Côtes du Rhône - rouge - 2019

Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2019

Syrah. Vendange partiellement égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes

Elevage en cuve.

Attention, très grand millésime : le plus grand depuis l'extraordinaire 2010. Bien sur, 2016 est grand aussi. Et même 2015, qui, à Saint Cosme, fut mémorable. Mais il y a une fraîcheur, une intensité, une évanescence, un je ne sais quoi de charmant et vibrant dans les 2019. Comment expliquer cela ? L'intensité des fruits issus d'un été sec ? Les pluies d'octobre qui ont arrondi les vins ? Nul ne peut le dire. Pourquoi les vignes n'ont-elles pas souffert du sec cette année ? Je l'ignore. Le vin reste un domaine largement inconnu. Il laisse donc un espace privilégié à ceux qui ont le sens de l'observation, l'esprit d'analyse et l'âme artistique. Le Cotes du Rhone Saint Cosme 2019 est le meilleur depuis 2010. Vin de grande structure tout en proposant un immense fruit, il a une grande concentration, tempérée par une fraîcheur des plus fines. En millésime sec, l'effet de concentration touche toutes les composantes du raisin: pas seulement les sucres, mais aussi les acides, l'eau (qui ne se concentre pas mais disparaît...), les tannins, la couleur, les arômes..etc.. De ce phénomène naturel résulte ce que nous aimons tous : l'intensité. Le caractère et l'identité sont alors décuplés. Quel bonheur que la nature soit capable de nous faire de tels cadeaux.

Nous allons pouvoir boire ou garder ces vins. Ils vont nous donner de la joie et nous étonner. Ils vont défendre ce que j'appellerais « la cause du vin rouge ». Nous vivons une époque de vins blancs, de vins rosés, et même parfois de raisins verts : une aberration ; une époque de bulles et de « vins-drinks ». Mais 2019 est un gentil rappel de la nature qui remettra opportunément l'Eglise au centre du village.

Mure, bacon fumé, charbon, myrtille, rose.