Château SAINT COSME, Côte-du-Rhône "LES DEUX ALBIONS" 2018 magnum

150cl magnum Rhône Sud AOC Côtes-du-Rhône



La note by Christian Walter

91-92/100

Louis BARRUOL est l'un des hommes clefs du village de Gigondas. Château de SAINT COSME : un domaine phare de l'appellation. Tous les vins sélectionnés sont d'une très haute et complexe expression. Les robes sont intenses et profondes, le bouquet est ouvert sur des parfums complexes et intenses, de fruits noirs confiturés, de fleurs, etc... En bouche les vins sont puissants, riches, amples, suaves, tanniques, mais sans aucune agressivité et avec beaucoup d'élégance. Chaque vin se dessine précisément, avec des expressions parcellaires variées, et accompagnent les différentes cuvées avec de plus en plus d'intensité et de profondeur.

2018 est un millésime qui présenta une certaine difficulté. Bizarrement, ils sont parfois ceux qui expriment le mieux le sol. Dégustez le 2008 aujourd'hui : rien ne peut donner à penser qu'il s'agit d'un millésime difficile. Le printemps 2018 a proposé des conditions extrêmement difficiles dans le sud du Rhône. Jamais la région n'avait vu de tels problèmes de mildiou. Quand il pleut tous les trois jours et que la température culmine à 28°C, tout devient très difficile. Il a été incroyable de constater à cette occasion l'excellent comportement des vignes "en bio". Les soins apportés à la vigne ont permis une très belle récolte. Les vins sont très bons et ils ont ce "délié" que la nature donne quand elle est plutôt prolifique.

Tout ce qui concerne le Gigondas le Claux 2018, entièrement composé de grenache, est énorme. De l'énorme fruit de cerise noire et de mûre, aux niveaux insensés de concentration, aux tanins riches et veloutés et à l'interminable finale teintée de réglisse, cette beauté devrait évoluer positivement pendant au moins une décennie et demie (Guide Parker, millésime 2018, noté 95-97/100). Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Saint Cosme (Gigondas)

Situé au cœur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu

jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquise par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 22 ha de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans.

En 1972, Henri Barruol, était déjà convaincu par l'intérêt de la viticulture biologique. Il la pratiquait pour respecter ses vignes, produire des vins propres et protéger l'écosystème du vallon de Saint Cosme. C'était une conviction sans arrière-pensée mercantile car il vendait son Gigondas en tonneaux, à des négociants. Aujourd'hui Louis Barruol continue ce travail si important. Aucun désherbant n'est utilisé, ni engrais chimique, ni pesticides, ni produits de synthèse. Toutes les vignes sont binées pour éviter l'envahissement par l'herbe. Notre écosystème est dynamique et équilibré, les sols sont vivants.

2018 est un millésime qui présenta une certaine difficulté. Bizarrement, ils sont parfois ceux qui expriment le mieux le sol. Dégustez le 2008 aujourd'hui : rien ne peut donner à penser qu'il s'agit d'un millésime difficile. Le printemps 2018 a proposé des conditions extrêmement difficiles dans le sud du Rhône. Jamais la région n'avait vu de tels problèmes de mildiou. Quand il pleut tous les trois jours et que la température culmine à 28°C, tout devient très difficile. Il a été incroyable de constater à cette occasion l'excellent comportement des vignes "en bio". Les soins apportés à la vigne ont permis une très belle récolte. Les vins sont très bons et ils ont ce "délié" que la nature donne quand elle est plutôt prolifique.

Le vin

Récemment, nous avons dégusté au domaine quelques vieilles bouteilles de Deux Albion : 1999, 2008, 2010, 2011 et d'autres encore. Ce sont toujours des dégustations étonnantes qui démontrent tout le potentiel de garde des vins de la vallée du Rhone. Deux Albions, c'est l'âme du Rhone traditionnel classique ; c'est un remerciement à ce que peuvent donner des vieilles vignes ; c'est la qualité dans la simplicité. Dans sa jeunesse, Deux Albions exprime le fruit, sent la pivoine et la violette, dans une rondeur des plus amicales. Ensuite, le minéral prend doucement le relai en affinant l'ensemble, en exprimant le calcaire. Le vin se rapproche alors un peu de nos Gigondas, sans jamais atteindre leur finesse : à l'impossible nul n'est tenu. Tout cela pose la question de la capacité de garde des vins relativement à leur prix. Il est communément admis que les vins "abordables" ne sont pas faits pour vieillir et je me demande bien pourquoi ? A l'inverse, combien de vins chers et supposément prestigieux nous ont déçus quand on les a ouverts au moment qui était supposé être leur optimum ? Parfois, il faut savoir s'écouter soi-même, faire confiance à son propre goût et à ses propres expériences sans écouter ce que racontent ou ce qu'écrivent les autres. Après les "cosmiques" 2016 et 2017, Deux Albion 2018 propose une version un peu plus tendre, avec le charme des arômes floraux. Au moment ou j'écris ces lignes, les premières violettes commencent à pousser et les oiseaux à becs fins s'agitent à l'approche du printemps. Quoi de plus beau que la nature qui se réveille après son repos hivernal ? Fraise, pain d'épice, violette.

La presse spécialisée en parle

Louis Barruol est l'un des hommes clefs du village de Gigondas. D'abord, grâce à son énergie débordante qui, mise au service de l'appellation, aide à dépasser les clivages ancestraux pour mieux préparer demain. Mais aussi, dans un contexte plus personnel, avec le très recherché Château de Saint-Cosme, dont la chapelle atteste sa place dans le temps. Entre ses terroirs de sables, d'argile rouge et de calcaires, il construit une gamme de vins au sommet du raffinement, élevée avec toucher. En 2016, les cuvées présentées trustent les premières places, dans un style structuré, pur et élégant. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 90/100
- **Cépage :** Syrah, Grenache, Mourvèdre.

- **Appellation principale :** AOC Côtes-du-Rhône
- **Terroir :** Coteaux d’argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Syrah, Grenache et Mourvèdre co-fermentés. Vendange entière. Cuvaison de six semaines.
- **Elevage :** Elevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton. Mise en bouteille sans filtration.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2019 et 2028
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé