



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rot - 2018

Château de Saint Cosme „Le Poste“ - Gigondas Rouge 2018

Mit Grenache aus alten Reben bepflanzt.  
Ganztraubenernte.

Weinberg mit tortonischem Kalkmergel an der Kapelle von Saint Cosme am Lieu-dit „Le Poste“.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques - 50 % in einjährigen Barriques - 30 % in zweijährigen Barriques.

In ganz Saint Cosme ist der umfassende Einfluss meines Vaters zu spüren, aber mit dem Lieu-dit Le Poste hat er eine ganz besondere Beziehung gepflegt. 1964 beginnt er mit Hilfe von Pierre Amadiou, damals Bürgermeister von Gigondas, die Restaurierungsarbeiten an der Kapelle von Saint Cosme. Im gleichen Jahr pflanzt er den Lieu-dit Le Poste wieder an, der buchstäblich „der Kapellen-Weinberg“ ist. Er erneuert die Parzelle nach altem Vorbild und behält dabei den historischen Anteil der Clairette-Rebe bei. Die Böden aus tortonischem Kalkmergel sind eine Mischung aus Kalkgestein und Mergel einer erstaunlichen Qualität. „Tortona“ leitet sich von der Ortschaft gleichen Namens im italienischen Piemont ab, da diese Art von Böden zahlreich in den Regionen des Barolo und Barbaresco anzutreffen sind. Diese Böden dürfte es in Saint Cosme eigentlich gar nicht geben, und genau hierin besteht die geologische Besonderheit unserer Domaine, die von den Geologen als „der Irrtum von Saint Cosme“ bezeichnet wird. Die Bergkämme der „Dentelles de Montmirail“ haben an dieser Stelle die geologischen Schichten wie einen Pfannkuchen umgedreht: So kommt es zu dieser Kuriosität, die dazu führt, dass die alten Flaschen von Le Poste mit ihren Aromen von Teer und ihrer filigranen Textur stark an Barolo-Weine erinnern. 2018 ist eine feminine Version von Le Poste, die salzig und samtig schmeckt. Das Terroir kommt in der Jugend gut zum Ausdruck und zeigt fast einen burgundischen Charakter.

Himbeere, Jod, Asche, Teer

Ungefilterte Abfüllung