



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2009

Château de Saint Cosme - Gigondas 2009

60 % Grenache - 20% Syrah - 18% Mourvèdre - 2% Cinsault

Vendange entière.

Elevage de douze mois : 70 % en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve

Pour nos vignes de Gigondas, 2009 restera pour toujours l'année de la grêle. Très

inhabituelle dans notre microclimat, elle a ravagé la récolte au tout début du printemps et

nous avons eu les plus petits rendements jamais enregistrés à St Cosme. Cela n'était pas

arrivé depuis une petite centaine d'années. Le bon coté des choses, c'est que nos raisins (grâce aux faibles rendements)

n'ont pas souffert de la sécheresse de 2009 et ont mûri harmonieusement. Le Gigondas 2009 est charnu, structuré et

équilibré. La quantité de tannins est importante: elle garantira un bon potentiel de garde à ce vin qu'on pourrait qualifier

de "solide". Toute comparaison avec un autre millésime est vaine, 2009 ayant été pour nous, une succession

d'événements climatiques assez singulière... Cette bouteille mérite d'être gardée: elle s'approfondira et s'affinera. -

Mise en bouteille sans filtration. Menthe, lavande, pain d'épice, mûre, violette, poivre.