



Château de Saint Cosme - Gigondas rouge 2011

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.

La co-fermentation des cépages est une technique bien éprouvée à Saint Cosme. Nous l'utilisons depuis plusieurs générations, obtenant d'elle de bons résultats. En 2011, la co-fermentation n'a plus simplement été un choix qualitatif : elle a aussi été une option technique indispensable au bon déroulement des vinifications et à la recherche de l'équilibre. Si les millésimes peuvent être comparés, ils ont chacun leur personnalité. Les bons rendements de 2011 ont probablement été une bonne chose compte tenu du " coup de chaud " qui a marqué la fin du mois d'août. En effet, avec des rendements très bas, l'alcool serait probablement monté trop haut et trop vite. Les mourvèdre et les syrah ont joué un rôle crucial : il ont " calmé " et arrondi le grenache tout en leur apportant la chair indispensable à un vrai Gigondas. La fraîcheur des vendanges entières est bien présente. Comme toujours, le temps sera juge de paix pour situer le niveau exact de ce millésime mais la qualité du fruit, la puissance associée à la fraîcheur ne laissent guère de doutes : 2011 fera partie des bons millésimes, surtout pour les terroirs tardifs. A noter que 50% des raisins entrant normalement dans la cuvée Valbelle ont été vinifiés avec le Gigondas qui a donc cette année une plus grande proportion de vieilles vignes.

Pain d'épice, fraise, mûre, poivre blanc. Mise en bouteille sans filtration.