



Château de Saint Cosme - Gigondas rouge 2013
50% Grenache - 15% Syrah – 30% Mourvèdre - 5% Cinsault.
Co-fermentation de 25 parcelles du domaine
Vendange entière.

Elevage de douze mois: 15% en pièces neuves - 85% en pièces de 1 à 4 vins

Il n'est peut-être pas utile d'expliquer une fois de plus les conditions de ce millésime étrange. 2013 est une récolte absolument minuscule en quantité. Un pourcentage de grenache aussi bas à Saint Cosme est rarissime. Il n'est pas un problème en soi mais modifie un peu le profil final du vin. La couleur est presque noire, le vin a beaucoup de concentration et peut-être un peu moins de « douceur » que d'habitude. Quelques semaines après l'assemblage, il s'est révélé excellent et surtout très très séduisant. L'élevage, avec 15% de futs neufs, correspond exactement à ce que j'avais fait en 1997. Notez que 70% de la cuvée Valbelle a été assemblée dans le Gigondas classique 2013 pour (justement) remonter le pourcentage de grenache à un niveau acceptable. Véritable explosion de fruit, le vin est dense et intense. Il a une identité propre qui me rend incapable de le comparer aujourd'hui à un autre millésime. On savait bien que les hommes n'étaient pas aussi inventifs que la nature : 2013 nous le confirme.

Fraise, cassis, guimauve, réglisse.

Mise en bouteille sans filtration.