



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2016

70% Grenache - 14% Syrah – 15% Mourvèdre - 1% Cinsault. Vendange entière.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 50% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve béton.

Marnes calcaires et sables du miocène.

Après le superbe 2015, nous avons le magnifique 2016. C'est presque du jamais vu d'avoir deux millésimes aussi grands en suivant. Notre Gigondas représente bien ce que faisait mon père quand il vinifiait. Il avait une approche très précise de la maturité. A mesure qu'on se rapprochait des vendanges, il intensifiait ses analyses, ses dégustations de baies et il arpentait les parcelles sans cesse pour les vendanger au moment idéal. Cette compréhension de la maturité et du millésime est la toute première chose qu'il m'a apprise, quand j'étais encore enfant. Parce que les enfants adorent cela ! Déguster les raisins, observer, marcher dans les vignes, puis presser l'échantillon de baies et regarder le résultat dans la lunette/réfractomètre, outil magique arrivé chez nous en 1981. C'est un bon moyen pour un père d' « accrocher » son enfant avec les activités les plus ludiques de ce métier... La co-fermentation des cépages, que nous pratiquons pour notre Gigondas, c'est ce que mon père a toujours fait. Il avait horreur de fermenter les cépages séparément. C'est pour cela qu'à Saint Cosme, les cépages précoces sont plantés dans les climats tardifs et les cépages tardifs sont plantés dans les climats précoces. Ainsi, ils arrivent à bonne maturité tous ensemble : on peut donc les co-fermenter... En tout cas, ce 2016 aura été sa toute dernière vendange et c'est un très grand millésime. Les vendanges étaient une période qu'il aimait beaucoup : les odeurs magiques de fermentations, les températures agréables, les discussions intéressantes, la vie au domaine et les lumières dorées du soir...

Fraise, violette, réglisse, poivre.

Mise en bouteille sans filtration.