



CHATEAU DE SAINT COSME

Gigondas " Le Claux " 2011

Château de Saint Cosme "Le Claux" - Gigondas rouge 2011

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit " Le Claux ". Vendange entière.

Marnes calcaires du Miocène.

Elevage de douze mois:30% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-30% en pièces de deux vins.

Hier soir (21.01.2013), une dégustation du Claux 2006 m'a procurée un grand plaisir et a renforcé certaines de mes convictions. Il s'agissait d'un bon Gigondas typique, avec la finesse de bouquet si caractéristique et la complexité envoutante. Il s'agissait d'un vin au terroir " résolu ", je veux dire par là : " évident ". J'en profite pour revenir sur les débats qui entourent l'élevage des vins. J'invite ceux qui critiquent vertement l'usage de bois jeunes pour élever les vins de Gigondas à venir déguster au domaine des vins prêts à boire comme ce 2006 par exemple. Ils réaliseront peut-être que le vin est vraiment une question de temps et que le couperet du jugement y est subordonné. J'aurais pu vinifier en 2006 un Claux "fruit" élevé en cuve: il aurait plu tout de suite à beaucoup de monde. Mais il ne serait jamais devenu ce Claux 2006 si vrai, si proche des grandes années de mon père. Après la mode du bois, il y a maintenant le diktat du fruit. Et quoi après le fruit ? Le vin Nature oxydé ? On y est presque déjà. Non merci. Désolé, mais je continue simplement le travail commencé par mon père en validant patiemment ce qui est approprié pour nos vins. Je continue à travailler pour ceux qui aiment les grands vins adultes épanouis. C'est la dégustation des mes vins vieux qui guide mon travail. Le Claux est, quand il est jeune, le plus "carré" de nos Gigondas, les tannins parfois un peu rudes, mais son potentiel est tellement élevé que la patience est indispensable. En 2011, Le Claux est probablement la réussite du domaine. Ramassé en dernier, il développe déjà richesse et fraîcheur. Les arômes camphrés, typiques du Claux, sont bien là. Mais s'il vous plaît, essayez d'attendre ces bouteilles.

Camphre, tourbe, framboise, pétunia. Mise en bouteille sans filtration.

