



Château de Saint Cosme «Le Claux» - Gigondas rouge 2013

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.

Quand les Dentelles de Montmirail ont surgi, elles ont brisé et verticalisé le « mille-feuilles » géologique, laissant apparaître à la surface des sols improbables qui se sont mis à descendre dans les vallées sous l'effet de l'érosion. Ceci est l'histoire du vallon de Saint Cosme, et tout particulièrement celle de notre vigne du Claux qui est un empilement de marnes calcaires du miocène. On peut y voir aussi le cailloutis acéré typique de Gigondas. Nos vignes sont les filles d'une roche qui n'a jamais vu une rivière, ce qui explique son absence de rondeur. Il semble qu'au Claux tous les éléments naturels ont cheminé dans la même direction : du calcaire, de l'altitude, une orientation nord-ouest, un micro-climat frais. Il semble que tout ait été « conçu » pour compenser les excès dont le climat méditerranéen est parfois capable. Des Clairettes blanches trouveraient ici un terrain d'élection intéressant, c'est une quasi-certitude. Finir les vendanges par le Claux est toujours un moment particulier.

Le Claux 2013, par son classicisme, rappelle le Claux 2006.

Camphre, tourbe, framboise, amande.

Mise en bouteille sans filtration.