



Château de Saint Cosme " Le Poste " - Gigondas rouge 2009

60% Grenache - 40% Syrah - Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit " Le Poste ".

Elevage de douze mois : 50% en pièces neuves - 50% en pièces d'un vin

Le poste en 2009 est racé comme une truffe noire. Un fruit sorti de la terre et du caillou. Il

restera comme une exception dans l'histoire du lieu-dit. En effet, la grêle ayant

littéralement fait disparaître 80% des bourgeons et donc de la récolte, nous avons ramassé

450kg de raisins sur 0,8 ha soit une production de 4,1 hos / ha. Il me semble que jamais plus nous ne le

verrons tant

cette récolte était proche de zéro.. Les vendanges ont été un peu tristes, parce que le bonheur d'un

agriculteur c'est

avant tout de faire de la nature son alliée pour produire quelque chose. Récolter de beaux fruits, c'est être

en harmonie

avec la nature, c'est une vraie jouissance, un bonheur. J'en tiens pour preuve que les enfants qui ne vivent

que de poésie

et d'instinct adorent les vendanges, aiment de belles cerises sur un arbre généreux, se sentent joyeux

quand ils mangent

leurs propres tomates. Mais cette grêle nous rappelle que nous ne sommes rien face à la nature. Je

l'accepte et je pense à

demain. Cette quantité de raisins étant impossible à vinifier, j'ai complété la cuvée avec une serine issue du

même

terroir et nous avons finalement eu 3 pièces de vin au lieu de 9 pièces dans une année normale. Le vin est

très beau, un

peu différent, mais on y ressent le Poste très fort.

Violette, framboise, mûre, iode, calcaire - Mise en bouteille sans filtration