



Gigondas " Le Poste " Château de St Cosme Rouge 2016

Château de Saint Cosme «Le Poste» - Gigondas rouge 2016

Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

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

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves-50% en pièces d'un vin-30% en pièces de deux vins.

Aucune parcelle de Saint Cosme ne saurait symboliser mieux que le Poste le travail de mon père. Cette vigne, située dans le très particulier tortonien, était plantée dans le sens de la pente. Elle contenait dix ares de clairettes, connues pour faire un des meilleurs blancs de la région, et quatre vingt dix ares de grenaches. En 1963, alors qu'il avait trente cinq ans, mon père décida d'arracher cette vigne qui était malade et très difficile à travailler. Son idée était de la reprofiler pour en faire quatre jolies terrasses. Il s'efforça de garder les figuiers, les cerisiers ainsi que les amandiers, et remodela cette parcelle. Il avait à l'époque un petit tracteur italien à chenilles de marque Toselli. Il fabriqua lui-même un système de pelle pour transformer ce petit chenillard en mini-bulldozer. Il déposa d'ailleurs ce brevet tant le système était ingénieux. Puis il s'attaqua à cet énorme chantier avec ce petit tracteur. Les photos que j'ai de ce chantier sont impressionnantes: ce petit Toselli a l'air d'un jouet d'enfant dans ce coteau sans dessus-dessous ; mon père est petit mais musclé et il semble n'avoir peur de rien. Avec d'aussi faibles moyens, c'était vraiment un travail de romain. Depuis, les bordures de ce lieu qui nous est si cher ont été recolonisées par les genêts, les massifs de muriers, le thym, les aubépines, le fenouil et le romarin. Nous y avons planté d'autres cerisiers et les abeilles de nos quatre ruches nous font un miel délicieux. C'est cela, l'esprit du Poste : un lieu un peu magique, empreint de paix, qu'il s'agit de préserver et de rendre toujours plus beau. Un endroit où l'on peut venir reposer son âme.

Violette, cendre, petite fraise des bois.

Mise en bouteille sans filtration