



Château de Saint Cosme "Valbelle" - Gigondas rouge 2010

90% Grenache - 10% Syrah. Vendange entière.

Co-fermentation de cinq parcelles de vieilles vignes (80 ans de moyenne)

Sables - Marnes du Miocène - Argiles calcaires

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

J'ai souvent parlé de la co-fermentation et de la magie de la ratatouille: faire cuire ensemble, ce n'est pas la même chose que d'assembler après. La richesse vient de l'échange: la nature peut nous fournir mille preuves en la matière. Valbelle 2010 est dans la lignée des grandes cuvées Valbelle: 1995, 1996, 2005 et 2007. Ce fut un bonheur de la vinifier car on retrouvait dans les odeurs exhalées par cette cuve en fermentation toutes les composantes de la cuvée, jusqu'au moment où celles-ci se marient pour trouver l'identité de la cuvée.. C'est amusant, mais le vin qui a quelques années ressemble au moût en fermentation. Comme chez les humains, la personnalité profonde est mieux révélée à certains moments qu'à d'autres. Il va falloir garder ce flacon.

Framboise des bois, poivre blanc, graphite, laurier.

Mise en bouteille sans filtration.