



Château de Saint Cosme "Valbelle" - Gigondas rouge 2011

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.

Il y aura donc cette année deux fois moins de Valbelle que d'habitude. Cela fait partie des exigences du millésime. Dans ce type de millésime, il faut dire que les vieilles vignes s'adaptent à merveille. Il semble qu'elles "régulent" les excès que peut proposer le climat. Le plus étonnant est que cette faculté d'adaptation fonctionne aussi bien dans les millésimes frais que dans les millésimes chauds. Comme souvent, la cuvée Valbelle a été vinifiée avec facilité et elle est la cuvée qui se goûte le mieux dans la jeunesse. Son fruit est précis, croquant et appétant. Elle exprime bien la conjugaison des marnes calcaires du "cône de déjection de la Font des Papes" avec nos vieilles vignes de grenache. La plupart d'entre elles furent plantées immédiatement après la crise du phylloxera. Ce patrimoine végétal unique doit absolument être choyé et reproduit pour les générations futures.

Fraise des bois, cassis, graphite, naphthaline. Mise en bouteille sans filtration.