



Château de Saint Cosme «Valbelle» - Gigondas rouge 2012

90% Grenache - 10% Syrah. Vendange entière.

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

Sables – Marnes du Miocène – Argiles calcaires.

Vendange entière.

Elevage de douze mois:25% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-35% en pièces de deux vins.

L'âme de Valbelle est dans nos vieilles vignes. Celles-ci donnent les plus beaux grenache en plongeant leurs racines profondément. La plupart de ces vignes ont été plantées par mon grand-père Henri Rolland, malheureusement décédé trop jeune, dans sa vigne, pendant les chaudes vendanges 1949. Valbelle 2012 est d'une excellente fraîcheur, à l'image du millésime, avec une belle complexité. La syrah est une sélection massale réalisée par mon père en 1969 à partir de bois prélevés dans la colline de l'Hermitage. Elle est importante pour la réussite de cette cuvée. Pour ceux qui connaissent le domaine, il s'agit de la vigne du Pavillon, située à l'entrée du domaine. La co-fermentation de cette syrah un peu exceptionnelle avec nos vieux grenache est un peu une « synthèse » du nord et du sud.. Leur mariage est toujours une réussite, à condition qu'ils fermentent ensemble.

Fraise des bois, café, suie, camphre.

Mise en bouteille sans filtration.