



Château de St Cosme - "Le Claux" AOP Gigondas - rouge - 2012

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit « Le Claux ».

Vendange entière.

Marnes calcaires du Miocène.

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

Il y a toujours un peu d'émotion dans une bouteille de Claux. Si mon grand-oncle Albert Vaton n'avait pas quitté notre monde le 6 novembre 1918 alors qu'il était prisonnier en Allemagne, cette parcelle aurait été arrachée car elle devait déjà l'être en 1914, quand le départ de tous les hommes à la guerre a arrêté tous les projets un peu importants. Dieu seul sait ce qu'il aurait planté à son retour: des abricotiers ? des cerisiers ? des oliviers ? de la vigne ?... Toujours est-il que cette vigne est toujours là et elle est bien évidemment la plus vieille du domaine. Albert Vaton avait eu une influence positive sur le domaine. Il était un brillant ingénieur en électricité, un homme de cœur, généreux et protecteur d'une fratrie orpheline trop tôt. Depuis sa mort au camp de Lager Lechfeld en Bavière cinq jours seulement avant l'armistice, aucun membre de la famille n'avait pu lui rendre visite dans sa dernière demeure, un lieu froid et austère. Cette année, je suis donc allé dire bonjour à Albert, avec l'aide de Sébastien Visentin qui importe mes vins en Allemagne. Merci Sébastien, ce fut une belle expérience, grâce à l'accueil remarquablement gentil réservé par nos amis allemands responsables des dossiers et des sépultures des prisonniers de guerre.

Camphre, tourbe, framboise sauvage d'altitude.

Mise en bouteille sans filtration.