



Château de St Cosme - "Le Claux" AOP Gigondas - rouge - 2019

Château de Saint Cosme "Le Claux" - AOP Gigondas rouge 2019

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit « Le Claux ». Vendange entière.
Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes.
Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 50% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins.
Le Claux est un témoignage vivant d'un pan fondamental de l'histoire viticole française : la crise du phylloxera. La vigne fut replantée en 1870 sur un porte-greffe quasiment disparu aujourd'hui : le « Gloire de Montpellier ». Elle fut l'une des toutes premières vignes replantées dans le Rhone. Produire de nouveau des vins après une telle tragédie a dû être « glorieux », à n'en pas douter... La masculinité des vins du Claux se double d'une complexité qui prend ses sources dans la diversité génétique de tous ces vieux plants de vigne, tous différents. La profondeur que nous obtenons dans les vins du Claux est toujours étonnante, même dans les millésimes plus difficiles. Dans un millésime comme 2019, cette profondeur s'apparente plus à la fosse des Mariannes qu'à une petite marre formée par l'orage du 15 août. La magie des grands millésimes est un plaisir, un don du ciel que tous les vigneron du monde partagent de la même manière. Parce que la joie que produit le bon vin est un plaisir des hommes qui se perd dans la nuit des temps. Seule la route qui monte au village de Gigondas sépare le Claux d'Homini Fides. Pourtant, les vins sont si différents : c'est toujours un bon moyen de comprendre le sens du système des lieux-dits imaginé par les moines cisterciens en Bourgogne. En effet, avant de jeter les idées de ceux qui nous ont précédé, il faut réfléchir, essayer d'autres idées de nombreuses fois, puis décider en essayant de voir loin. Attendez cette bouteille pendant 10 ans au moins : le temps est incompressible, tout au moins quand on reste sur Terre.
Créozote, campfire, truffe, mûre.
Mise en bouteille sans filtration."