



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2014

Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit «Le Poste».

Elevage de douze mois:20% en pièces neuves-50% en pièces d'un vin-30% en pièces de deux vins. Le Poste m'a joué un mauvais tour ces dernières années : une partie de la terrasse du bas s'effondrait à cause de l'eau qui circule en permanence entre le rocher et les marnes du Tortonien violemment empilées par dessus. Que deux matériaux éterogènes se dissocient n'est pas surprenant.. Il a donc fallu consolider tout ça en faisant un joli mur de roches.. Mais Saint Cosme sans le Poste ne serait pas tout à fait Saint Cosme. Ces marnes du Tortonien, absolument uniques dans la vallée du Rhône, sont tout simplement la Vie dans ce qu'elles sont capables de proposer comme variété d'expressions d'un millésime à l'autre. Pour un terroir de contrastes, ceci ne paraît pas illogique. Le Poste est exposé au sud mais est régulé par le froid du vallon et ne voit ni le lever ni le coucher du soleil. Le poste mûrit assez vite mais sa forte composante calcaire lui donne de la fraîcheur et de la salinité. La rencontre de ces « contraires » le rend un peu versatile et c'est ce qui fait son charme. Comme pour le Poste blanc, le Poste rouge est très sensible à la date de vendange qui détermine largement son style. Dans le cas d'un lieu qui mûrit assez vite, c'est logique. En 2014 le Poste est un archétype de Poste féminin, tendre, aérien, aromatique, frais, sapide : un vin qui évoque la gastronomie et le plaisir. lode, violette, laurier, fraise des bois. Mise en bouteille sans filtration