



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - blanc - 2015

100% Clairette

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit «Le Poste»

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Peu de vignes à Saint Cosme véhiculent autant d'histoire que celle-ci. Déjà attesté comme terroir à vocation viticole au XVème siècle, Le Poste transmet aussi la tradition du vin blanc de clairette à Gigondas en général et à Saint Cosme en particulier. En effet, quand mon père arrive à Saint Cosme en 19 57 par son mariage, les plus vieilles bouteilles soigneusement conservées dans la cave sont des bouteilles de blanc : des vins des années 1920, 1930 et 1940. D'après ce que me raconte mon père, ces vins étaient absolument succulents, y compris les plus vieux. La vigne était à l'époque très vieille : il s'agissait donc d'une plantation post-phylloxérique. Quand mon père replante la vigne en 1963, il conserve la même surface en blanc. Tout cela pour expliquer que ce vin blanc du poste vient de loin et puise sa qualité dans le travail de ceux qui nous ont précédés. En 2015, nous eumes un Poste assez mur mais nous avons fait très attention à ne pas le ramasser trop tard. Il exhale l'arôme habituel de pierre à fusil qui me rappelle qu'à une certaine époque, mon père avait des rats dans sa cave et les tuaient avec des pistolets à silex du XVIIIème siècle. C'était drôle et efficace.

Potentiel de garde: 20 ans. Pierre à fusil, abricot sec, pamplemousse.