



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2015

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.

Si le Claux a mon affection, le Poste a mon cœur. Cet endroit un peu magique a toujours été le lieu où ma mère ramasse son thym, son romarin, ses mures, ses figues, ses cerises et ses amandes. Le sureau et les genêts y poussent facilement et nous y faisons même du miel avec deux ruches : ce sera le « miel du poste ». Tout est intense et raffiné dans ce coteau. Je rêve parfois d'une dégustation « horizontale » de ce terroir, regroupant toutes les merveilles qu'il est capable de produire. Mais ce ne sera jamais qu'un rêve car tous ces fruits de la nature ne mûrissent pas simultanément! Le Poste a aussi mon cœur parce que mon père a replanté ce coteau en 1963. Il avait 35 ans et les photos de ce chantier de plantation montrent un homme énergique capable de renverser les montagnes. La même année, il eut à vinifier ce qui fut incontestablement le plus mauvais millésime du siècle. Et son Gigondas fut d'une qualité acceptable (un tour de force en 1963), avec l'aide de son meilleur ami, l'œnologue Jean-Paul Laval, qui avait à l'époque le seul laboratoire œnologique de la région. Je dédie ce magnifique Poste 2015 à mon père : quand vous le dégusterez, pensez à son travail.

lode, violette, poivre, cendre. Mise en bouteille sans filtration