



## Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Côtes du Rhône - blanc - 2018

Château de Saint Cosme «Le Poste» - Côtes du Rhône blanc 2018

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.

Nous ne faisons que deux pièces de ce vin qui devrait s'appeler « Gigondas ». Mais le Poste blanc a une place très particulière à Saint Cosme. Quand mes parents se sont rencontrés, en 1956, mon père est arrivé à Saint Cosme et il n'a trouvé que des bouteilles de blanc du Poste à la cave. Très peu de bouteilles de rouge : mon grand-père maternel, décédé en 1949, n'a jamais pu lui expliquer pourquoi puisqu'ils ne se sont jamais connus. Mais il est assez évident que la « tradition du blanc » a toujours été forte à Saint Cosme. Les dégustations de ces bouteilles, qui dataient toutes d'avant 1949, étaient extraordinaires d'après ce que m'a raconté mon père. Quand il a replanté le Poste en 1964, il a gardé la même proportion de clairette et de grenache, pour que l'histoire continue. Nos plantations de clairette sur les lieux-dits d'Homnis Fides et du Claux arriveront bientôt en production et ce sera une nouvelle page de Saint Cosme que nous pourrons lire ensemble. Le dossier « Gigondas blanc » que nous portons depuis près de 10 ans à l'INAO est dans sa phase terminale. Nous devrions aboutir dans deux ans environ et le Poste, ainsi que les autres blancs produits à Gigondas pourront enfin s'appeler « Gigondas ». Ce sera la moindre des choses. 2018 fut équilibré et frais. La traduction du terroir a bien fonctionné : un grand classique de Poste blanc, en somme...

Silex, fenouil, pamplemousse.