



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape"

AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2007

50% Grenache - 30% Mourvèdre - 10% Syrah - 10% Cinsault

Origines : La Crau - Valori

Vendange entière.

Elevage en fûts de deux à quatre vins.

Incontestablement, c'est le meilleur Châteauneuf qu'il nous a été donné de faire depuis 2001. Toute la puissance complexe et la personnalité qui caractérisent Châteauneuf sont là. 2007 a été une réussite pleine et entière à Châteauneuf : quel millésime !! L'élevage long de 24 mois s'imposait plus que jamais. Il est étonnant de constater que la puissance n'empêche pas la finesse d'atteindre des sommets. En 2007 nous avons intégré un peu de syrah et de Cinsault à notre cuvée et cela a vraiment apporté un surcroît de complexité et de dimension. Les vignes cultivées en bio permettent de générer la pureté à laquelle nous sommes très attachés. L'évolution de cette bouteille sera belle car la fraîcheur de 2007 apporte l'équilibre indispensable à un bon vieillissement en bouteilles. On peut imaginer ce vin avec un roquefort, un pigeon rôti, une côte de boeuf. C'est sans conteste un vin de gastronomie, un vin d'hiver, de Noël, un vin de feu de cheminée, et même de poêle...

Truffe, Tapenade, garrigue, cerises à l'alcool, pain d'épices, arômes de Noël !