



Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2011

50% Grenache – 18% Mourvèdre – 25% Syrah – 5% Cinsault – 2% Clairette.

Origines: La Crau – Les Grès

Vendange entière.

Elevage de 24 mois en fûts de deux à quatre vins.

Le millésime 2011, assez chaud, était un peu délicat à Châteauneuf. En effet, la montée rapide des sucres a rapidement créé un décalage avec la maturité physiologique. Il a donc fallu trouver le bon compromis. Je n'aime pas les compromis. Je préfère les situations dans lesquelles je peux « barrer le bateau » exactement comme je le souhaite. Mais il faut parfois savoir s'adapter au mieux à des situations pas idéales.. J'ai donc opté pour le parti pris de l'équilibre, à savoir ramasser un peu moins mûr que d'habitude en gardant à tout prix la fraîcheur. Dans un premier temps, le vin apparaît un peu moins charnu, un peu plus austère. Mais le Châteauneuf 2011 s'est ensuite étoffé pendant l'élevage : il a en quelque sorte gagné tout seul ses lettres de noblesse. Il y a de la longueur, de la puissance et de l'équilibre ; beaucoup de typicité « Châteauneuf ». L'élevage de 24 mois était cette année plus que jamais indispensable : c'est comme s'il faisait partie du « terroir » ; une sorte d'itinéraire indispensable. Une récente dégustation de mon 2004 m'a donné plaisir et satisfaction. Il ressemblait à un Barolo.

Charbon, tourbe, truffe, pruneau, pain d'épices, thym.

Mise en bouteille sans filtration