



Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2013

50% Grenache – 30% Mourvèdre – 10% Syrah – 7% Cinsault – 3% Clairette.

Origines: La Crau, Valori et Christia

Vendange entière.

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

Le millésime 2013, atypique s'il en est, va accoucher dans notre cave d'un beau Châteauneuf « à l'ancienne » dont il sera très difficile de dire qu'il est atypique. Dans notre métier, il faut savoir être patient car le temps réserve parfois ses surprises. Ce 2013 qui était si serré, si tannique et si compact au départ, s'est complètement détendu, arrondi et révélé avec un long élevage : il s'est résolu. Le millésime ayant été extrêmement tardif, il a engendré des vins très équilibrés avec des alcools assez bas et une fraîcheur qu'on aime toujours à Saint Cosme. Le grenache a besoin de temps pour murir et s'accommode assez mal des millésimes trop chauds ; il révèle beaucoup mieux son caractère et son terroir dans les millésimes un peu tardifs que j'affectionne particulièrement. Avec le réchauffement climatique qui fait murir plus vite, on constate des millésimes de plus en plus précoces : avec un millésime tardif comme 2013 on renoue avec le grenache de profondeur. Notre 2013 a véritablement le nez d'un Châteauneuf marqué par le terroir de la Crau. Sa bouche est à la fois structurée et fraîche, ce qui a tendance à m'évoquer un vin de Barolo. Après le 2012, plus classique, vous découvrirez un Châteauneuf un peu unique dont le style ne sera pas revu de sitôt.

Fruits à l'alcool, pain d'épices, garrigue, Christmas cake, sous-bois, truffe, tapenade. Mise en bouteille sans filtration.