



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2015

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.

De nombreuses années avant d'arriver à Gigondas, mon père put découvrir le vin en général et les vins de notre région en particulier en dégustant du Châteauneuf du Pape. En effet, l'amitié qu'entretenait ses parents avec la famille Avril et les liens de parenté avec la famille Quiot amenaient tout naturellement de belles bouteilles de Châteauneuf sur la table dominicale. L'histoire est ironique : 25 ans plus tard, mon père est administrateur du syndicat des vignerons de Gigondas, dans l'équipe de François Ay qui va conquérir le statut de cru pour Gigondas en s'affrontant durement avec Le Baron le Roy (propriétaire à Châteauneuf, inventeur des AOC, président de l'INAO...) qui faisait tout ce qu'il pouvait pour que Gigondas n'accède pas à la reconnaissance suprême. Châteauneuf et Gigondas c'est le Yin et le Yang, l'alpha et l'Omega : tout les différencie ou presque. Mon père préférerait Gigondas, en toute objectivité subjective.

Toujours est-il que le grand millésime 2015 a enveloppé Châteauneuf de toute sa puissance et de son intensité. A Châteauneuf, le cinsault et surtout le mourvèdre aiment la chaleur : ils en ont besoin pour exprimer toute leur plénitude. Plus que jamais la vendange entière était nécessaire en 2015 : elle apporta la fraîcheur, le relief et la complexité. La rafle fait partie du fruit et participe à l'expression du terroir, tout comme le pépin : l'enlever est pour moi un non-sens et une grande perte. Dégustez idéalement notre Châteauneuf 2015 après 6 ou 7 ans de garde.

Pain d'épices, garrigue, Christmas cake, truffe, tapenade.

Mise en bouteille sans filtration.