



Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2016

50% Grenache – 25% Mourvèdre – 15% Syrah – 7% Cinsault – 3% Clairette.

Origines: La Crau, Valori et Christia

Vendange entière.

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

Chaque fois que la nature nous donne un grand millésime, les superlatifs jaillissent et c'est bien normal. Les vigneron n'ont pas que des bons millésimes et ils font un métier qui peut aussi occasionner de la frustration. Donc, quand une année est grande, c'est l'enthousiasme qui l'emporte. 2016 appartient à cette catégorie : sans aucun doute la plus belle année depuis 2010 auquel elle ressemble beaucoup en termes d'expression et de style. En effet, les deux millésimes partagent cette parfaite combinaison entre la maturité et la fraîcheur. Quand les raisins mûrissent suffisamment lentement à Châteauneuf, les vins ont un « charnu » qui donne le charme et la profondeur. Si la fraîcheur s'invite dans cette équation complexe, le potentiel du vin se démultiplie : c'est ce qui s'est passé en 2010 et en 2016. Après un nez profond d'arômes encore sur la retenue, le terroir et sa douceur charnue se déploie en bouche puis finit sur la fraîcheur et la salinité qui joue pleinement son rôle d'exhausteur de goût. Vraiment, quand Châteauneuf nous donne un tel relief, on a envie de garder des bouteilles tant le potentiel paraît grand. Surtout ne laissez pas passer le 2016, très grand millésime qui restera dans les mémoires.

Pain d'épices, garrigue, truffe, tapenade, goudron, violette.

Mise en bouteille sans filtration.