



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2018

Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

50% Grenache – 30% Mourvèdre – 15% Syrah – 5% Cinsault
Origines: La Crau, Valori et Christia
Vendange entière.

Élevage de 24 mois en fûts de deux à cinq vins.

Ce millésime 2018 a été sous-estimé dans des proportions presque incompréhensibles et je ne comprends toujours pas pourquoi. Nous voilà juste 30 mois après ces vendanges et les vins démontrent une finesse et une élégance remarquables. Ils ont de jolis arômes de petits fruits rouges qui évoquent le pinot fin de Bourgogne. Ils sont tendres et ronds, avec tout le caractère qu'on attend d'un vin du sud issu d'un grand sol. 2018 était un millésime de fraîcheur et il est permis de se demander si aujourd'hui, ces millésimes-là ne sont pas ceux qui conviennent le mieux à Châteauneuf. Fermentée en vendanges entières et en levures indigènes, la cuvée a été élevée pendant 24 mois en vieux fûts. Notre principale parcelle de grenache, située à la Crau, contient aussi de multiples cépages oubliés qu'on a du mal à identifier pour certains d'entre eux. Il ne faut pas oublier qu'avant la crise du phylloxera, il y avait dans le Rhône (et dans les autres régions viticoles françaises) une multitude de cépages indigènes. Protéger et faire vivre cette diversité fait partie de nos missions et nous nous y employons.

Dégustez ce 2018 à 16°C. Les vins rouges du Rhône méridional n'aiment pas une température trop élevée. Accompagnez le d'un gigot d'agneau cuit le plus lentement possible afin qu'il soit véritablement fondant.

Arômes de garrigue, tapenade, thym, cerise.

Mise en bouteille sans filtration. "