



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2015

70% Grenache - 14% Syrah – 15% Mourvèdre - 1% Cinsault. Vendange entière.
Elevage de douze mois: 15% en pièces neuves - 50% en pièces de 1 à 4 vins - 35% en cuve béton.
Marnes calcaires et sables du miocène.

« Abondance de biens ne nuit pas ». Ce proverbe résume le millésime 2015 : dans ce type de millésime, il n'y a pas de vin moyen : tout est bon, y compris les vins issus des vignes les plus jeunes. Notre Gigondas 2015 rappelle le 2010 par sa densité, sa profondeur, son moelleux et sa fraîcheur saline. Gigondas est une expression du grenache assez particulière, assez peu comparable avec ce qu'on peut trouver chez nos proches voisins. Cette identité s'explique par l'omniprésence des marnes calcaires dans notre appellation. Et Saint Cosme est une expression très particulière de Gigondas, parce que notre terroir est marqué par le Tortonien, à peu près introuvable ailleurs que chez nous dans l'appellation. A Saint Cosme, ce sol unique se combine avec un micro-climat froid : les relevés de température correspondent à ce qu'on trouve à 400m d'altitude alors que nos vignes sont situées à 240m. Cette combinaison de facteurs naturels fait de Saint Cosme un endroit un peu incomparable. Le grenache s'y forge une identité qui peut être déroutante tant la fraîcheur, dimension rarement associée à ce cépage, est omniprésente. Il est essentiel de vivre sur place pour ressentir tout cela et essayer d'en retirer une esthétique. Par exemple : nos vignes, exposées au couchant, bénéficient de la lumière douce du soir et sont protégées par les dentelles de Montmirail le matin ; cette régulation apporte de l'équilibre et de la texture dans les vins. Tout cela s'exprime souvent de manière plus évidente dans les grands millésimes comme 2015. L'excellence a donc une vertu pédagogique.

Fraise, violette, iode, réglisse. Mise en bouteille sans filtration