



## Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2017

Château de Saint Cosme - Gigondas rouge 2017

70% Grenache - 14% Syrah – 15% Mourvèdre - 1% Cinsault. Vendange entière.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 50% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve béton.

Marnes calcaires et sables du miocène.

Etre un vigneron, c'est rechercher et affiner toute sa vie les méthodes qui permettent d'exprimer au mieux le lieu d'origine de son vin. Chaque lieu suscite un certain « chemin technique ». Chaque décision du vigneron est comme un croisement qui peut lui faire prendre la bonne route ou la mauvaise. Et en la matière, les raccourcis n'existent pas : en général, quand une mauvaise décision est prise, elle se rattrape difficilement. Donc, trouver le bon chemin pour chaque lieu, c'est rechercher la « résolution » du terroir, comme une énigme dont on essaierait de trouver la solution. La « résolution », c'est simplement permettre au terroir de s'exprimer sans entraves. C'est dans ce schéma, et uniquement dans celui-ci, que le vin trouve sa vérité, son éclat, son homogénéité, cette logique intime qui s'exprime tout au long de sa vie. Car le vin n'est pas une photo, mais plutôt un long-métrage. Donc, au moment de porter une appréciation sur un vin, mieux vaut avoir vu le film en entier, et pas seulement quelques images des cinq premières minutes.

Fraise, violette, réglisse, poivre.

Mise en bouteille sans filtration.