



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2018

Château de Saint Cosme - Gigondas rouge 2018

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.

Il est toujours intéressant de scruter la « traduction » qu'un terroir donne d'un millésime. Ceci est d'autant plus vrai quand il y a une constance de méthodes et d'approche d'une année à l'autre. Je remarque que la précision et la variabilité de cette traduction sont d'autant plus évidentes que le terroir est d'un pedigree élevé. Tout cela pour dire qu'à Saint Cosme, cette traduction est toujours des plus captivantes. Par exemple, 2018, qui fut un millésime pluvieux au printemps, donna des baies de taille assez importante. Les vins ont donc le « délié » et la souplesse des millésimes de fraîcheur. Dans ces millésimes-là, on retrouve souvent le style « bourguignon » de Saint Cosme qui rappelle le pinot fin et ses arômes de petits fruits rouges, de sous-bois et de violette. Avec une salinité qui joue son rôle d'exhausteur de goût, la fraîcheur souligne un ensemble harmonieux, plein de charme et de profondeur. Ces millésimes aériens proposent la traduction de Saint Cosme qui rappelle celle des années 1980, par exemple le très beau 1985, millésime de grande finesse qui est toujours en grande forme : j'en veux pour preuve un magnum dégusté récemment. Je vous souhaite une belle dégustation de ce 2018 : une version délicieusement féminine de Saint Cosme.

Mûre, framboise, violette, sous-bois.

Mise en bouteille sans filtration.