



Château de St Cosme - "Hominis Fides" AOP Gigondas - rouge - 2017

Château de Saint Cosme «Hominis Fides» - Gigondas rouge 2017

Très vieux grenaches complantés sur des sables calcaires du Miocène au lieu-dit « Hominis Fides ».

Vendange entière. Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves – 50% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux et trois vins.

Les sables du Miocène sont, à Gigondas comme dans le reste de la vallée du Rhône, un événement géologique postérieur à la grande surrection des dentelles de Montmirail. Quand les Alpes s'élèvent, celles-ci, telles une feuille de papier que l'on inclinerait, « ouvrent » la vallée du Rhône, permettant ainsi à la mer de s'y engouffrer comme un serpent trouvant son chemin. La mer recouvre alors Lyon, faisant tout le tour de l'arc alpin; le Luberon et le Ventoux ne sont que des îles, les poissons préhistoriques batifolent à la chapelle de Saint Cosme et les ammonites s'accumulent en quantités phénoménales. A cette époque, des sables se déposent dans notre région : on les retrouve en de nombreux sites dans la vallée du Rhône méridionale : dans le massif d'Uchaux, à Chateauneuf-du-Pape, à Gigondas... Bien plus tard, les petites fourmis que nous sommes décident de cultiver vitis vinifera sur ces sables, et il se trouve que le grenache y découvre un terrain d'expression étonnant. La vieille vigne de grenache dans les sables du Miocène, c'est la finesse aromatique, la texture élégante, la profondeur en bouche. Quand le vin vieillit, il prend des notes de pinot de Morey Saint Denis : la pivoine et les petits fruits rouges. Quelle riche idée d'avoir planté à l'aube du XXème siècle, 12 ans avant la grande guerre, cette vigne qui est toujours avec nous. Bien sur, elle ne parle pas très fort, mais elle est persuasive.

Charbon, violette, framboise d'altitude, poivre blanc

Mise en bouteille sans filtration.