



Château de St Cosme - "Le Claux" AOP Gigondas - rouge - 2017

Château de Saint Cosme «Le Claux» - Gigondas rouge 2017

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit « Le Claux ». Vendange entière.

Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes.

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

Et si le Claux était le meilleur vin de Saint Cosme ? A la lumière des dernières dégustation de vins vieux que nous avons menées au domaine, il est permis de se poser la question. Certes, Le Claux est la plus vieille vigne de Saint Cosme et une des premières plantations post-phyloxériques de France, mais pourquoi donc ce sol génère-t'il autant de qualité ? On touche là à ce que notre métier a de plus fascinant : accepter de constater sans être capable d'expliquer. Ceci étant dit, le micro-climat de Saint Cosme a probablement un impact important sur ce lieu-dit : le coulis d'air frais du vallon de la Font des Papes rafraichit en permanence cette zone qui donne des fruits intensément aromatiques. L'influence froide aurait tendance à être démontrée par le fait que Le Claux est notre terroir le plus tardif. Nous finissons presque toujours nos vendanges au Claux. Ce sont donc des raisins qui mûrissent lentement, comme pour beaucoup de grands vins.. Cela me rappelle une parole de mon père qui me dit un jour, alors que j'exécutais mal une tâche par excès de précipitation : « si tu veux aller vite, va doucement ».

Tourbe, épices orientaux, camphre, truffe

Mise en bouteille sans filtration.