



## Château de St Cosme - "Valbelle" AOP Gigondas - rouge - 2009

90 % Grenache - 10% Syrah Vendange entière.

Co-fermentation de cinq parcelles de vieilles vignes (80 ans)

Sables - Marnes du Miocène - Argiles calcaires

Elevage de douze mois : 30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins.

Après une année 2008 sans Valbelle, car la cuvée avait été assemblée dans le Gigondas classique, nous retrouvons avec plaisir Valbelle et son style si particulier. La pratique de la co-fermentation est certainement une des traditions les plus intéressantes que nos grands-pères nous aient léguées.

Cette méthode génère une complexité, une profondeur et un équilibre qui sont beaucoup plus difficiles à atteindre sans

co-fermentation. L'harmonie est une chose qui ne tient qu'à un fil, mais elle est essentielle si on veut qu'un vin sonne juste. C'est cela le coeur de Valbelle.

Le 2009 associe bien la puissance tannique du millésime avec la rondeur et la douceur toujours bien présentes dans la cuvée Valbelle. Il faudra certainement l'attendre car il y a du fonds et une " musculature " que le temps domptera. Les rendements minuscules nous offrent cette année un vin très " serré " qui a de la ressource.

Fraise garriguette, thym, poivre blanc, graphite. - Mise en bouteille sans filtration.