



Château de St Cosme - "Le Claux" AOP Gigondas - rot - 2016

Sehr alte Grenache-Reben, gepflanzt am Lieu-dit „Le Claux“. Ganztraubenernte.

Kalkiger Mergel aus dem Miozän im Schwemmkegel der Font des Papes.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques – 50 % in einjährigen Barriques - 30 % in zweijährigen Barriques.

Wie viele von Ihnen bereits wissen, hätte dieser im Jahr 1870 angelegte Weinberg 1914 ausgerissen werden sollen, weil er schon nach 44 Jahren immer weniger Trauben erzeugte. Er wurde einfach deshalb nicht ausgerissen, weil alle Männer in den Ersten Weltkrieg zogen: meine Großonkel und die Arbeiter, einfach jeder. Die fehlenden Arbeitskräfte haben das Schicksal dieses Weinbergs verändert. Meine Onkel Albert und Henri sind nie von der Front zurückgekehrt und ihr Bruder Georges zog es vor, in Beaumes de Venise zu bleiben, wo Gemüse und Obst produziert werden konnte, die mehr abwarfen als Wein. Meine Großmutter lebte somit allein in Saint Cosme und riss den Weinberg Le Claux nicht aus, da es an Hilfe und schließlich an Geld mangelte, 1,8 ha Wein neu anzupflanzen. Als mein Vater das Weingut kurz nach seiner Heirat im Jahr 1957 übernahm, merkte er, dass der Anteil an organischen Materialien im Boden von Le Claux gleich Null war. Sein Cousin Vincent de Boissésou, Landwirt im Département Tarn, schickte ihm deshalb viele Jahre lang seinen Schafmist: Dieser Mist, der dem Weinberg Le Claux in den 1960er Jahren in astronomischen Mengen zugeführt wurde, rettete buchstäblich diesen Weinberg, der ein „zweites Leben“ beginnen konnte. Heute kümmern wir uns um Le Claux wie um einen Garten und nehmen hier insbesondere Freilandveredelungen vor, um würdigen Ersatz zu erhalten. Dieser Weinberg ist eine köstliche alte Dame, die uns jedes Jahr eine andere Geschichte erzählt. Wir werden den Weinberg Le Claux jedenfalls niemals ausreißen.

Torf, orientalische Gewürze, Kampfer, Trüffel
Ungefilterte Abfüllung.