



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2012

60% Grenache - 20% Syrah – 18% Mourvèdre - 2% Cinsault. Vendange entière.

Co-fermentation de 25 parcelles du domaine

Vendange entière.

Elevage de douze mois: 70% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve.

Le millésime 2011 fut chaud et précoce : 2012 est exactement l'inverse. Ce fut une année très plaisante à vinifier tant les équilibres furent omniprésents : équilibre climatique, équilibre hydrique, maturation équilibrée, équilibre organoleptique. Vendanger des raisins parfaitement murs à 14° le 10 octobre nous ramène aux décennies 1970 et 1980, quand il fallait systématiquement faire des efforts et prendre des risques pour obtenir de bons résultats. C'est d'ailleurs une des premières choses que mon père m'a apprise : évaluer le potentiel d'un millésime et jouer avec la météo pour optimiser la qualité des vendanges. Gigondas 2012 est très bon. Il a la fraîcheur typique d'un bon Saint Cosme et vieillira bien. Il ne manque pas de matière. Il a la complexité et l'éclat des vins qui contiennent une bonne acidité. On pourrait le qualifier de « bon millésime frais », un peu à l'image de l'excellent 2004.

Fraise, mûre, Violette, poivre blanc.

Mise en bouteille sans filtration.