



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2014

65% Grenache - 15% Syrah – 18% Mourvèdre - 2% Cinsault. Vendange entière.

Elevage de douze mois: 15% en pièces neuves - 55% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve.

Marnes calcaires et sables du miocène.

Au moment de faire les assemblages d'un millésime comme 2014, on est relié à la réalité d'une année au cours de laquelle on ne put rien laisser au hasard, et à l'obligation de proposer une bouteille digne du niveau de qualité auquel Saint Cosme doit se situer. C'est forcément un moment de discipline. On doit accepter en tant que vigneron, que le millésime idéal est somme toute un événement assez rare. 25% du classique 2014 n'avaient pas le niveau requis : ils ont été déclassés et ne porteront pas l'étiquette du domaine. Aussi, l'intégralité de Valbelle ainsi qu'une partie du Claux entreront dans l'assemblage du classique. Cette manière de s'auto-discipliner est fondamentale pour le Domaine et pour vous, nos clients, qui nous faites confiance. Tout cela me rappelle le millésime 2008 : ce fut difficile de vinifier Valbelle pour l'assembler finalement dans le classique, mais quand je goûte ce vin 7 ans après, je suis heureux d'avoir agi ainsi : goutez les 2008 de Saint Cosme si vous en avez encore, et vous constaterez de quoi est capable ce terroir dans un millésime un peu plus froid. Juste après avoir réalisé mes travaux d'assemblages cette année, un client important, fin connaisseur de Saint Cosme, a qualifié le classique 2014 de « Valbelle en puissance ». C'est le plus beau compliment qu'il était possible de faire. Dans la lignée des grands classiques du domaine, le 2014 regorge d'arômes de fraise compotée, de fruit vibrant, de camphre, et offre l'équilibre et l'éternelle fraîcheur qu'on trouvait déjà dans les vins de mon père. Fraise écrasée, camphre, violette, amande, graphite. Mise en bouteille sans filtration.