



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

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. Le Claux est situé à quelques mètres d'Homini Fides. Ceci est un peu incroyable tant les sols de ces deux lieux-dits sont différents. Là est tout l'intérêt de notre domaine : offrir une grande diversité géologique dans un périmètre aussi réduit. C'est pour cette raison que Saint Cosme doit être abordé comme un domaine bourguignon. Quand les dentelles de Montmirail ont poussé, coupé et « verticalisé » le mille-feuille géologique composé d'alternances de calcaires et de marnes, elles ont généré notre terroir et son originalité. Puis les marnes calcaires sont descendues dans notre vallon (en termes géologiques, le « cône de déjection ») et elles ont emprunté le même itinéraire que le flux d'air froid qui régule aujourd'hui le micro-climat de ce lieu. Il est surprenant d'imaginer que du minéral puisse serpenter parallèlement à un flux d'air, à un rythme et à des époques certes différents. Mais ce qui me plaît le plus là-dedans est la dimension poétique et graphique du parallèle. Tout cela nous renvoie aux règles qui ordonnent l'univers. Je vous ai parfois expliqué que Le Claux était le plus bourguignon de nos lieux-dits. Ceci est encore plus parlant dans une année de fraîcheur comme 2014 : si vous décelez cette année des arômes de Morey-Saint-Denis dans le Claux, ne soyez pas étonnés, c'est tout à fait normal ! Mais la bouche vous rappellera quand même qu'il ne s'agit pas tout à fait d'une naissance sous les mêmes cieux. A l'arrière du bien nommé Clos de la Roche se trouve une carrière de calcaires. Ceci explique cela. Le Claux est peut-être notre meilleur vin en 2014.
Petite cerise sauvage, fraise des bois, violette, tourbe. Mise en bouteille sans filtration.