



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

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.
Comme un grand nombre d'entre vous le sait déjà, cette vigne, plantée en 1870, devait être arrachée en 1914 parce qu'elle commençait déjà, après 44 ans, à produire moins de raisins. Elle ne fut pas arrachée pour la simple raison que tous les hommes sont partis sur le front de 14-18 : mes grand-oncles et les ouvriers ; tout le monde. L'absence de main d'œuvre a changé le destin de cette vigne. Les oncles Albert et Henri ne sont jamais revenus et leur frère Georges préféra rester à Beaumes de Venise, où on pouvait produire des légumes et des fruits beaucoup plus rémunérateurs que le vin. Ma grand-mère resta donc seule à Saint Cosme et elle n'arracha jamais le Claux par manque d'aide et d'argent pour replanter ensuite 1,8 ha de vigne. Quand mon père reprit le domaine, peu après son mariage en 1957, il se rendit compte que la matière organique dans le sol du Claux était proche de zéro. Son cousin Vincent de Boissésou, agriculteur dans le Tarn, lui envoya alors tout son fumier de mouton pendant de nombreuses années : ce fumier, épandu au Claux en quantités astronomiques dans les années 1960, sauva littéralement cette vigne qui put commencer sa « deuxième vie ». Aujourd'hui, nous nous occupons du Claux comme d'un jardin, en faisant notamment du greffage « plein champ » pour avoir de meilleurs remplaçants. Cette vigne est une merveilleuse vieille dame qui nous raconte chaque année une histoire différente. Nous n'arracherons jamais la vigne du Claux.
Tourbe, épices orientaux, camphre, truffe
Mise en bouteille sans filtration.