



Château de St Cosme - "Le Claux" AOP Gigondas - rouge - 2018

Château de Saint Cosme «Le Claux» - Gigondas rouge 2018

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, planté en 1870 sur les tout premiers portes greffes américains résistants au phylloxera, devait être arraché en 1914 car la vigne commençait à vieillir et sa production déclinait. A l'époque, on parlait peu de qualité mais on voulait produire. Mon grand-oncle Albert Vaton, aérostier prisonnier en Allemagne pendant la 1ere guerre mondiale, écrivait régulièrement à ma grand mère restée à Gigondas (oui : français et allemands s'échangeaient les lettres de leurs prisonniers respectifs...). Quand le temps des vendanges arrivait, il demandait à sa sœur s'il y allait avoir une grosse récolte. Il ne parlait jamais de qualité. En 1918, il n'y avait presque plus d'hommes, l'oncle Albert est mort le 9 novembre 1918, 2 jours avant l'armistice, et la vigne ne fut pas arrachée faute de main d'œuvre. Dans les années 1970, la vigne était si fatiguée que mon père utilisa des quantités pharaoniques de fumier de mouton qui re-dynamiser le Claux.

Il stockait ce fumier à deux pas de la maison : j'étais enfant et je trouvais cette odeur atroce. Je ne pouvais pas comprendre pourquoi mon père était capable de dire que ce fumier était « extraordinaire » !!! Après toutes ces péripéties, le Claux est aujourd'hui une vieille dame qui se porte bien et nous y faisons des complants chaque année. Je pense que nous ne l'arracherons jamais. En 2018, le Claux s'exprime sur son registre habituel de goudron, de suie et de mûre qui rappellent immanquablement le registre aromatique d'un bon Barolo : question de terroir...

Tourbe, camphre, truffe, mûre.

Mise en bouteille sans filtration.