

# Château de St Cosme - "Le Claux"

## AOP Gigondas - rouge - 2021

"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.

élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin -

30 % en pièces de deux vins.

Camphre, truffe, cassis.

Mise en bouteille sans filtration.

Le Claux était un des lieux-dits de Saint Cosme que mon père Henri Barruol préférait. Quand il avait repris le domaine par son mariage en 1957, cette vigne était en mauvaise posture. Beaucoup de plants étaient malades, d'autres étaient morts et les vivants avaient du mal à pousser et à produire. Plantée en 1870, cette vigne devait être arrachée en 1914 et ne l'avait jamais été car les hommes étaient partis à la guerre. Vous imaginez un peu son état en 1957...

Le manque de matière organique était tel que mon père fit appel à son cousin éleveur dans le Tarn, Vincent de Boissésou, pour lui acheter son fumier de mouton. Pendant de nombreuses années il a voulu rééquilibrer le sol du Claux et il y est arrivé. Aujourd'hui la vieille dame est en pleine forme et nous a offert un très beau 2021. Avec ses arômes de petits fruits rouges sauvages, sa finesse aromatique est une évocation du pinot fin de Bourgogne.

En bouche c'est une texture douce et longue qui précède la salinité si typique de nos Gigondas."