



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2009

60% Grenache - 40% Syrah - Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit " Le Poste ".

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

Le poste en 2009 est racé comme une truffe noire. Un fruit sorti de la terre et du caillou. Il restera comme une exception dans l'histoire du lieu-dit. En effet, la grêle ayant littéralement fait disparaître 80% des bourgeons et donc de la récolte, nous avons ramassé 450kg de raisins sur 0,8 ha soit une production de 4,1 hos / ha. Il me semble que jamais plus nous ne le verrons tant cette récolte était proche de zéro.. Les vendanges ont été un peu tristes, parce que le bonheur d'un agriculteur c'est avant tout de faire de la nature son alliée pour produire quelque chose. Récolter de beaux fruits, c'est être en harmonie avec la nature, c'est une vraie jouissance, un bonheur. J'en tiens pour preuve que les enfants qui ne vivent que de poésie et d'instinct adorent les vendanges, aiment de belles cerises sur un arbre généreux, se sentent joyeux quand ils mangent leurs propres tomates. Mais cette grêle nous rappelle que nous ne sommes rien face à la nature. Je l'accepte et je pense à demain. Cette quantité de raisins étant impossible à vinifier, j'ai complété la cuvée avec une serine issue du même

terroir et nous avons finalement eu 3 pièces de vin au lieu de 9 pièces dans une année normale. Le vin est très beau, un peu différent, mais on y ressent le Poste très fort.

Violette, framboise, mûre, iode, calcaire - Mise en bouteille sans filtration