



Château de St Cosme - "Le Poste"

AOP Côtes du Rhône - blanc - 2012

100% Clairette

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit « Le Poste »

Fermentation en fût d'un vin et élevage sur lies de 12 mois.

Potentiel de garde: 20 ans.

Quand j'étais enfant, je ne connaissais évidemment pas grand chose au vin et à la viticulture mais je voyais mon père travailler, sans pour autant comprendre pourquoi il faisait telle chose de telle manière. Je l'entendais aussi dire que notre Gigondas sentait la violette. Pour le poste blanc nous avions droit chaque année à « la pierre à fusil ». Je pensais alors comme l'aurait fait n'importe quel enfant : « mon père est un poète qui s'imagine des choses pour se faire plaisir ; en effet comment le raisin blanc que ma mère me donne à goûter peut ensuite sentir la pierre à fusil !?! ». Les enfants protègent leurs parents et je n'ai jamais osé dire à mon père qu'il idéalisait son vin.. Quand j'ai ensuite appris mon métier, en grande partie avec lui, je me suis rendu compte qu'il était certes un artiste, mais un artiste avec les deux pieds bien plantés dans la réalité. Alors, cette pierre à fusil me fait bien rire à chaque fois que je la sens, c'est à dire très souvent dans ce vin-là..

Il est frustrant que Le Poste ne produise que 400 bouteilles par an. J'aimerais tant pouvoir le diffuser plus, en parler, l'expliquer plus souvent. Mais c'est une quantité si faible qu'il restera toujours ce petit bijou qui doit rester un peu discret.

Pierre à fusil, calcaire, rose ancienne, abricot.