

Château de St Cosme - "Le Poste"

AOP Gigondas - rouge - 2012

Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

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

Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins.

Quand mon père a arraché et replanté le Poste en 1963, il avait 35 ans et travaillait sur le domaine depuis quelques années seulement. Il était musclé mentalement et physiquement. Avec son énergie sans limite et sa détermination à agrandir et restructurer le domaine, il faisait à peu près tout lui-même, y compris les défonçages avec le minuscule bulldozer de poche Toselli ! C'est ainsi qu'il a « reprofilé » le poste qui en avait grand besoin : en effet, ce coteau était à l'époque presque impossible à travailler. Il a alors planté une belle sélection massale prélevée sur des vieilles vignes de Gigondas, en replantant les 10 ares de clairette déjà présentes sur la vigne ancienne. C'était il y a déjà 50 ans... Le Poste est sûrement le vin le plus facile à reconnaître du domaine parce que son style est distinctif : le plus féminin et le plus charmant de tous nos vins. Avec son exposition sud/sud-ouest, le Poste se comporte bien dans les millésimes de fraîcheur comme 2008 par exemple. En 2012 il nous a offert une maturité parfaitement accomplie. Essayez de garder cette bouteille une quinzaine d'années.

Violette, sureau, fraise, iode, graphite.

Mise en bouteille sans filtration.