



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2013

Vieilles vignes de grenache complantées à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit « Le Poste »
Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien.

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

Nous partageons les sols du Tortonien avec la région de Barolo et de Barbaresco. Faut-il interpréter ce cousinage en dégustant les vins ?.. Chacun se fera sa propre opinion. En tout cas, le Poste est sans doute l'enfant du domaine qui ne ressemble à aucun de ses frères et soeurs. Ce terroir est très différent de ses voisins, mêmes les plus proches. Son exposition est tournée vers le sud, mais bénéficie du coulis d'air frais du vallon qui est un fort élément régulateur. Bien que Le Poste est la parcelle la plus en altitude du domaine, elle fait partie de nos vignes relativement précoces. « Précoce » à Saint Cosme signifie une vendange aux alentours du 5 octobre : tout est relatif. Nous y produisons depuis toujours du blanc et du rouge et c'est un plaisir sans cesse renouvelé d'explorer la diversité d'interprétations qu'un bon sol peut proposer : ce sont comme des variations sur un thème simple : Bach excellait dans cet exercice qui était pour lui une exploration de l'unicité de l'univers.

Violette, sureau, fraise, iode.

Mise en bouteille sans filtration.