



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2018

Château de Saint Cosme «Le Poste» - Gigondas rouge 2018

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:20% en pièces neuves-50% en pièces d'un vin-30% en pièces de deux vins.

Si Saint Cosme a été profondément impacté par le travail de mon père, il est un lieu-dit avec lequel il a entretenu une intimité particulière : c'est Le Poste. En 1964, avec l'aide Pierre Amadiou, alors maire de Gigondas, il débute la restauration de la Chapelle de Saint Cosme. La même année, il replante le lieu-dit du Poste, qui est littéralement « la vigne de la chapelle ». Il renouvelle la parcelle à l'identique en conservant la proportion historique de clairette. Les sols de marne calcaire du tortonien sont un mélange de roches calcaires et de marnes d'une qualité assez étonnante. Elles tirent leur nom de la localité de « Tortona » dans le Piémont italien puisqu'on les retrouve largement dans les régions de Barolo et de Barbaresco. Ce sol ne devrait pas être trouvé à Saint Cosme : c'est la particularité géologique de notre domaine appelée par les géologues « l'accident de Saint Cosme ». Les dentelles de Montmirail ont à cet endroit retourné le gâteau géologique comme une crêpe : on se retrouve donc avec cette bizarrerie qui fait que les vieilles bouteilles de Poste, avec leurs arômes de goudron et leur texture aérienne, ressemblent à des Barolo. 2018 donne une version féminine, saline et soyeuse du Poste. Le terroir s'exprime bien dans la jeunesse, dévoilant un caractère presque bourguignon.

Framboise, iode, cendre, goudron

Mise en bouteille sans filtration