



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2019

Château de Saint Cosme "Le Poste" - AOP Gigondas rouge 2019

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.

Le Poste est le lieu le plus vibrant de Saint Cosme. La chapelle de Saint Cosme, magnifique édifice roman du XIIème siècle irradie cet endroit de toute sa beauté spirituelle. Des faucons Crécerelle nichent chaque année dans un trou du mur gouttereau de l'ancienne nef. L'endroit est régulé par de constantes brises montantes ou descendantes. Les cerisiers, les figuiers, le fenouil, les violettes et le thym y expriment toute l'intensité aromatique dont ils sont capables : dans les marnes du Tortonien toutes les senteurs prennent des proportions hors-normes. C'est pour cela que les vins qui sortent de cet endroit sont si fins, si aromatiques et si féminins. Le Poste est aussi un lieu un peu paradoxal : les raisins y mûrissent assez rapidement (à l'échelle du micro-climat froid de Saint Cosme) mais y bénéficient des vents frais du vallon. Il est logique que ce lieu-dit soit une sorte d'extra-terrestre au milieu des autres Gigondas du domaine. En 2019, nous avons comme toujours commencé les vendanges par le Poste , qui a ainsi donné le tempo des maturités du millésime. Ma mère aimait beaucoup les Clairette et les figues du Poste : celles de 2019 firent partie de ses dernières joies.

Framboise des bois, jasmin, poivre blanc

Mise en bouteille sans filtration"