



Château de St Cosme - "Valbelle" AOP Gigondas - rouge - 2013

90% Grenache - 10% Syrah. Vendange entière.

Co-fermentation de cinq parcelles de vieilles vignes (80 ans de moyenne).

Sables calcaires – Marnes du Miocène – Argiles calcaires.

Vendange entière.

Elevage de douze mois:25% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-35% en pièces de deux vins.

Comme en 2012, 70% de Valbelle a rejoint le classique : le volume disponible sera donc plus petit que jamais.. Mais quand vous mettrez votre nez dans le Gigondas classique 2013, si vous êtes bien attentifs, vous pourrez sentir l'âme de Valbelle. A Saint Cosme, les vieilles vignes ont toutes une histoire bien particulière et leur comportement, les fruits qu'elles veulent bien nous donner, s'apparentent toujours au lien qu'elles ont eu avec les humains qui se sont occupés d'elles. C'est bien cela, l'idée de Valbelle : fermenter ensemble des vieilles vignes qui nous racontent le Saint Cosme du début du XXème siècle.

Un rendement si bas ramassé le 18 octobre donne forcément un vin un peu différent de l'habitude. J'aime l'intensité non ostentatoire des 2013 : elle représente bien le style du domaine. Surtout, faites l'effort de garder ces bouteilles. Buvez vos 2011 avant si vous voulez.

Framboise sauvage, Zan, camphre, poivre blanc.

Mise en bouteille sans filtration