



Château de St Cosme - "Valbelle" AOP Gigondas - rouge - 2015

90% Grenache - 10% Syrah. Vendange entière.

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

Sables calcaires – Marnes du Miocène – Argiles calcaires.

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

Après une année 2014 sans Valbelle, voici le retour de notre cuvée vieilles vignes. Sur les 24 derniers millésimes, Valbelle a été produite 16 fois. Il n'est donc pas rare que Valbelle entre dans l'assemblage de notre Gigondas classique. Cette année nous renouons avec un Valbelle ample et équilibré qui rappelle un peu 2012. Cette cuvée regroupe les raisins de cinq différentes parcelles. Les Hautes Garrigues, qui offrent la maturité et l'intensité, le Travers : la puissance et la longueur, les Sables : l'élégance et la profondeur, le Grand Plantier : la finesse et l'aromatique, la Bermèze : la fraîcheur et la couleur. Toutes ces parcelles fermentent ensemble : vous aurez compris que c'est un exercice totalement différent que celui de vinifier un lieu-dit de manière isolée. Un travail différent mais surtout une réflexion différente : un sport collectif et un sport individuel, une prestation de soliste et une prestation de chambriste ..etc... Mon père co-fermentait toujours mais avait quand même une immense connaissance du « rendu » de chaque parcelle, parce qu'il identifiait facilement l'impact ou l'absence d'une parcelle dans une co-fermentation : tout cela sans jamais avoir fermenté une parcelle séparément, ou presque ! Il n'avait pas besoin de tout faire pour tout savoir.

Myrtille sauvage, Zan, poivre blanc, pivoine.

Mise en bouteille sans filtration.