



## Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2008

50% Grenache 30% Mourvèdre 7% Syrah 10% Cinsault 3% Clairette

Origines : La Crau - Valori -

Vendange entière.

Elevage de 24 mois en fûts de deux à quatre vins.

Après 2007 qui a été un millésime extraordinaire, 2008 a proposé plus de difficultés.. Je le dis très clairement : je suis vraiment ravi de mon Chateauneuf 2008 : c'est un 2008 qui n'est vraiment pas dans la " norme " du millésime. J'avoue que je ne sais pas bien pourquoi les vignes nous ont donné un si beau résultat, avec une météo défavorable. Cela me rappelle 1993 à Gigondas, quand les raisins refusaient de pourrir malgré la pluie. J'ai regouté 1993 très récemment : très beau, frais et encore assez jeune... Pour décrire ce Chateauneuf 2008, je dirais simplement qu'il ressemble beaucoup au 2007, en plus frais et plus léger, moins puissant. Mais les arômes de pain d'épice, de cerise à l'alcool et de raisins secs ressemblent à s'y méprendre au 2007.. Il y a de la richesse, de la longueur, de l'intensité : ce vin n'a absolument rien d'un petit millésime.

L'utilisation croissante de cinsaut et de cépages blancs dans notre Chateauneuf se poursuivra dans l'avenir. Je garderai toujours une forte proportion de Mourvèdre mais je continuerai à pratiquer la co-fermentation avec beaucoup d'attention, en mettant l'accent sur la richesse de la diversité.

Cerises à l'alcool, pain d'épices, fenouil, garrigue.