



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2009

50% Grenache - 30% Mourvèdre - 10% Syrah - 8% Cinsault - 2% Clairette

Origines: La Crau - Valori Vendange entière.

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

Je suis chaque année étonné de constater à quel point les vins de Châteauneuf et de Gigondas ne se ressemblent pas. Cela amène à se poser de vraies questions sur la notion de cépage: ne serait-il pas l'élément le moins important dans la genèse d'un vin?..

Mon Châteauneuf 2009 est une sorte de 2007 qui serait un peu moins exubérant. La co-fermentation est la pierre angulaire de cette vinification. L'apport des cépages mourvèdre et cinsaut est très important et apporte l'équilibre, la fermeté. Sur ce terroir-là, ce sont les méthodes les plus traditionnelles qui engendrent les meilleurs vins. Par exemple, l'élevage long est un passage obligé à Châteauneuf: c'est un temps de "révélation", de "résolution" qui est incompressible. 2009 est un millésime de vins puissants et charnus. Il était plus que jamais indispensable de travailler en vendanges entières, d'avoir de beaux mourvèdres bien mûrs, d'élever sans soutirages, de préserver le cœur du vin.. Il y aura des magnums de Châteauneuf 2009, pour ceux qui aiment les vrais flacons de gaulois.

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

Mise en bouteille sans filtration.