



## Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2012

50% Grenache – 18% Mourvèdre – 25% Syrah – 5% Cinsault – 2% Clairette.

Origines: La Crau - Valori - Les Grès

Vendange entière.

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

Essayer de vinifier et d'élever un bon Châteauneuf est pour moi un exercice bizarre. Ces cépages que je connais assez bien prennent ici une forme tellement différente de tout ce que j'ai pu apprendre à Gigondas qu'il m'est je crois nécessaire de tout oublier pour repartir de rien. En effet, tenter de transposer à une autre matière première des recettes qui ont pu marcher dans un contexte différent est une démarche erronée. En tout cas, ce n'est pas la démarche idéale pour un vigneron qui souhaite laisser parler le terroir. Par exemple, c'est pour cette raison que l'élevage de notre Châteauneuf est différent : 24 mois en vieilles pièces. Les vins de Châteauneuf ont besoin d'un élevage long, c'est un fait. Cela ne fait pas forcément d'eux des champions du vieillissement à long terme mais c'est ainsi.. Châteauneuf a grandement profité de la fraîcheur du millésime 2012, un peu comme en 2010. L'équilibre est réussi et donne au vin une forte identité. Bien sur il s'agira d'une version beaucoup moins « extravertie » que le 2010, mais toute en finesse.

Truffe, petits fruits rouges, pain d'épices, garrigue.

Mise en bouteille sans filtration.