



## Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2014

50% Grenache – 25% Mourvèdre – 20% Syrah – 5% Cinsault

Origines: La Crau, Valori et Christia

Vendange entière.

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

Le millésime 2014 est réputé « léger » dans la presse du vin. A y regarder de plus près, on se rend compte que certains vins ne sont pas si « légers » que cela. C'est le cas de notre Châteauneuf-du-Pape 2014 qui est un vin coloré, long et ample. Il est tendre : cette tendresse permet de révéler le terroir plus vite dans la vie du vin. Les tannins sont souples et amicaux. C'est un Châteauneuf d'arômes, de fruit et de souplesse qui vous donnera beaucoup de plaisir rapidement. Bien sur, il sera à boire avant le 2013 et même avant le 2012 qui commence à révéler un extraordinaire potentiel qui n'est pas sans rappeler le somptueux 2010. La nature nous donne parfois ce genre de millésime et il faut s'en réjouir : c'est tout le sens de cultiver la vigne sous un climat tempéré qui exprime clairement la diversité des millésimes. En climat chaud et sec (ce qui veut dire en général que les vignes sont irriguées), la notion de millésime disparaît presque totalement parce que la quantité de soleil est trop importante ; parce que le manque de pluie fait que l'homme régule lui même les apports en eau, et en général il le fait mal. Ce type d'univers viticole est de peu d'intérêt, sans âme, et ne m'attire pas beaucoup parce que je le trouve ennuyeux. Je préfère essayer de dialoguer avec la nature et, si possible, travailler de concert avec elle et non pas contre elle. L'agriculture, depuis que l'homme est devenu agriculteur, est l'art de s'adapter à la géographie et au climat d'un lieu pour que la nature soit un allié de l'homme. Alors déguster un 2014, c'est célébrer l'union de l'homme avec la nature. Cerise, thym, sous-bois, truffe, tapenade. Mise en bouteille sans filtration.