



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2017

Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

50% Grenache – 30% Mourvèdre – 15% Syrah – 5% Cinsault

Origines: La Crau, Valori et Christia

Vendange entière.

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

Le terroir de Chateauneuf-du-Pape jouit d'un climat d'intensité. D'un froid polaire en hiver, balayé par le mistral glacial, à l'été chaud qui convient à merveille aux cépages grenache et mourvèdre, il est logique qu'il engendre des vins qui contiennent en eux autant de vibration. Dans les sols d'argiles rouges surmontés de galets roulés, les vins peuvent acquérir de la texture, de la rondeur et toute la douceur si caractéristique de Chateauneuf. Je vinifie toujours mon Chateauneuf-du-Pape de la manière la plus traditionnelle qui soit : vieilles vignes, petits rendements, vendanges entières, levures indigènes, vieux futs, aucun soutirage et aucune filtration. Je n'ai pas choisi la méthode traditionnelle par dogmatisme, mais plutôt parce qu'après avoir essayé de nombreuses méthodes, elle est celle qui traduit le mieux le terroir et qui engendre les meilleurs vins. Il ne faut pas mésestimer nos prédécesseurs : ils avaient de très bonnes raisons de travailler d'une certaine manière.

Le millésime 2017 a été un « grand classique » : j'y retrouve les arômes de pâte d'amande, de raisins secs, de cannelle et de cerise qui évoquent toujours dans mon esprit la période de Noël et ses effluves hivernales savoureuses chargées de souvenirs d'enfance. Après 24 mois d'élevage en petits futs, il y a une « résolution » du vin qui livre enfin tous les secrets de son origine. C'est un temps incompressible qu'aucun artifice technique ne peut contourner : un bon vigneron doit savoir écouter son lieu, sa vigne et son vin pour l'accompagner sans altérer sa nature profonde. En ce sens, notre métier est une bonne école du respect. Je n'ai pas grandi à Chateauneuf-du-Pape et cela me rend encore plus attentif à la qualité de traduction du terroir que j'essaye de proposer.

Dégustez ce 2017 à 16°C. Les vins rouges du Rhone méridional n'aiment pas une température trop élevée.
Accompagnez le d'un gigot d'agneau cuit le plus lentement possible afin qu'il soit véritablement fondant.
Cannelle, garrigue, truffe, tapenade, cerise.
Mise en bouteille sans filtration.