

# Château de St Cosme - "Le Poste blanc"

## AOP Côtes du Rhône - blanc - 2021

"100 % Clairette.

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'.

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Silex, fenouil, pamplemousse, poire.

Comme vous l'avez peut-être lu dans la presse, Gigondas a obtenu de l'Institut National des Appellations d'Origine l'autorisation de produire du Gigondas blanc. Nous avons, au sein du syndicat d'appellation Gigondas,

initié cette démarche en 2011. Il aura fallu 11 ans pour la faire aboutir.

Le millésime 2023 sera donc le premier millésime qui verra la diffusion officielle de bouteilles de Gigondas blanc. Je pense aujourd'hui à mon père et à mon grand-père qui ont toujours défendu la qualité remarquable de la

Clairette dans le terroir du Poste et dans les calcaires de Gigondas en général.

Je pense aussi à Pierre Amadiou (le fondateur) qui, en visionnaire, a planté beaucoup de Clairette dans son magnifique vallon de la Romane dans les années 1950 et 1960. Sans eux, il n'y aurait pas d'appellation Gigondas blanc aujourd'hui : c'est aussi simple que cela. En 2021, notre Poste blanc est vertical et cristallin : il correspond en tous points aux caractéristiques d'un millésime qui a été parfait pour les blancs."