

Château de St Cosme - "Le Poste rouge"

AOP Gigondas - rouge - 2021

"Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

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

élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins.

Fraise, graphite, pétales de rose.

Mise en bouteille sans filtration.

Le Poste était le lieu que ma mère Claude Barruol préférait. Il est vrai que cet endroit, outre son infinie beauté liée à son emplacement et à la proximité de la chapelle de Saint Cosme, regorge de ressources en tous genres.

On peut y récolter le fenouil, le thym, les figues, les cerises, les amandes et la menthe. Tout au Poste n'est qu'intensité. Le terroir ici s'exprime dans tous les végétaux. Dans un millésime aussi tardif comme 2021, le Poste

est souvent le meilleur vin du domaine et c'est encore le cas cette année.

La raison en est simple : parce qu'il est notre terroir le plus précoce, il atteint la maturité requise plus facilement que les autres dans une année froide.

A contrario, Le Claux qui est notre vigne la plus tardive donne de très beaux vins dans les années plus chaudes.

En 2021 le Poste développe ses habituelles senteurs de garrigue puis déploie en bouche sa texture saline si caractéristique et si agréable. La salinité est une fraîcheur qui n'est pas un acide : un élément central dans l'équilibre d'un vin du sud. Il est toujours étonnant de trouver la même salinité dans le Poste blanc. Ceci veut probablement dire que le terroir existe..."