

Château SAINT COSME, Gigondas 2018

75 cl Rhône Sud AOC Gigondas



La note by Christian Walter 93-94/100

Louis BARRUOL est l'un des hommes clefs du village de Gigondas. Château de SAINT COSME : un domaine phare de l'appellation. Tous les vins sélectionnés sont d'une très haute et complexe expression. Les robes sont intenses et profondes, le bouquet est ouvert sur des parfums complexes et intenses, de fruits noirs confiturés, de fleurs, etc... En bouche les vins sont puissants, riches, amples, suaves, tanniques, mais sans aucune agressivité et avec beaucoup d'élégance. Chaque vin se dessine précisément, avec des expressions parcellaires variées, et accompagnent les différentes cuvées avec de plus en plus d'intensité et de profondeur.

2018 est un millésime qui présente une certaine difficulté. Bizarrement, ils sont parfois ceux qui expriment le mieux le sol. Dégustez le 2008 aujourd'hui : rien ne peut donner à penser qu'il s'agit d'un millésime difficile. Le printemps 2018 a proposé des conditions extrêmement difficiles dans le sud du Rhône. Jamais la région n'avait vu de tels problèmes de mildiou. Quand il pleut tous les trois jours et que la température culmine à 28°C, tout devient très difficile. Il a été incroyable de constater à cette occasion l'excellent comportement des vignes "en bio". Les soins apportés à la vigne ont permis une très belle récolte. Les vins sont très bons et ils ont ce "délié" que la nature donne quand elle est plutôt prolifique.

Tout ce qui concerne le Gigondas le Claux 2018, entièrement composé de grenache, est énorme. De l'énorme fruit de cerise noire et de mûre, aux niveaux insensés de concentration, aux tanins riches et veloutés et à l'interminable finale teintée de réglisse, cette beauté devrait évoluer positivement pendant au moins une décennie et demie (Guide Parker, millésime 2018, noté 95-97/100). Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Saint Cosme (Gigondas)

Situé au cœur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches

ancêtres, les gallo-romains. Acquisée par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vigneron. Elle comprend 22 ha de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans.

En 1972, Henri Barraol, était déjà convaincu par l'intérêt de la viticulture biologique. Il la pratiquait pour respecter ses vignes, produire des vins propres et protéger l'écosystème du vallon de Saint Cosme. C'était une conviction sans arrière-pensée mercantile car il vendait son Gigondas en tonneaux, à des négociants. Aujourd'hui Louis Barraol continue ce travail si important. Aucun désherbant n'est utilisé, ni engrais chimique, ni pesticides, ni produits de synthèse. Toutes les vignes sont binées pour éviter l'envahissement par l'herbe. Notre écosystème est dynamique et équilibré, les sols sont vivants.

2018 est un millésime qui présente une certaine difficulté. Bizarrement, ils sont parfois ceux qui expriment le mieux le sol. Dégustez le 2008 aujourd'hui : rien ne peut donner à penser qu'il s'agit d'un millésime difficile. Le printemps 2018 a proposé des conditions extrêmement difficiles dans le sud du Rhône. Jamais la région n'avait vu de tels problèmes de mildiou. Quand il pleut tous les trois jours et que la température culmine à 28°C, tout devient très difficile. Il a été incroyable de constater à cette occasion l'excellent comportement des vignes "en bio". Les soins apportés à la vigne ont permis une très belle récolte. Les vins sont très bons et ils ont ce "délié" que la nature donne quand elle est plutôt prolifique.

Le vin

Il est toujours intéressant de scruter la "traduction" qu'un terroir donne d'un millésime. Ceci est d'autant plus vrai quand il y a une constance de méthodes et d'approche d'une année à l'autre. Je remarque que la précision et la variabilité de cette traduction sont d'autant plus évidentes que le terroir est d'un pedigree élevé. Tout cela pour dire qu'à Saint Cosme, cette traduction est toujours des plus captivantes. Par exemple, 2018, qui fut un millésime pluvieux au printemps, donna des baies de taille assez importante. Les vins ont donc le "délié" et la souplesse des millésimes de fraîcheur. Dans ces millésimes-là, on retrouve souvent le style "bourguignon" de Saint Cosme qui rappelle le pinot fin et ses arômes de petits fruits rouges, de sous-bois et de violette. Avec une salinité qui joue son rôle d'exhausteur de goût, la fraîcheur souligne un ensemble harmonieux, plein de charme et de profondeur. Ces millésimes aériens proposent la traduction de Saint Cosme qui rappelle celle des années 1980, par exemple le très beau 1985, millésime de grande finesse qui est toujours en grande forme : j'en veux pour preuve un magnum dégusté récemment. Je vous souhaite une belle dégustation de ce 2018 : une version délicieusement féminine de Saint Cosme. Mûre, framboise, violette, sous-bois.

Blended on the spot from several different barrels, the 2018 Gigondas looks very promising. Asphalt, black cherries and tapenade feature on the nose, while the palate is almost painfully intense, with ample weight, great richness and a long, velvety finish. (Guide Parker, millésime 2018, noté 92-94/100)

Moving to the Gigondas releases, the 2018 Gigondas (which now always includes the grapes that previously went into the Valbelle cuvée) is a drop-dead gorgeous wine that readers should snatch up. Tons of blackberry fruit, peppery herbs, violets, and wildflower notes all give way to a medium to full-bodied Gigondas that has the rounded, sexy style of the vintage front and center. I love it, and while it's going to be drinkable right out of the gate, it's going to keep for 15-20 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 92-94/100)

La presse spécialisée en parle

Louis Barraol est l'un des hommes clefs du village de Gigondas. D'abord, grâce à son énergie débordante qui, mise au service de l'appellation, aide à dépasser les clivages ancestraux pour mieux préparer demain. Mais aussi, dans un contexte plus personnel, avec le très recherché Château de Saint-Cosme, dont la chapelle atteste sa place dans le temps. Entre ses terroirs de sables, d'argile rouge et de calcaires, il construit une gamme de vins au sommet du raffinement, élevée avec toucher. En 2016, les cuvées présentées trônent les premières places, dans un style structuré, pur et élégant. (Bettane & Desseuve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92-94/100
- **note Jeb Dunnuck** : 92-94/100
- **Cépage** : 70% grenache, 14% syrah, 15% mourvèdre, 1% cinsault.
- **Terroir** : Marnes calcaires et sables du miocène.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : 70% grenache, 14% syrah, 15% mourvèdre, 1% cinsault. Vendange entière.
- **Elevage** : Elevage de douze mois : 20% en pièces neuves, 50% en pièces de 1 à 4 vins, 30% en cuve béton. Mise en bouteille sans filtration.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2032
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé