walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château SAINT COSME, Gigondas "LE CLAUX" 2018

75cl Rhône Sud AOC Gigondas

La note by Christian Walter 96/100

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 présenta 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. Acquise par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 22 ha de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans.

En 1972, Henri Barruol, 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 Barruol 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 présenta 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

Le Claux, planté en 1870 sur les tout premiers portes greffes américains résistants au phylloxéra, devait être arraché en 1914 car la vigne commençait à vieillir et sa production déclinait. A l'époque, on parlait peu de qualité mais on voulait produire. Après toutes ces péripéties, le Claux est aujourd'hui une vieille dame qui se porte bien et nous y faisons des complants chaque année. Je pense que nous ne l'arracherons jamais. En 2018, le Claux s'exprime sur son registre habituel de goudron, de suie et de mûre qui rappellent immanquablement le registre aromatique d'un bon Barolo : question de terroir... Tourbe, camphre, truffe, mûre.

Everything about the all-Grenache 2018 Gigondas le Claux is big. From the huge black cherry and blackberry fruit, to the insane levels of concentration, the rich, velvety tannins and the never-ending, licorice-tinged finish, this beauty should evolve positively for at least a decade and a half. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95-97/100)

The 2018 Gigondas Le Claux comes from a single vineyard located just down the road from the domaine, across the street from the Hominis Fides parcel. Notes of camphor, incense, spice box, and black raspberries all flow to a forward, medium to full-bodied, elegant effort that has soft, ripe tannins. It's another wine that shows the style of the vintage beautifully. Drink it any time over the coming 15 to 20 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 93-95/100)

La presse spécialisée en parle

Louis Barruol 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 trustent les premières places, dans un style structuré, pur et élégant. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95-97/100
- **note Jeb Dunnuck :** 93-95/100
- **Cépage :** Très vieux grenaches complantés au lieu-dit "Le Claux"
- **Appellation principale :** AOC Gigondas

- **Terroir :** Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** 100% très vieux grenaches
- **Elevage :** Elevage de douze mois : 20% en pièces neuves, 50% en pièces d'un vin, 30% en pièces de deux vins. Mise en bouteille sans filtration.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2035
- **Alcool :** 15,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé