



CHATEAU DE SAINT COSME

5^{ème} Newsletter par Louis Barruol, 2016

La magie de notre métier de vigneron est de nous rendre compte année après année que la seule chose que nous savons vraiment, c'est que nous ne savons rien, ou pas grand-chose. On peut puiser dans ce challenge que nous propose la nature une énergie et un optimisme indispensables pour cheminer dans une « initiation » qui dure en général toute une vie. Comme me l'a dit un jour à propos de ses vins et de son terroir un grand vigneron pour lequel j'ai le plus grand respect : « il n'y a pas de miracle, mais il y a beaucoup de mystère ». Notre époque, plus intéressée par la science que par les mystères, engendre parfois des comportements dommageables : s'il est toujours intéressant de caractériser une réalité par un protocole scientifique, que serait notre métier sans le bonheur de constater, tout en étant incapable de l'expliquer, le pouvoir d'un lieu à nous délivrer un vin qui donne de l'émotion ? J'ai parfois envie de dire à certains vignerons : « sachez de temps en temps oublier vos certitudes et laissez un peu parler votre cœur ».

Les vignerons qui ont cette relation intime et ancienne avec le terroir qu'ils travaillent n'ont pas besoin de voyager et de goûter des centaines de vins pour se rapprocher de la vérité et délivrer cette fameuse émotion. Car il ne s'agit pas d'un travail « en largeur », mais bien d'une recherche « en profondeur » dans laquelle la science et le très contemporain diktat de l'immédiat ne sont pas d'un très grand secours. Je ne suis pas sûr que l'obsession du plaisir immédiat, qui prend actuellement la forme d'une espèce de « primat du fruit », soit une direction intéressante pour les vignerons. En effet, le temps est une donnée fixe et le balancier de l'univers rythme notre métier : nul ne peut s'y soustraire. Le temps long est ce qui relie le mystère du terroir et l'initiation du vigneron : c'est dans le creuset de cette relation que naissent les grands vins, ceux qui ont de l'esprit et même parfois de la spiritualité. Le terroir de Saint Cosme me donne plus de bonheur qu'il ne m'en a jamais donné et je le soupçonne d'être capable de m'en donner toujours plus dans l'avenir parce que je n'en vois toujours pas les limites.

Cette année, nous avons planté une belle sélection massale de marsanne à Saint Martin, ainsi que du piquepoul blanc. Elle a très bien poussé et ce travail de sélection rappelle à mon père les premières syrah qu'il avait plantées à la fin des années 1960, quand il fallait aller chercher des bois dans l'Hermitage, tout simplement parce que c'était le seul moyen de multiplier ce cépage nordique peu répandu dans le sud. 2016 sera la première vinification de ces parcelles de blancs que nous plantons depuis maintenant trois ans. La grande quantité de calcaire présente dans ces sols me donne beaucoup d'espoir et j'ai hâte de goûter ce que ce terroir va nous proposer. Mais pour l'instant, nous sommes dans le plus grand des « mystères ».

Les vins du Rhône sud en 2014

Il est toujours intéressant de reprendre, une année plus tard, les notes que nous écrivions à propos du millésime quand celui-ci venait juste d'être vinifié. J'avais écrit l'année dernière que les 2014 me rappelaient les vins du millésime 2000. A l'heure où j'écris ces lignes, les 2014 ont été (bien) élevés et sont prêts pour la mise en bouteille. Je maintiens mon appréciation : ils sont tout à fait comparables aux 2000 : rondeur, tendresse, équilibre, spectre aromatique « septentrional », tanins civilisés. Les 2014 se sont bien élevés comme c'est souvent le cas dans les années de fraîcheur. Leur qualité a nettement progressé pendant l'élevage et ils ont même gagné en « moelleux ».

Au moment des assemblages, nous avons décidé d'utiliser Valbelle dans l'assemblage du Gigondas classique, comme en 2000 et comme en 1999, qui sont d'ailleurs magnifiques aujourd'hui. Il n'y aura donc pas de Valbelle en 2014 mais vous pourrez certainement déceler sa présence dans le classique. Nous avons aussi déclassé une partie des vins de presse qui n'avaient pas le niveau requis pour les Gigondas de Saint Cosme. Nous faisons tout cela parce que nous voulons être fiers de notre vin et de notre étiquette, même dans un millésime un peu plus difficile que les autres. Nous faisons aussi cela pour vous, nos clients, « ambassadeurs » de notre vin auprès de ceux avec lesquels vous partagez vos bouteilles. Ce qui importe n'est pas mon appréciation sur mes vins, mais la vôtre.

En 2014 le Côtes du Rhône Les Deux Albion bénéficie de son fort pourcentage de syrah (40%), qui apporte beaucoup de fonds et de structure à la cuvée. Pour ce vin-là, le « marqueur millésime » est ainsi beaucoup moins évident à déceler. Du point de vue de la garde, n'hésitez pas à stocker les 2014 de Saint Cosme car les millésimes un peu moins solaires présentent tout autant d'aptitudes à la garde que les millésimes plus chauds, voire parfois plus d'aptitudes. Encore une fois, suivez votre propre opinion : c'est celle qui compte.

Les vins du Rhône nord en 2014

La vedette du millésime 2014 dans la vallée du Rhône septentrionale est sans doute Condrieu. En effet, les conditions météorologiques ont été superbement bien adaptées à ce qui est nécessaire pour des blancs : maturation longue, températures fraîches, qui ont même donné un peu de botrytis « sec », toujours très intéressant sur le cépage viognier. Les syrah en Cote-Rotie, Saint Joseph et Crozes-Hermitage ont connu une période végétative longue, avec des maturités tardives qui donnent au millésime un caractère classique comparable au millésime 2012. La finesse est bien présente avec des arômes de petits fruits rouges qui ne sont pas sans rappeler certains caractères du pinot noir. Avec leurs tanins ronds et féminins, les vins pourront se déguster jeunes mais attention : la Cote Rotie doit absolument être attendue quatre ou cinq ans ; en effet, tous les vins ont leur période de « résolution ». Dans le cas de notre Cote Rotie, cette période se situe autour de la cinquième année d'existence. Par exemple, les 2010 et 2011 sont en ce moment au mieux de leur expression. Donc, attendre 2019 pour déguster les 2014 sera une bonne idée, vous pouvez en être surs. La vallée du Rhône septentrionale étant un pays de coteau par excellence, le terroir y prend une place prépondérante. Ainsi, la syrah n'a nul besoin d'y être grosse et concentrée. Elle se contente ici de peu pour exprimer les lieux où elle pousse. 2014 est un bon prisme pour comprendre cela.

Une note rapide sur le millésime 2015

A Gigondas, l'année 2015 débuta sous les meilleurs auspices : un hiver long, un printemps parfait, une bonne alimentation en eau des vignes combinée avec un soleil généreux. La floraison fut parfaite, régulière et sans à-coup climatique. Elle enfanta logiquement de belles grappes de grenache formées d'une multitude de petits grains ancrés sur des rafles fines et légères. C'est là que réside la clef de la qualité des tanins quand on vinifie des vendanges entières : la relation de volume entre les rafles et les grains. Un bon volume de jus est nécessaire pour civiliser les tanins, mais un bon volume de pellicules est aussi indispensable pour apporter la profondeur. C'est pour cela que j'apprécie beaucoup les grappes de bonne taille formées de petits grains. Les petites grappes comme en 2005 sont séduisantes pour le jeune vigneron perfectionniste mais elles peuvent se révéler piégeuses pour l'équilibre du vin. En juillet, une période chaude a accéléré la maturation, suivie d'un mois d'août plus frais ponctué de deux pluies salutaires. Septembre fut comme toujours une alternance de beau temps et de pluies éparses qui eurent le mérite d'éviter un millésime trop précoce : elles ont apporté encore un peu plus d'équilibre au millésime. Les vins ont été faciles à vinifier, comme souvent dans les millésimes d'excellence, car 2015 est un millésime d'excellence. Les fermentations furent faciles, régulières et le peu d'acide malique a conféré aux vins les indispensables solidité et stabilité. Il est deux moments dans la vie d'un vin où on peut facilement voir sa nature profonde : à la fin de la fermentation, quand le vin est encore sous marc, et quand il est vieux, en pleine maturité. Ce sont les deux stades que je préfère : ils paraissent opposés mais sont au fond intimement liés. En 2015, les vins sous marc montraient déjà très clairement leur nature, à savoir des vins séveux, longs, expressifs et très bien structurés ; mais ce qui me frappait le plus dès le début des fermentations était leur élégance. Quelle élégance ! Ce mot quelque peu galvaudé de nos jours dans le vocabulaire du vin reprend un peu ses droits en 2015. Les Gigondas sont peut-être les meilleurs depuis 2010. Quelque chose d'un peu magique est en train de se jouer avec ce 2015, dont le comportement me rappelle un peu celui des Cote Rotie 1991. A la dégustation, il n'est pas le plus démonstratif des millésimes, mais sur le plan de l'émotion, il est incomparable. Pour ma 25^{ème} vinification à Saint Cosme, je découvre un millésime encore différent de tous les autres : la créativité de la nature m'étonnera toujours et je suis heureux de faire ce métier.

En 2015, le nord du Rhône va disputer la vedette au sud. En effet, la Côte Rôtie démontre une fois de plus qu'elle aime les étés un peu chauds : quoi de plus logique pour une côte « rôtie » ?.. Il suffit de se souvenir des étés 1998, 2003 et 2009 pour constater le bien-fondé de cette corrélation. Avec le cépage syrah, il n'y a jamais de décalage de maturité entre les polyphénols et l'alcool ; dans une année un peu plus chaude, la maturité est plus rapide mais ne pose aucun problème d'équilibre : encore faut-il éviter de ramasser trop tard, ce qui n'est, avouons-le, pas la chose la plus difficile dans notre métier.. Il s'agit donc d'un grand millésime mais ne vous attendez pas à déguster des Cote Rotie très concentrées comme les 2009 : il s'agit plutôt d'un millésime d'intensité, de profondeur et de complexité.

En tout état de cause, ce millésime 2015 fera date du nord au sud de la vallée du Rhône, tout particulièrement pour Gigondas et Cote-Rotie.

Louis Barruol, le 8 janvier 2016

Prowein Düsseldorf Allemagne: du 13 au 15 mars 2016 HALLE 12 – E28

Auspices du Gigondas: lundi 4 avril 2016 et Gigondas sur Tables : lundi 18 juillet 2016

Vinexpo Hong-Kong: du 24 au 26 mai 2016

The New York Wine Experience: du 20 au 22 octobre 2016