



## CHATEAU DE SAINT COSME

7<sup>ème</sup> newsletter par Louis Barruol 2018

Habituellement, les textes que j'ai le plaisir de vous adresser chaque année sont consacrés au travail que nous essayons de faire à Saint Cosme, aux objectifs que nous tentons d'atteindre, à l'actualité du domaine, à son passé et à son futur. Leur but est de vous donner un éclairage « de l'intérieur.

Cette année sera un peu différente : mon père nous ayant quittés en 2017, je souhaite lui consacrer ma littérature de cette année. Henri Barruol s'est occupé de Saint Cosme de 1957 à 1992 avec ma mère, puis de 1992 à 2017 avec ma mère et moi : ceci représente 60 années de sa vie consacrées à ce domaine. Il me sera impossible de vous raconter toute son aventure avec si peu de mots mais je vais essayer, en utilisant un peu le prisme chronologique, de vous rendre compte de ce qu'il fit. Je voudrais aussi tenter de vous expliquer ce qu'il avait en lui. Je vais donc commencer par la fin. A Saint Cosme, je peux voir l'âme de mon père partout où se pose mon regard : à la forme d'un arbre qu'il a planté et taillé à son idée, sur une pierre sculptée de ses mains d'où jaillit l'eau fraîche du vallon, dans un vol de tourterelles, au détour d'une vigne replantée dans sa jeunesse ou encore en dégustant un vin conçu par son esprit et ses mains d'artiste. On pourrait continuer comme cela presque à l'infini tant il a façonné ce domaine à son image. Son fil conducteur était le beau, dans la manière et dans le résultat, dans le fond et dans la forme.

Sa vie commence en aout 1928 dans la petite ville provençale d'Apt. Il est le cinquième enfant d'une fratrie qui en comptera neuf. Quand il est agé de quelques mois, la famille va s'installer dans un village du Comtat Venaissin, à Mazan, dans une grande et belle maison flanquée d'un vaste jardin, dont ils gardera le meilleur souvenir. En 1938, il part chez ses grands-parents maternels au Château de Labelotterie, dans le Tarn. Il y restera jusqu'en septembre 1940. Entouré de son grand-père et de ses tantes, il s'épanouit dans un environnement bienveillant et valorisant : il prend gout aux mathématiques et développe un étroit rapport à la nature qu'il gardera toute sa vie. Il entre en sixième au Collège catholique d'Aix en Provence en septembre 1940, ou nous dira-t-il, il vivra la pire période de son existence. Il y découvre néanmoins les plaisirs de la musique avec le Maître de chapelle, qui comprend sa sensibilité et lui fait travailler le chant. La France, y compris dans le sud, vit à l'heure du rationnement et des privations: il parvient néanmoins à améliorer son ordinaire grâce aux techniques de braconnage enseignées par le garde-chasse de Labelotterie : il attrape, à la main,

des poissons dans les ruisseaux de la campagne aixoise.. Le 27 mai 1944, il rentre en train en Avignon via Marseille et survit à deux bombardements meurtriers dans la même journée. Cet épisode le marquera pour toujours. Il ne retournera plus au collège catholique et passe l'été en famille dans la maison ancestrale du Revest-du-bion. Le 28 juillet, à l'âge de 16 ans, il sauve la vie de son père dans des circonstances dramatiques. En 1946, il débute l'apprentissage de son métier d'ébéniste à Avignon. Il apprend à dessiner et reçoit une formation complète conforme aux traditions du XVIIIème siècle : travail entièrement à la main et maîtrise de toutes les disciplines : ébénisterie, sculpture, marquetterie et tournage, technique dans laquelle il excellait tout particulièrement. Quand son oncle Gérard de Boissésou lui demande de l'aider à remettre en état la propriété de Labelotterie, il découvre alors les métiers de l'agriculture et de l'élevage qui lui serviront beaucoup quand il deviendra vigneron/agriculteur 10 ans plus tard à Gigondas. Ce nouveau séjour dans le Tarn lui donne encore une fois l'occasion de valoriser ses talents. De retour à Mazan en 1950, il crée son atelier d'ébéniste indépendant avec le soutien financier de la famille Laval. Il excelle dans la restauration de meubles anciens. Cette décennie le voit cultiver de solides amitiés qui l'amènent à pratiquer la moto, l'escalade, le ski et la spéléologie. Il pratique le chant choral et interprète des premiers rôles dans des ouvrages lyriques.

Son fidèle ami Jean Paul Laval lui présente sa cousine Claude Rolland qui deviendra sa femme en 1957. Il arrive alors à Saint Cosme à Gigondas où il poursuit son travail d'ébénisterie dans un premier temps. Mais son énergie débordante va dépasser le simple cadre de son atelier et va l'amener à se former au métier de vigneron. Il se passionne alors pour l'œnologie grâce à Jean-Paul Laval, pharmacien et œnologue, qui vient de créer le premier laboratoire œnologique de la région. Il acquiert rapidement une solide expertise qu'il ne cessera jamais de combiner avec son inventivité, son sens aigu de l'observation et de l'analyse, son sens esthétique, sa grosse capacité de travail et sa rigueur. Il replante les vignes malades et valorise le terroir de Saint Cosme. Il restaure les batiments et agrandit sa cave. Il est un pionnier de l'agriculture biologique et attache une grande importance aux équilibres vivants, reliés à sa passion pour la nature et en particulier pour les oiseaux. Forger et susciter la beauté des lieux a été pour lui une passion permanente. Il est en même temps administrateur du syndicat de l'AOC Gigondas de 1966 à 1985 et fait partie de l'équipe qui obtiendra le statut de Cru pour l'appellation Gigondas, sous la présidence de François Ay. Les notions de service, d'amitié et d'entraide l'ont animé toute sa vie : il n'aura de cesse de mettre ces valeurs au service de ses amis vigneron et de la communauté de Gigondas. De 1992 et jusqu'aux derniers mois de sa vie, il m'a aidé à continuer son œuvre sur ce domaine qu'il a profondément aimé, habité et sublimé. Il ne s'est jamais considéré comme un propriétaire mais comme un dépositaire ayant pour mission d'embellir et de transmettre. C'est dans cet esprit que son tempérament de bâtisseur s'est exprimé à Saint Cosme. Avoir un père comme lui et un Maître de sa qualité, combinés en une seule personne a été une chance que j'ai appréciée de plus en plus à mesure que les années passaient. Cet apprentissage fut pour moi un long chemin bordé d'efforts, de travail, de discipline, de difficultés, mais aussi de résultats, de rires, de bonheur partagé et de satisfactions.

Il faut bien comprendre que quand mon père commence sa vie de vigneron à Saint Cosme, notre domaine n'est qu'un domaine parmi d'autres : il n'y a aucune reconnaissance particulière pour les vins qui y sont faits. Saint Cosme était certes un grand terroir, mais un grand terroir inexploité et inconnu : une sorte de Belle au bois dormant. Nous devons à notre père la caractérisation de notre terroir et la définition précise du « style Saint Cosme ». Le « style Saint Cosme », c'est une expression de lieu qui traduit fidèlement ces sols si particuliers et surtout un micro-climat frais et régulé. C'est une finesse, une fraîcheur, un équilibre, une longueur, une âme particulière comme la richesse immatérielle des habitants d'une vieille maison.

Trouver le style qui traduit un terroir à la perfection est probablement la chose la plus difficile à réussir dans notre métier et ce talent est partagé par tous les grands vigneron. Dans cette quête du beau et de la vérité qui prend du temps, mon père a pu compter sur ses nombreuses qualités, mais je retiendrai quatre aspects de sa personnalité qui à mon sens ont été décisifs dans sa course de vie.

Il avait tout d'abord une grande capacité de travail : il pouvait travailler de longues journées de manière intense. Sa première vie d'ébéniste et la pratique de l'alpinisme lui avaient donné des bras puissants et une excellente condition physique. La rigueur au travail lui paraissait être la moindre des choses : il avait horreur des tâches mal exécutées ou pas finies. Avec lui, l'amour du travail bien fait était omniprésent.

Son sens aigu de l'observation l'a beaucoup aidé dans sa progression de vigneron: il pouvait donner du sens au moindre petit symptôme d'une fleur qui pousse ou d'un vin qui fermente. Il interprétait le comportement des oiseaux, analysait les phénomènes météorologiques comme personne, se servant de tous les outils de perception à la disposition de l'homme. Cet éveil permanent alimentait sans cesse ses analyses et ses connaissances : « on apprend toute sa vie ».

Son intérêt pour les aspects techniques du métier lui venait de sa formation d'ébéniste, mais aussi de son esprit scientifique : son ambition de faire l'école Vaucanson avait malheureusement été stoppée par la guerre. Dans les années 1960/1970, son bagage œnologique était élevé pour l'époque. Il était un véritable inventeur et fabriquait lui-même ces outils et machines qu'on ne voit qu'à Saint Cosme.. Rien ne l'amusait plus que de se simplifier la vie avec une bonne idée mise au monde dans son atelier.

Ses talents artistiques, développés lors de sa formation d'ébéniste trouvaient leurs racines dans le XVIIIème siècle français et dans l'antiquité. Toutes les formes d'arts l'intéressaient, notamment la musique, la peinture, la sculpture et l'architecture. Il a dessiné lui-même nos étiquettes et conçu la bouteille armoriée de Gigondas. « Le travail manuel est noble : les mains sont l'instrument de l'esprit et de la sensibilité qui anime la matière ».

C'est en alliant la rigueur et l'indispensable recherche d'esthétique que mon père a fait émerger Saint Cosme en tant que grand terroir. Nous lui devons d'avoir donné la parole à nos vieilles vignes : un patrimoine qu'il a respecté, soigné pendant des décennies et redynamisé.

Bercé toute sa jeunesse d'histoire et d'archéologie, il a mené plusieurs chantiers de restauration de la Chapelle de Saint Cosme qui était si chère à son cœur. Il a restauré plusieurs fois et sauvé la source gallo-romaine qui rythme la vie du domaine. Il a mis en évidence l'histoire bi-millénaire de Saint Cosme. Il est grandement responsable de la beauté de Saint Cosme et de son vallon: il nous a appris à vivre en harmonie avec la nature, à la respecter, et ce n'est pas le moindre de ses messages. Il avait fait de Saint Cosme un domaine de partage, ouvert aux autres : tout ceci continuera avec moi.

Après avoir vécu une existence jalonnée de travail, de volonté et de défis à relever, il appréciait de vous voir, vous, nos clients, venir visiter Saint Cosme et déguster nos vins. Que vous portiez autant d'attention à nos vins était son bonheur et sa victoire, au bout d'une vie de passion. Quand vous vous promenez autour du domaine, c'est sa vie que vous contemplez. Quand vous dégustez une bouteille de Saint Cosme, ce que vous regardez est une gravure qu'il a dessinée en quelques heures, mais ce que vous buvez est un ouvrage qu'il a mis soixante ans à forger.



Henri Barruol 1928-2017

## **Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2016**

Combien de millésimes de ce calibre un vigneron est-il amené à vinifier dans sa vie ? Assurément pas beaucoup car les 2016 de la vallée du Rhone méridionale sont tout simplement extraordinaires. Bien sur on peut se lancer dans toutes sortes d'explications pour comprendre ce qui fait la différence entre un « très bon » millésime et un « extraordinaire » millésime. On peut empiler les considérations d'ordre météorologique ou agronomique. On peut énumérer des successions d'évènements naturels en guise de justifications. Mais la vérité est bien plus complexe et nous devons avoir l'humilité de reconnaître que tout cela reste assez mystérieux. Pourquoi le millésime 2005, qui a pourtant engendré les plus beaux raisins qu'un vigneron puisse espérer, n'a pas été un millésime extraordinaire ? Impossible de l'expliquer. Pourquoi le millésime 2007, un peu chaud et presque « insignifiant » au moment ou on l'a vinifié, a été un des plus glorieux qui soient pour Saint Cosme ? Je ne me l'explique toujours pas. Comme me l'a un jour dit un grand vigneron bourguignon : « il n'y a pas de secrets, mais beaucoup de mystère.. » Je m'en tiendrai pour ma part, comme le faisait mon père, à l'observation minutieuse ; et je constate que les Gigondas 2016 ont une dimension hors du commun. Ils ont l'intensité et la précision des années de rendements raisonnables, ils sont longs et expressifs. Ils sont taillés pour la très longue garde, ce qui nous donnera l'occasion d'en reparler souvent dans le futur. Malheureusement, il y avait nettement moins de récolte qu'en 2015, mais ne boudons pas notre plaisir d'avoir un telle pépite dans la cave. Une mention particulière pour Chateauneuf-du-Pape s'impose : 2016 est très clairement le meilleur millésime à Chateauneuf depuis le glorieux 2010. Je soupçonne même le 2016 de lui être supérieur. En tout cas, je vous conseille de faire l'effort de garder vos 2016 en cave pour quelques années parce que leur fraîcheur résonne comme une promesse.

## **Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2016**

Et si le scénario 1990 – 1991 se répétait en 2015 – 2016 dans la vallée du rhone septentrionale ? En 1990, le millésime fut superbe dans tout le nord du Rhone. Les raisins avaient mûri facilement, les vins étaient concentrés et riches, ce qui les rendaient faciles à déguster. Il s'agissait d'un millésime « intelligible » : tout le monde ou presque pouvait saisir sa grandeur dès la première dégustation, même le moins averti des amateurs. Bref, tout le monde était content. Puis vint le millésime 1991 qui était plus frais, plus tardif, moins riche (tout au moins en apparence) que le 1990. Puis les semaines et les mois passèrent et ce diable de 1991, tout particulièrement dans la Côte-Rôtie, commença à démontrer un niveau de qualité insoupçonné. L'élevage avait fait son ouvrage et la chenille s'était transformée en beau papillon. Peu de professionnels avaient anticipé cette réalité que 1991 était un plus grand millésime que 1990 dans la Cote Rotie. Je suis tenté de dupliquer ce raisonnement à tous les vins rouges de la vallée du Rhone septentrionale pour le millésime 2016, relativement à son prédécesseur le 2015. En effet, on voit bien aujourd'hui que les 2015 sont un peu « enfermés dans leur concentration ». Ils ont du mal à s'exprimer de manière précise et éclatante (j'ai noté dans la passé des comportements similaires dans des millésimes de (sur)-maturité tels que 1999 ou 2009). En revanche, les 2016 sont littéralement en train de procéder à une véritable démonstration. J'avoue humblement que, comme les vignerons de 1990-1991, je ne l'ai pas vu venir, je pensais que 2016 ressemblerait à

2011 : classique, équilibré, joli et tout en finesse. En réalité, les 2016 sont d'un pedigree impressionnant : ils allient la fraîcheur à une complexité matinée de longueur. Pour les Hermitage, les Saint Joseph et les Crozes-Hermitage, on est exactement dans le même contexte. C'est une véritable révélation. Dans le vignoble nord-rhodanien, tout le monde commence à comprendre cela et c'est tant mieux. 2016 est mon vingtième millésime en Côte-Rôtie et je suis toujours surpris par les ressources insoupçonnées de ces vins. « On apprend toute sa vie. »

## **Une note sur le millésime 2017**

Il est très rare d'avoir deux grands millésimes l'un à la suite de l'autre. C'est pourtant ce que nous avons eu la chance d'avoir en 2015 et 2016. Bien sur les deux millésimes, bien que de niveaux comparables, s'expriment dans des styles assez différents. A partir de là, il y a forcément un moment où on revient un peu sur terre : c'est 2017... L'année fut marquée en France par de nombreux phénomènes climatiques extrêmes qui expliquent la plus petite récolte de l'histoire viticole de notre pays : grêle, gel et sécheresse. Pour ma part, j'ai eu à supporter la grêle dans quelques parcelles de Deux Albions, ainsi que l'été 2017 qui fut un peu trop sec. Il en résulte une toute petite récolte comparable en volume à celle du millésime 2013. Les vins de 2017 ont certes moins de majesté que ses deux prédécesseurs mais sont très bons et ont l'intensité des vins de petits rendements. Ils me rappellent beaucoup les vins du millésime 1988 qui ont vieilli exceptionnellement bien. Saint Cosme 1988 est aujourd'hui une bouteille absolument parfaite.. La cinétique de maturité fut assez particulière en 2017 : on aurait pu penser que l'année serait précoce mais il n'en a rien été. Quand les vignes manquent un peu d'eau, elles se mettent à travailler plus lentement pour protéger leurs fruits (en l'occurrence leurs enfants, pour donner une image « humaine » à la situation) et pour se protéger elles-mêmes. Nous ramassâmes donc en octobre comme d'habitude. La vigne régule les excès des millésimes, la vigne se régule elle-même et la vigne régule la maturité de ses raisins : tout ceci m'a toujours troublé. C'est comme si, en bonne mère qu'elle est, elle comprenait ce que le vigneron attendait d'elle. Pour ce qui est des cépages blancs, il a tout simplement fallu vendanger le plus vite possible pour obtenir de bons équilibres. Le Deux Albion blanc a vu avec bonheur l'entrée en production des sélections massales de Marsanne. Nous verrons l'année prochaine l'arrivée en production des Bourboulenc, Clairette et Ugni blanc.

Dans la vallée du Rhone septentrionale, c'est encore un très beau millésime, voire un extraordinaire millésime. Les vins ont une densité et une précision surprenantes : leur élevage est en train de les révéler de manière éclatante. Nous en saurons plus dans les mois à venir mais préparez vous au meilleur.

Mais 2017 aura été notre premier millésime sans la présence rassurante et bienveillante de mon père dans la cave. Il aimait profondément ce temps des vendanges et son absence fut assurément difficile à combler.. Il m'a manqué ses remarques, ses commentaires, ses questions, ses visites lorsque les raisins arrivent à la table de tri.

Quand la nuit venue il faut aller à la cave vérifier des températures ou soutirer du moût d'une cuve qui menace de déborder, on se retrouve dans un silence qui contraste avec l'activité intense des journées de vendange. Le silence est alors à peine troublé par le crépitement des cuves et des futs qui fermentent et délivrent leurs bonnes odeurs. Mon père, qui craignait les dangers pernicieux du gaz carbonique venait souvent me retrouver pendant ce travail nocturne, pour

vérifier que j'étais bien vivant !! Ces moments d'échange étaient détendus et très agréables. Je suis heureux d'en avoir saisi toute la substance.

## **Des nouvelles de Forge Cellars, notre domaine américain**

Cette année est une année de consécration pour Forge, notre domaine des Finger Lakes. En effet, notre Forge Riesling 2015 Classique est sorti 32<sup>ème</sup> dans le Top 100 du Wine Spectator pour l'année 2017. Cinq rieslings du monde avaient réussi à entrer cette année dans ce classement extrêmement sélectif : avec sa 32eme place, notre vin est sorti devant les autres rieslings qui provenaient d'Allemagne, d'Alsace et d'Afrique du Sud. Cette reconnaissance de haut niveau consacre Forge comme le leader de notre belle région des Finger Lakes. Je suis très heureux de ce résultat après seulement cinq ans d'existence, puisque nous avons créé le domaine en 2011. Plus que jamais je suis convaincu de l'extraordinaire potentiel de la rive est du Lac Seneca. Les argiles shisteuses en mille-feuilles sont un magnifique support pour le riesling. La viticolité de ces sols est évidente et le climat est parfait pour faire des grands vins d'équilibre et de fraîcheur. Nous plantons chaque année du riesling et du pinot noir : l'année prochaine, les 10 has de notre coteau de Matthews Road seront entièrement plantés.

Créer un domaine de toutes pièces avec seulement quelques bonnes idées est une entreprise difficile. Le faire dans une région inconnue du public l'est encore plus. Mais je n'ai jamais suivi les modes. J'ai toujours pensé qu'avec la qualité et les convictions, on peut aller au bout du monde et gravir les montagnes. Aujourd'hui, nous avons défini un style de riesling dont nous pensons qu'il exprime parfaitement notre lieu. Ce style est basé sur des raisins bien murs ramassés très tardivement. Cette maturité nous permet de ne pas garder de sucre tout en ayant de la complexité et de la profondeur. Il faut absolument comprendre que les rieslings sucrés sont une parodie de ce merveilleux cépage. S'il vous plait, expliquez cela à vos clients et faites goûter nos vins.

Nous avons fait un énorme travail à Forge, pour faire émerger ces rieslings qui ont une esthétique différente mais extrêmement logique: maintenant j'ai besoin de votre aide pour faire connaître notre travail et changer l'image parfois « brouillée » du riesling. Il faut tout simplement expliquer qu'on sort une bouteilles de Forge comme on sortirait une bouteille de Bourgogne blanc de la cote de Beaune : on est exactement sur le même type d'équilibre et de plaisir. Je ne vous demande pas souvent de m'aider mais aujourd'hui je vous le demande : participez à cette aventure avec moi, à votre échelle, et vous verrez : un jour, Forge deviendra un réflexe naturel pour tout le monde.

Louis Barruol, le 31 janvier 2018