

# CHÂTEAU DE SAINT COSME

(GIGONDAS)

*Géologie unique, histoire très ancienne, vigneron engagé et inspiré : Saint Cosme est un incontournable joyau dans le paysage rhodanien.*

Saint Cosme étant le patron des médecins, le père de Louis Barruol estimait que ses vins auraient dû être remboursés par la Sécurité sociale... Ce domaine de 30 hectares, dont 15 en Gigondas, est bio depuis longtemps. Depuis que ce même Henri-Louis, décédé cette année, s'était rendu compte que les oiseaux ne chantaient plus dans le vallon. Il était ébéniste d'art, devenu vigneron par mariage. Il s'était formé à l'œnologie avec son ami le pharmacien de Carpentras, Jean-Paul Laval. *"Il alliait la rigueur scientifique et la créativité, mais il lui manquait le sens des affaires. Les négociants se battaient pour acheter son vin. Mais le plus vieux domaine de Gigondas n'existait pas : il vendait tout en vrac."* Louis lui a succédé à 23 ans seulement, en 1992, avec pour mission de sauver la propriété dans les mains de la famille depuis 1490.

Elle est bien plus ancienne encore, dressée sur les ruines de la villa Jucundatis dont elle entretient jalousement la source. Dans le chai de Louis Barruol, des cuves en inox sont posées sur un sol dallé du II<sup>e</sup> siècle, au sommet d'un reste d'escalier gallo-romain, à côté de quatre cuves troglodytes creusées dans la roche. Et il y en a 21 en pierres taillées ensevelies sous la cour. Le vigneron a lancé dès 1997 un négoce dans le nord de la vallée du Rhône : *"Cela me donne des moyens pour le domaine"*, dit-il, même si l'étiquette est dure à porter. *"Je travaille comme les négociants bourguignons d'avant-guerre, revendique-t-il. J'envoie mes fûts vides aux viticulteurs et le vin voyage en tonneaux jusque chez moi, où je l'élève."*

Il est à l'aise avec les appellations septentrionales car Saint Cosme est doté d'un microclimat relativement froid, balayé par un courant d'air descendu des dentelles de Montmirail *"qui retarde les maturités d'une quinzaine de jours"*. Ce n'est pas la moindre originalité du domaine, géologiquement à part dans Gigondas. Ici, le mille-feuille de marnes et de calcaire soulevé à la verticale s'est littéralement retourné, comme une tarte Tatin ! Avec pour



**GIGONDAS  
CHÂTEAU DE SAINT  
COSME 2015**

« Une très grande année, avec sa propre personnalité, différente de 2007. Cette bouteille (45 000 cols) est le reflet honnête de notre travail et le vin que la majorité des gens vont déguster, contrairement à nos cuvées parcelles de 3 000 flacons. »

résultat la remontée en surface des couches les plus profondes, les marnes tortoniennes (*"les mêmes que le terroir des barolo et barbaresco en Italie !"*). Soit une crème pâtissière mêlée d'éclats de calcaire tombés de la falaise. Ce paradoxe local type les vins du vallon, un assemblage traditionnel (grenache à 70 %, syrah, mourvèdre et cinsault) et 4 cuvées parcelles *"qu'il serait bête d'ouvrir avant dix ans"*.

Louis Barruol est allergique à l'élevage en foudres. Ses rouges ne connaissent que le fût bourguignon. Lui ne connaît pas le rosé. Et comme le blanc lui manque, dans cette appellation qui en est privée (c'est un de ses combats de président de l'ODG : faire reconnaître le gigondas blanc !), il a développé un domaine américain dans l'État de New York où il fait du riesling (et du pinot noir). Plus près que Forge Cellars, il a acheté il y a cinq ans 10 hectares en IGP Principauté d'Orange. Il a planté de la marsanne (de l'Hermitage), du viognier (de Condrieu) et du picpoul dans un endroit abandonné des vignerons depuis cinquante ans : une langue vierge et minérale le long de

l'Ouvèze, touchant Gigondas de l'autre côté de la rivière, mais avec un taux de calcaire trois fois plus élevé, *"à peine cultivable tant la matière organique est raréfiée"*. Ces vignes (sélection massale) sont en biodynamie et délivrent dans leur tout premier millésime, 2016, une fraîcheur qui ne doit rien à l'acidité.

Pour Louis Barruol, ennemi des clones – il a arraché tous ceux qui perduraient à Saint Cosme –, la sélection massale est la pierre angulaire de la viticulture. *"La France n'a pas l'apanage du terroir mais elle a trois cents ans d'avance en matière de patrimoine végétal et d'adéquation au terroir."* Et d'ajouter : *"Si on se lance dans le match du moindre coût, on finira comme l'industrie textile. On perdra tout, hormis quelques grands crus qui survivront à la manière d'Herminès ou Chanel."* Il rêve de faire de Gigondas, biotope exceptionnel, la première appellation 100 % bio de France. ✦ LÉA DELPONT



Louis  
Barruol