

ANNÉE
2023



Le Château de Rouanne

Christophe Botton, encre - 2023

ANNÉE 2023

03	Édito
08	Château de Rouanne
12	Des nouvelles de Rouanne
14	Château de Saint Cosme
16	Les lieux-dits de Saint Cosme
18	Des nouvelles de Saint Cosme
19	Une note sur le millésime 2022
20	Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2021
21	Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2021
23	Des nouvelles de Forge Cellars
25	Nos vins
71	Événements 2023
72	Plan de situation



CHATEAU DE SAINT COSME



CHATEAU DE ROUANNE

Édito

À la suite du livret 2022 que vous avez bien apprécié, nous avons décidé d'ouvrir notre tribune à d'autres artistes. Vous découvrirez donc en 2023, outre quelques encres de votre serviteur, des productions de Pierre Grieu (il est incontournable ici à Saint Cosme), d'Esther Seignon, d'Alix Barruol, de Denis Plat (Denis est graphiste et dessinateur. Il collabore avec notre ami le géologue Georges Truc en produisant des illustrations viti-oeno-géologiques) et de Christophe Botton.

Qu'est-ce qu'être un vigneron en 2023 ?

La question peut paraître sans intérêt tant la réponse semble simple. Mais c'est une vraie question tant il semble que la confusion règne en la matière. En effet, si on regarde de plus près ce qu'il en est en 2023, on se rend compte que tout le monde n'a pas la même approche sur cette question : le monde du vin est rempli d'acteurs qui font des choses différentes, à différents étages, à des niveaux qualitatifs très variables.

Le vocable de vigneron ne peut répondre à des définitions tellement variables que ce métier en perdrait son sens initial.

Je voudrais partager avec vous ma conception de ce métier : vous aurez ainsi un éclairage sur ce que nous essayons d'accomplir à Saint Cosme et à Rouanne.

Un vigneron est quelqu'un qui propose par son travail une traduction de son terroir à ceux qui dégustent son vin. Parce que le vin est le moyen le plus précis et le plus sûr de déguster notre planète en général et un lieu-dit en particulier, la notion de vigneron ne peut en aucun cas être dissociée de l'idée d'origine. Traduire un terroir en un breuvage fermenté qui s'appelle le vin, c'est en proposer une esthétique qui évoque dans l'imaginaire du dégustateur le lieu de naissance du produit concerné. En effet, quoi de plus merveilleux que cette évocation du lieu par le canal de nos sens ? Encore faut-il que cette esthétique soit réussie et qu'elle puisse engendrer le plaisir, et parfois l'émotion. Il faut donc qu'il y ait une communion minimale de

culture entre le vigneron et le dégustateur : un partage. Un peu comme dans la contemplation d'une œuvre d'art, il ne peut y avoir de plaisir et d'émotion que si ce lien de connaissance si particulier se crée entre celui qui fait et celui qui vient se nourrir de plaisir. Tout ceci paraît couler de source et peut fonctionner dans toutes les cultures, dans toutes les époques ; et nous devons aussi accepter qu'un message qui ne serait pas reçu n'a aucune existence. Par exemple, si je fais déguster une Romanée-Conti 1990 à un bucheron tchéchène dont la culture est d'alimenter son courage avec de la vodka, il est probable que la grandeur de ce vin ne sera ni comprise ni perçue.



Bucheron tchéchène - Denis Plat - 2023

Mais revenons à cette fameuse traduction du terroir, si importante. Celle-ci, tout au moins dans l'univers des grands vins, n'est jamais aussi évidente que dans les vins qui arrivent dans leur âge mûr. Le vin étant principalement du 'fruit' dans sa jeunesse, il dévoile avec l'âge (quand son terroir présente un vrai pedigree) toute la magie du sol, du minéral, de la terre et de l'origine. Mais il faut pour cela que le fruit ait eu le temps de s'évaporer lentement pour laisser la place à la magie de l'expression minérale.

Venons-en maintenant à la notion de 'qualité'.

La noble démarche de traduction du terroir par le vigneron consciencieux n'a aucune existence si la maîtrise de la qualité n'est pas là. En effet, le rêve de tout vin est de devenir du vinaigre. Quand le vin est devenu du vinaigre, il a atteint le stade le plus stable de son existence : un vigneron ne devrait jamais oublier ceci. Il faut bien comprendre qu'une multitude de maux guettent nos vins en permanence : l'acidité volatile qui transforme le vin en vinaigre, l'oxydation qui détruit le raffinement de l'expression, la réduction qui donne des arômes d'écurie déplaisants, les levures brettanomyces qui décapitent littéralement les arômes et dessèchent les tannins du vin attaqué, les mauvaises bactéries qui rendent le vin si acide qu'il y perdra toute sa gentillesse et sa douceur. Je pourrais continuer pendant des pages mais c'est inutile...

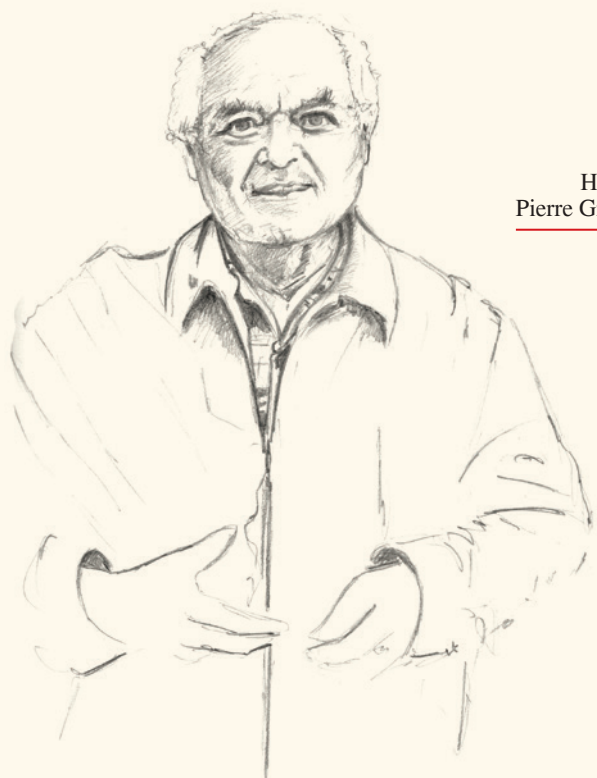
Le vin de terroir et d'émotion peut difficilement être un vin jeune. Nous savons bien tous que nous avons vécu nos plus grandes émotions de vin avec des bouteilles qui n'étaient pas jeunes.

Le vin de terroir et d'émotion ne peut en aucun cas être un vin techniquement raté. Comme un musicien qui interprète une partition, le vigneron qui propose une interprétation de son terroir ne peut le faire que dans le cadre d'une vraie maîtrise technique. Comprenne qui pourra.

Qui veut écouter un musicien qui a une mauvaise maîtrise de son instrument ? Qui veut boire des vins dont la pauvre exécution a annihilé dès le départ la possible expression d'un terroir ?

Georges Brassens l'a si bien résumé : « *le talent sans la technique n'est qu'une sale manie* ».

À Saint Cosme et à Rouanne, nous essayons de poursuivre la route tracée par mon père Henri Barruol. Il a profondément aimé la nature, les oiseaux et l'agriculture biologique. Il a toujours pratiqué une vinification non-interventionniste basée sur les gestes les plus simples possibles. Doté d'un véritable esprit scientifique, il s'était passionné pour l'œnologie et la connaissance du vivant : des alliés extraordinaires pour les vignerons qui veulent sincèrement laisser parler la terre. Parce qu'il avait été un ébéniste de haut niveau dans sa première vie, il lui était naturel d'aborder son métier de vigneron en mettant la recherche du beau au centre de son travail et de sa vie. Voilà, très chers amis, ce que je voulais vous dire de manière très résumée sur notre métier de vigneron.



Henri Barruol
Pierre Grieu, crayon - 2023

Forge et Rouanne, des animaux qui se ressemblent

Ces questions me sont souvent posées : vous êtes un vigneron de Gigondas, pourquoi avoir créé Forge Cellars, à 6000 km de votre base, dans un climat très froid et sur un terroir relativement inconnu ?

Ou encore : pourquoi avoir acheté le Château de Rouanne à Vinsobres ?

Chaque histoire a bien sûr sa propre genèse mais toutes les idées développées à Saint Cosme sont motivées par les mêmes valeurs et les mêmes principes. Par exemple, quand nous avons acheté le terroir de Saint Martin pour y planter nos vignes et y faire le Deux Albions blanc, l'idée était d'acquérir un beau terroir calcaire pour y faire des blancs de précision, d'équilibre et de

fraicheur. Saint Martin était 'seulement' dans la catégorie IGP 'principauté d'Orange' mais nous avons développé le projet quand même car le terroir et la possibilité de faire un vin de qualité et d'identité étaient bien là.

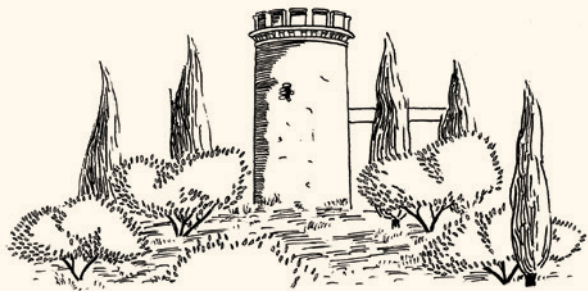
Le même raisonnement a prévalu quand j'ai créé Forge Cellars avec Rick Rainey en 2011. Les rieslings de Seneca Lake étaient peu reconnus mais la possibilité de faire des rieslings de classe mondiale était évidente. Nous avons donc foncé en acceptant le fait que la reconnaissance allait requérir beaucoup de temps, de travail et de patience.

L'acquisition du Château de Rouanne s'est décidée en respectant exactement les mêmes critères. Quand on a la possibilité de travailler sur un terroir aussi exceptionnel, il faut absolument s'engager et peu importent la notoriété et l'image de l'appellation du terroir concerné.

Nous n'irons jamais développer un projet dans une zone déjà reconnue parce que nous ne sommes pas des suiveurs. Ce sont la beauté des lieux et le potentiel réel des terroirs qui sont nos moteurs.



L'équipe de Saint Cosme et de Rouanne



CHATEAU DE ROUANNE

À Vinsobres dans le Comté de Grignan,
en vallée du Rhône entre Dauphiné et Provence.

Année 2023

Le Château de Rouanne à Vinsobres que nous avons acquis en mai 2019 est un magnifique domaine historique posé au milieu d'un vignoble exceptionnel de 62 hectares d'un seul tenant situé sur un très grand terroir. Rouanne a des sols étonnants, capables de fulgurances, dans un lieu 'habité' par sa propre configuration géographique et par les âmes de tous ceux qui y ont vécu et travaillé depuis la nuit des temps.

Le village de Vinsobres a obtenu le statut de Cru en 2006. Bien qu'il ne soit pas aussi connu que ses pairs, il bénéficie du même niveau de classification que Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rotie et Hermitage, ce qui en dit long sur la qualité de son terroir. Situé à l'orée des Alpes, Vinsobres bénéficie d'une géologie de premier ordre et d'un climat frais. Le village a une longue et riche histoire, dominée par la présence des Seigneurs de Vérone qui ont été les propriétaires de Rouanne de l'époque médiévale à la révolution. La branche cadette de la famille porta le titre de '*Seigneur de Rouanne*' pendant presque 600 ans.

Installé sur un site gallo-romain qui était un domaine agricole, une 'villa', Rouanne tire son nom de son propriétaire au bas-empire (II^{ème} / IV^{ème} siècle après JC) : un dénommé '*Rugius*' comme l'avancent les étymologistes.

On a trouvé à Rouanne, à l'arrière du chateau actuel, une colonne cannelée ornée d'un chapiteau sculpté, des céramiques, des 'dolia', de nombreux fragments de tuiles, des fibules, des pierres taillées, etc. On imagine aisément la vie au bas-empire dans cet endroit fertile et bien exposé, peuplé, irrigué par de multiples sources, à proximité de la rivière Eygues et de la voie romaine.

Au Moyen Âge, la famille de Vérone, propriétaire de toute la 'côte', construit un château fortifié.

En 1611, Charles Ier de Verone est '*Seigneur de Rouanne*'.

En 1649, Charles II de Verone est '*Seigneur de la Royne*' : on notera l'évolution de la graphie. A la même époque, François de Verone, cousin de Charles II, est 'co-seigneur' de Vinsobres et il habite probablement le château de Vérone qui existe toujours aujourd'hui. Il représente la branche aînée de la famille.

En 1710-1714, Jean-Louis de Vérone (fils de Charles II) est dit '*Sieur de Royne*'. Il est intéressant de remarquer à quel point la graphie de Rouanne a changée, parfois assez rapidement, à travers les époques. Si on les met côte à côte, cela donne chronologiquement :

1594 : Roany

1611 : Rouanne

1641 : Roane

1649 : Roanne ou Royne

1649 puis 1710 : Royne

Fin du XVIII^{ème} siècle (carte de Cassini) : Roanes

1891 : Rouane

Époque contemporaine : Rouanne

Malheureusement brûlé à la révolution française, Rouanne est restauré, reconstruit et étendu au XIX^{ème} siècle, puis la propriété change de mains plusieurs fois en peu de temps. Par la suite, le Château de Rouanne a connu ses périodes favorables mais aussi des temps difficiles. C'est presque un miracle que ce bloc d'un seul tenant de 62 hectares de vieilles vignes en coteau ait pu arriver intact jusqu'à nous sans avoir été émietté par les nombreuses successions.



Le Château de Rouanne au pied de son coteau

À 300 m du château, au bout d'un joli bois qu'il faut traverser pour y accéder, la belle ferme surmontée d'un pigeonnier a été construite vers 1830 sur des bâtiments pré-existants probablement très anciens. Une intarissable source captée à l'époque gallo-romaine rythme le quotidien de l'endroit en se déversant dans les bassins. On a tout cultivé à Rouanne : la vigne, l'olivier, la lavande, les légumes, les fruits, les céréales, et on y a largement pratiqué l'élevage du mouton. Rouanne est une véritable terre de cocagne. La ferme abrite aujourd'hui une grande et belle cuverie traditionnelle en béton, mais la cave d'élevage (pour les fûts), bel ouvrage voûté et surbaissé, servait autrefois à un autre genre d'élevage : celui des brebis. Aujourd'hui, ce sont les vins que nous élevons en ces lieux.

L'impressionnant coteau de Rouanne, composé des lieux-dits 'Les Côtes', 'Rouanne et les Crottes', 'Guérin' et 'La Palud', a un profil géographique, une déclivité et une exposition sud-est comparables à ceux de la Côte de Nuits bourguignonne : la 'viticolité' du lieu est évidente. Les sols générés au Messinien, au Tortonien et au Pliocène, sont composés d'argiles rouges, de marnes calcaires et de sables. Le terroir de Rouanne, un grand sol, développe souvent des arômes distinctifs de violette, de pivoine et surtout de pain d'épice. La bouche est toujours fraîche, ronde, équilibrée avec une signature : la salinité. Les vins de Rouanne vieillissent étonnamment bien et longtemps : il n'y a pas d'émotion sans patience.

Les vignes de Rouanne ont été principalement plantées entre 1955 et 1975. Ce sont des sélections massales de grenache, syrah et mourvèdre qui nous offrent une grande diversité génétique : c'est fondamental dans l'univers des grands vins. Comme à Saint Cosme, le vignoble est cultivé en agriculture biologique. Nous fermentons, comme à Gigondas, des vendanges entières en levures indigènes et nous ne filtrons pas les vins.

La position géographique de Rouanne est un élément très important. Vinsobres étant le plus nordique des crus du sud, il faut bien comprendre que le relief des Alpes commence à 9 km seulement du Château de Rouanne. Cette proximité offre un micro-climat frais dans un contexte de climat méditerranéen tempéré. Le 'Pontias', ce vent qui se charge en froid en passant sur les Alpes, rafraîchit en permanence la vallée de l'Eygues que Rouanne surplombe.

À Rouanne, nous suivrons pas à pas ce que la nature de ce lieu propose à notre compréhension. Je serai très heureux de vous y recevoir afin de partager avec vous la joie de participer à sa renaissance.



Les rosiers du Château de Rouanne

Des nouvelles de ROUANNE

Depuis que nous avons repris le Château de Rouanne en 2019, j'ai apprécié chaque jour le fait d'avoir pris cette décision. Petit à petit nous nous familiarisons avec cet extraordinaire terroir. Petit à petit nous faisons corps avec ce lieu. Petit à petit, il fait partie de nous et nous faisons partie de lui. Le but est qu'il y ait le moins de secrets possibles entre nous pour que la complicité entre nous soit la meilleure possible. Nous avons réalisé tous les assemblages des 2021 il y a quelques jours et l'expérience fut tout à fait étonnante.

Comme nous élevons les vins sans jamais les toucher, l'exposition à l'oxygène pendant les assemblages propose parfois des révélations de qualité assez fulgurantes. C'est un peu ce qu'il s'est passé cette année. Voir Rouanne produire des vins aussi profonds dans un millésime qui a été difficile pour tout le monde est assez stupéfiant. Vous pourrez vous forger vous-même votre opinion en dégustant ces 2021.

Nous allons planter dans quelques semaines une partie de la grande parcelle des 'Côtes' que nous avons arrachée dès la fin de la récolte 2019. Cette plantation de grenache sera réalisée avec une belle sélection massale qui porte en elle toute la diversité génétique requise.

Notre aventure dans les effervescents continue. Nous progressons chaque année en mettant toujours plus de précision dans notre manière d'aborder les bulles. La version 2021 du rosé Brut Nature de Rouanne est particulièrement convaincante. En la matière, il faut bien reconnaître que la Champagne est tout à la fois une source d'inspiration et une terre d'apprentissage assez extraordinaires. Il s'agit d'une vraie initiation que de découvrir la profondeur de travail nécessaire à l'accomplissement de l'esthétique d'une bulle.

Dans un terroir aussi calcaire et aussi froid que celui de Rouanne, c'est un vrai bonheur de développer un style, une finesse, une énergie tout à fait particuliers.

Nous allons en 2022 commencer les travaux de restauration à la ferme de Rouanne où se trouvent nos caves. Ce bel endroit entouré d'arbres centenaires dont la vie est rythmée par le flux constant de la source captée par les romains mérite d'être remis en valeur. Après la réfection des toitures commenceront de beaux travaux qui rendront le lieu plus fonctionnel et plus beau. Ainsi la ferme de Rouanne retrouvera son lustre d'antan.



Claude Barruol
Pierre Grieu, crayon - 2023



CHATEAU DE SAINT COSME

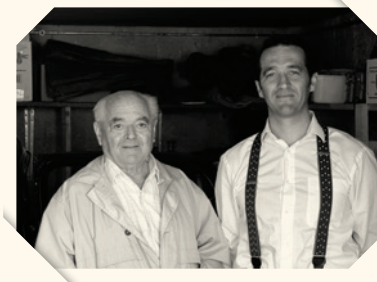
Situé au cœur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquis par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 25 hectares de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Elles donnent de petits rendements. Le terroir de Saint Cosme est une mosaïque géologique liée au grand bouleversement des Dentelles de Montmirail et se situe au point de croisement de deux failles géologiques, dans un microclimat froid et tardif. L'équilibre, la fraîcheur et la finesse caractérisent nos vins.

La Chapelle de Saint Cosme, située au cœur de notre vignoble, est un joyau d'art roman. Construite aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles, elle traduit la pureté de l'art roman : sobriété, simplicité des lignes, équilibre des volumes. Elle illumine notre vignoble de sa majesté et fait régner sur lui une atmosphère paisible. Elle mérite bien la courte marche nécessaire pour l'atteindre. Nous nous dédions à Saint Cosme en souhaitant faire en sorte que s'exprime au mieux l'extraordinaire potentiel de ses terroirs et de ses vieilles vignes. La permanence des savoirs anciens, la culture en bio-dynamie et la compréhension des terroirs sont nos guides.

En 1972, Henri Barruol, mon père, 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,

notamment les populations d'oiseaux. C'était une conviction de bon sens, à une époque où les vins se vendaient en tonneaux. Nous continuons ce travail si important. Aucun désherbant n'est utilisé, ni engrais chimiques, ni pesticides, ni produits de synthèse. Toutes les vignes sont binées et labourées. Notre écosystème est dynamique et équilibré, nos sols sont vivants.

C'est en m'appuyant sur ce passé vigneron que j'ai créé en 1997 un négoce que l'on peut appeler 'Négoce-Vigneron'. Lors de mes différentes pérégrinations dans le Rhône, il m'a semblé que de grands terroirs étaient peu exploités, méconnus ou ignorés. Certains lieux me plaisaient et m'ont donné envie d'essayer. J'ai donc souhaité être un négociant 'à l'ancienne', c'est-à-dire pratiquer ce métier avec une attitude de vigneron. Rechercher de l'esprit dans les terroirs et les vignes, travailler méticuleusement sur de petites cuvées, cheminer avec des vignerons qui aiment leur métier, transporter mes vins en fûts pour ne pas les abîmer, essayer de mettre du beau dans chaque jour.



Henri et Louis Barruol

À Saint Cosme, nous réalisons le maximum de travaux à la main. Je souhaite vinifier des vins qui expriment leur terroir et leur origine avec pureté et précision : des vins qui ont de la personnalité et de l'équilibre. Je souhaite qu'ils soient aptes à vieillir.



La Chapelle sous la neige

Les lieux-dits de SAINT COSME

‘Le Poste’

Le Poste est la vigne qui borde la Chapelle de Saint Cosme. Elle est constituée de quatre terrasses : trois de grenache et une de clairette. La vigne fut replantée par mon père Henri Barruol en 1963. Ce lieu-dit a une histoire singulière : Jean IV de Chalon-Arley (1443-1502) fut prince d'Orange, seigneur d'Arley, de Nozeroy et de Montfort. Il est un ancêtre de la Maison d'Orange Nassau et de la reine Beatrix des Pays-Bas qui règne actuellement sur ce pays. Il était communément appelé Jean de Chalon, puis prince d'Orange. Il épouse en 1467 Jeanne de Bourbon, petite fille du duc de Bourgogne Jean I^{er} de Bourgogne (Jean sans Peur). Jean IV de Chalon-Arley décède le 8 avril 1502 à l'âge de 49 ans.

Sous Jean de Chalon, Gigondas était partie intégrante de la principauté d'Orange qui n'a été rattachée au royaume de France qu'en 1703. En 1480, Jean de Chalon, prince d'Orange, *‘cède une terre à planter en vigne à la Coste de Saint Cosme’*. Le Poste est donc attesté à l'époque comme étant un terroir à vigne. Il change alors de mains et tombe dans celles de notre ancêtre Esprit Vaton en 1490. A partir de là, comment ne pas s'empêcher de penser qu'à moins de 100 mètres de nos cuves du 1^{er} siècle, les gallo-romains cultivaient déjà la vigne au Poste ? Dans les décennies 1930-1940, Henri Rolland, notre grand-père, vinifie chaque année le *‘vin blanc du poste’*. Sa qualité est bien connue et appréciée de tous. Il a un fort goût de pierre à fusil et il est sévère. Le Poste est constitué de Marnes calcaires du Tortonien dans lesquelles on trouve de nombreux fossiles de coquilles marines. Les marnes du Tortonien (Miocène) sont très présentes dans la région d'Alba dans le Piémont. Le Poste est l'unique exemple de



Henri et Suzanne Rolland avec
leurs filles Claude et Anne-Marie,
à Saint Cosme en 1935

ce sol dans la vallée du Rhône, ce qui explique l'extraordinaire caractère des vins qui en sortent. Le Poste produit toujours le vin le plus féminin du domaine.

‘Le Claus’

Claus, Claus, Clausas, Clausis, Clauzis désignent un lieu clos, fermé, du latin CLAUSUM pour ‘fermé’. Cette vigne de 1,8 hectares, mentionnée sur le premier cadastre viticole de 1902 devait être arrachée en 1914. Elle était donc certainement déjà assez vieille à cette époque : ils’agissait d’une plantation post-phylloxera datant probablement de 1870-1880. Mais les hommes sont partis se battre en août 1914 et la vigne n’a donc pas été arrachée à cause de l’absence de main d’œuvre.

En 1918, après quatre ans de guerre, l’argent faisait défaut et ma grand- mère avait perdu deux de ses frères : elle a donc gardé Le Claus. Cette vigne est toujours là aujourd’hui et c’est une grande chance. Son sol d’argile et de marnes calcaires du miocène, avec de petites gravettes acérées en surface produit toujours le Gigondas le plus ‘bourguignon’, tant sa finesse et ses arômes de petit cerise griotte sont caractéristiques.

‘Hominis Fides’

Comme le Claus, Hominis Fides est mentionné pour la première fois en 1902. Elle fait donc partie des plus vieilles vignes de Saint Cosme. Elle est constituée de sols sableux calcaires non caillouteux, issus de safre helvétien (miocène moyen) datant d’environ 14 millions d’années. Il s’agit de sols très calcaires. La roche mère, du safre dur, apparaît généralement à moins d’un mètre et affleure même à certains endroits. Son épaisseur maximale est de 500 mètres. À la suite de l’effondrement du golfe du Lion, un bras de mer peu profond s’est avancé, en plusieurs étapes, pendant près de 10 millions d’années le long de la Vallée du Rhône actuelle, lui donnant ainsi, pour la première fois, une individualité géologique entre le Massif Central et les Alpes. C’est à cette époque que se sont déposées des quantités extraordinaires de sables. De la combinaison de ces sables avec le grenache résulte une merveilleuse texture en bouche et un grain de tanins tout à fait particuliers. La puissance et la tendresse se combinent. Hominis Fides est un vin profond et énigmatique.

Des nouvelles de SAINT COSME

2022 a été ma trentième année de travail à Saint Cosme. Le chemin parcouru a été tellement long que j'ai la sensation que mes débuts se sont déroulés au néolithique. On pourrait dire que beaucoup de choses ont changées mais aussi que peu de choses ont changées. Sur le fond, exploiter un tel terroir amène une grande permanence d'expression dans les vins, et nos méthodes ont généralement assez peu changées.

Les grands changements, ce sont les innombrables détails auxquels nous consacrons tant d'attention aujourd'hui. Là est bien la différence entre la qualité et l'excellence. Dans la progression qu'on essaie d'accomplir dans une vie de vigneron, les premières marches s'accomplissent assez facilement et assez vite. Les progrès sont assez visibles. Ce sont les dernières marches qui sont les plus difficiles (et les moins visibles, peut-être) et les plus longues à monter : c'est ce que nous faisons à Saint Cosme depuis déjà de nombreuses années. Ces efforts font progresser la finesse, la précision et la pureté des vins. Quand la précision est plus évidente, elle permet aux vins de refléter le terroir et surtout les millésimes de manière beaucoup plus lisible.

La volonté de progresser est au centre de tout : elle doit toujours être intense quel que soit le niveau auquel on évolue. On apprend jusqu'à son dernier jour et le chemin vers la beauté n'est jamais fini. Il faut dire que les ressources géologiques, géographiques et historiques de ce domaine sont tellement grandes que les efforts qu'on y consacre s'inscrivent nécessairement dans le temps long. Tout cela est très éloigné des réseaux sociaux et du monde d'aujourd'hui dans lequel l'image et la post-vérité semblent être plus importants que jamais, y compris dans le monde des vignerons. J'ai toujours beaucoup de plaisir à répondre à vos questions tant il est difficile de vous parler de tout ce que nous faisons. Contrairement aux apparences, la route est encore longue pour Saint Cosme. Elle est à l'échelle de ce que ce domaine regorge d'intensité.



Alix et Louis

Une note sur le MILLÉSIME 2022



James Barruol en
concert à Saint Cosme
Août 2021

Après le millésime 2021 qui fut marqué par les dramatiques épisodes de gel sur tout le territoire national, la France entière fut impactée en 2022 par une longue canicule combinée à une importante sécheresse. Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Il semble même que le tutoiement des extrêmes semble devenir la règle. J'ai été très surpris de la réponse de la vigne à cet épisode météo : elle s'est efficacement adaptée en réduisant les rythmes de croissance et de maturité des raisins ; contrairement à l'année 2003 qui avait vu les vignes, dans des conditions similaires, souffrir énormément et produire des fruits complètement déséquilibrés, avec notamment des excès d'alcool combinés à des mauvaises maturités phénoliques. Les végétaux s'adaptent au changement climatique et connaissent même des mutations : la vigne ne fait pas exception. Le millésime fut donc de ce point de vue-là une véritable leçon de la nature. Dans le sud (Vinsobres et Gigondas, Côtes du Rhône), les vins rouges sont vraiment bien équilibrés avec un beau fruit et des tannins fins. Les blancs sont étonnamment assez bas en alcool (12.5 / 13°), ils sont frais et équilibrés avec de beaux aromatiques.

Le millésime 2022 est une véritable beauté dans le nord du Rhône (Côte-Rôtie / S' Joseph / Crozes-Hermitage) : des couleurs pourpres profondes, du fruit, de la profondeur, de la matière complexe tout en retenue. J'ai une théorie depuis le millésime 2003 : si la syrah du nord est ramassée au bon moment (donc pas en surmaturité), elle a tendance à aimer les millésimes chauds. Peut-être à cause de réminiscences génétiques (une capacité à bien gérer les fortes chaleurs ?) liées à son origine située au Moyen-Orient ? Dieu seul le sait. En tout cas, 2022 rappelle un peu 2003 dans le nord du Rhône mais les vins seront certainement bien meilleurs et bien plus équilibrés qu'en 2003.

Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE en 2021

Année froide et tardive par excellence, 2021 a connu un printemps glacial : heureusement, Vinsobres et Gigondas ont échappé au gel. Quel est le point commun entre ces deux terroirs ? Ils ont tous les deux un positionnement en coteaux et sont tous les deux tardifs. Ce sont deux paramètres cruciaux pour échapper au gel. Il semble que dans les prochaines années/décennies, il vaudra mieux être dans cette configuration-là.

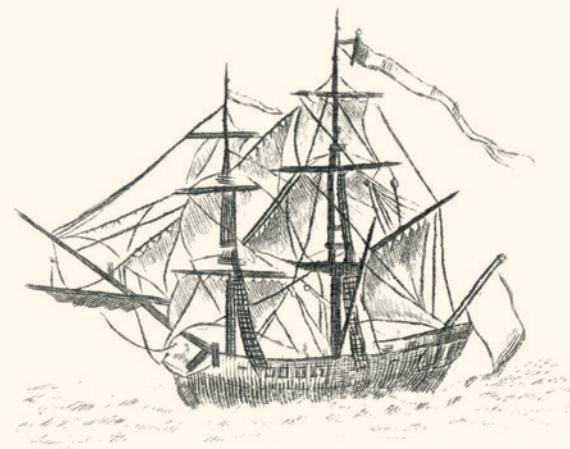
Depuis le début du réchauffement climatique situé statistiquement dès le début des années 1980, avec des effets très visibles au début des années 2000, nos références de dégustation ont complètement changées. Ceci est logique puisque le profil de tous les vins a changé. L'appréciation que nous en faisons a donc évolué. Par exemple, le millésime 2021, considéré comme relativement léger dans le sud du Rhône, aurait été à coup sûr considéré comme un grand millésime si sa naissance avait eue lieu dans les années 1970. En matière de dégustation, tout n'est que relativité. Malheureusement, le nombre de personnes capables d'en parler se réduit mécaniquement d'année en année et bientôt, le monde d'avant sera une nébuleuse que peu de gens auront connue. Tout ça pour dire que cette année 2021 est un très beau millésime au sens traditionnel du terme : équilibré, complexe avec 'l'aérien' que nous aimons tant. Il n'a rien de léger, ni rien de dilué. Il a l'élégance des millésimes de fraîcheur comme 1999 ou 2004. L'élevage des 2021, comme souvent avec ce type de vin, ne fut qu'une longue et constante progression qui s'est terminée avec des vins tout à fait ouverts, ronds et amicaux.

Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE en 2021

Les millésimes de fraîcheur et d'acidité sont passés du statut de 'norme' pour la vallée du Rhône septentrionale dans les années 1970 / 80 / 90 au statut de 'rareté' à partir des années 2000 ; on en compte seulement 4 en 25 ans, entre 1997 et 2022. Une fois encore, au moment de parler du réchauffement climatique, mieux vaut parler des chiffres : cela évite les approximations.

2021 est un vrai millésime de fraîcheur : il en a toutes les caractéristiques tant en termes de météo qu'en termes de style de vins. Par exemple les alcools sont plutôt bas et les vins très fruités, dans la famille des petits fruits rouges. Paradoxalement, le terroir s'exprime assez rapidement sur ces vins-là, contrairement aux années de concentration qui se cachent, parlent peu dans leur jeunesse et mettent du temps à s'ouvrir. En d'autres termes, il faudra boire les 2021 avant les 2020.

Dans les blancs (Condrieu notamment) l'année aurait pu être extraordinaire tant le viognier aime les années fraîches, mais il n'en fut rien : le gel a littéralement foudroyé les espoirs de récolte et d'énergie dans les vins.



Des nouvelles de FORGE CELLARS

Notre domaine américain du lac Seneca

Après 11 ans d'existence, Forge Cellars est aujourd'hui clairement perçu par les consommateurs, la presse et les professionnels comme une référence de grande qualité dans la région des Finger Lakes. Mais ce n'est probablement pas ce qu'il faut retenir de notre aventure encore assez récente. Le plus important est le style de blancs que nous avons su définir en fonction de ce que nous offraient ce climat froid, le cépage riesling et les argiles shisteuses du sud-est du lac Séneca. En effet, jusqu'à une époque pas si lointaine, la seule référence dans le monde des grands blancs aux États-Unis était le chardonnay cultivé en Californie. Il n'y avait rien d'autre ou presque. Aujourd'hui, dans un monde qui se réchauffe dangereusement, nous proposons un profil de blancs qu'aucune autre région ne peut offrir à ce niveau de qualité.



Forge Cellars
sous la neige

Le grand blanc (le vin, pas le requin) est toujours issu d'un raisin mûr. La possibilité envisagée par certains de vinifier des grands blancs avec des raisins verts est une légende jamais vérifiée dans le monde réel. Ce raisin mûr doit si possible avoir un pH bas et un niveau d'alcool raisonnable (entre 12 et 13° idéalement). Et c'est bien là que le bât blesse : pour réunir ces exigences il faut que la maturité soit lente et que les raisins arrivent au bout de cette maturité en bon état sanitaire. Les Finger lakes offrent cette conjonction rarissime dans le monde des couples terroir/climat. Aujourd'hui, nous sommes capables à Forge de produire des vins issus de raisins mûrs



Times Square sous la pluie - Louis Barruol, aquarelle - 2022

qui titrent 12°. Quand nous les ramassons à la fin du mois d'octobre, leur peau est bien dorée, ils ont encore une belle acidité et un ph bas. Parfois, un peu de botrytis est venu les concentrer. Alors nous pouvons commencer nos vendanges dans la froidure et fermenter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucre. Le grand riesling des lacs est un vin sans aucun sucre résiduel. Le grand riesling du lac Séneca est un blanc de sol, d'équilibre, de fraîcheur et de gastronomie. Il vieillit admirablement en allant chercher ses merveilleuses saveurs de coing, de marmelade et de fruits de la passion. Tant que Dieu me prêterait vie, je défendrai ce terroir bec et ongles. Parce qu'il le mérite. Je partagerai mes idées avec ceux qui veulent bien écouter.



Louis & Rick dans la cave

Les vignes de Forge cellars dans
le coteau surplombant le Lac Seneca,
état de New York



À la fin, le terroir gagne toujours. Rick et moi continuerons à essayer de progresser chaque jour pour vous proposer des rieslings toujours plus connectés à ce merveilleux lieu.



L'équipe de Forge Cellars

Nos VINS



CHÂTEAU DE SAINT COSME

Gigondas Rouge 2021

70 % Grenache - 14 % Syrah - 15 % Mourvèdre - 1 % Cinsault.

Vendange entière.

Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces de 1 à 4 vins - 30 % en cuve béton.

Marnes calcaires et sables du miocène.

Pâte d'amande, framboise des bois, orange sanguine, rose ancienne.

Mise en bouteille sans filtration.

J'aime profondément notre Gigondas 2021. Probablement parce que son style me rappelle mes millésimes de jeunesse : 1991, 1993, 1995, 1996, 1999, 2004...

Comme je l'ai évoqué précédemment dans ce livret, nos références ont beaucoup évoluées et 2021, considéré comme un millésime froid de nos jours était dans la norme des années 1990. Évidemment, les vins de 2021 ne sont pas massifs, ils ne sont ni gros ni larges ni musclés. Ils sont plutôt élancés, élégants, racés et aériens mais quel esprit et quelle expression. Les aromatiques et les textures sont particulièrement réussis, dans l'esprit bourguignon. J'apprécie paradoxalement ces millésimes froids qui nous poussent à avoir un peu de courage pour aller chercher les maturités tardivement. Il faut aussi avoir un certain goût du risque. Et s'il faut trier un peu, ce n'est pas grave : c'est bien pour cela qu'on a inventé les tables de tri. En tant que vigneron, la satisfaction de réussir ses vins dans un millésime froid est bien plus grande que dans un millésime plus chaud et plus 'facile'. C'est dans cet état d'esprit et avec le savoir-faire du 'climat froid' transmis par mon père que je suis parti cultiver le riesling au bord du lac Séneca. En tout cas, le Gigondas 2021 de Saint Cosme nous donnera du bonheur pendant de longues années.



Le Château de Saint Cosme - Louis Barruol, encre et aquarelle - 2023



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES' Gigondas Rouge 2021

Très vieux grenaches complantés sur les sables calcaires du Miocène au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Vendange entière.

Élevage de douze mois: 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux et trois vins

Violette, cendre, goudron, groseille.

Mise en bouteille sans filtration.

Cette aquarelle a été faite pour essayer de vous faire toucher du doigt à quel point le vallon de Saint Cosme est un micro-climat frais surmonté de forêts au fond duquel serpentent en permanence des vents montants ou descendants. En géologie, on appelle cela un 'cône de déjection'. Il est amusant de constater que les vents qui se fauillent comme un serpent suivent le même chemin que celui qui a été emprunté par le calcaire quand il est descendu par l'effet de l'érosion. Quand le ciel a rendez-vous avec la terre, cela donne à peu près : vent descendant = fraîcheur dans les vins = calcaire descendant. Tout cela explique pourquoi Hominis Fides arrive à être aussi frais malgré la profondeur qui le caractérise. Sous d'autres cieux, les sables du miocène offrent des vins bien différents.

La version 2021 d'Hominis Fides nous propose comme toujours cette texture fine de tannins qui tutoie la rondeur et la douceur du grenache. Après une impression fruitée et saline, Hominis s'allonge en bouche pour finir sur une fraîcheur digne des millésimes 1991, 1995 ou 2004.



Le vallon de Saint Cosme et les Dentelles de Montmirail - Pierre Grieu, aquarelle - 2023



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE CLAUX' Gigondas Rouge 2021

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit 'Le Claux'.

Vendange entière.

Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes.

Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins.

Camphre, truffe, cassis.

Mise en bouteille sans filtration.

Le Claux était un des lieux-dits de Saint Cosme que mon père Henri Barruol préférait. Quand il avait repris le domaine par son mariage en 1957, cette vigne était en mauvaise posture. Beaucoup de plants étaient malades, d'autres étaient morts et les vivants avaient du mal à pousser et à produire. Plantée en 1870, cette vigne devait être arrachée en 1914 et ne l'avait jamais été car les hommes étaient partis à la guerre. Vous imaginez un peu son état en 1957...

Le manque de matière organique était tel que mon père fit appel à son cousin éleveur dans le Tarn, Vincent de Boisséson, pour lui acheter son fumier de mouton. Pendant de nombreuses années il a voulu rééquilibrer le sol du Claux et il y est arrivé. Aujourd'hui la vieille dame est en pleine forme et nous a offert un très beau 2021. Avec ses arômes de petits fruits rouges sauvages, sa finesse aromatique est une évocation du pinot fin de Bourgogne. En bouche c'est une texture douce et longue qui précède la salinité si typique de nos Gigondas.



La serine du Pavillon - Pierre Grieu, aquarelle - 2001



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Gigondas Rouge 2021

Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'.

Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins.

Fraise, graphite, pétales de rose.

Mise en bouteille sans filtration.

Le Poste était le lieu que ma mère Claude Barruol préférait. Il est vrai que cet endroit, outre son infinie beauté liée à son emplacement et à la proximité de la chapelle de Saint Cosme, regorge de ressources en tous genres. On peut y récolter le fenouil, le thym, les figues, les cerises, les amandes et la menthe. Tout au Poste n'est qu'intensité. Le terroir ici s'exprime dans tous les végétaux. Dans un millésime aussi tardif comme 2021, le Poste est souvent le meilleur vin du domaine et c'est encore le cas cette année. La raison en est simple : parce qu'il est notre terroir le plus précoce, il atteint la maturité requise plus facilement que les autres dans une année froide. A contrario, Le Claux qui est notre vigne la plus tardive donne de très beaux vins dans les années plus chaudes.

En 2021 le Poste développe ses habituelles senteurs de garrigue puis déploie en bouche sa texture saline si caractéristique et si agréable. La salinité est une fraîcheur qui n'est pas un acide : un élément central dans l'équilibre d'un vin du sud. Il est toujours étonnant de trouver la même salinité dans le Poste blanc. Ceci veut probablement dire que le terroir existe...



Zoom sur la chapelle de Saint Cosme, le Poste et les Dentelles de Montmirail
Pierre Grieu, aquarelle - 2023



SAINT COSME

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2020

50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault.

Origines : La Crau, Valori et Christia.

Vendange entière.

Élevage de 24 mois en fûts de deux à cinq vins.

Arômes de garrigue, d'olives noires, de cerise à l'alcool.

Mise en bouteille sans filtration.

Comme toujours nous proposons en Châteauneuf-du-Pape un millésime qui est plus vieux d'une année parce que nous menons un élevage de 24 mois. Le 2020 est un grand classique de Châteauneuf : un bel équilibre, des tannins doux et des arômes de fruits secs, de pain d'épices. La structure n'est pas constituée d'une très grosse armature qui est tout à fait inutile dans les vins de Châteauneuf. À Châteauneuf c'est l'expression qui compte : le reste n'est que littérature. Le millésime 2020 fut une année assez chaude mais le rendu final est très différent des 2019. Moins concentrés que les 2019, les 2020 y ont gagné en fruit et Châteauneuf ne fait pas exception.

Parce que l'été a été chaud, les Cinsauts et les Mourvèdres se sont bien comportés et ont apporté beaucoup de 'liant' à l'assemblage. C'est logique que ces deux-là se comportent bien en année chaude car le mourvèdre est originaire d'Espagne et ceux qui le peuvent se souviennent des vins extraordinaires que le Cinsaut était capable de produire en Algérie. La capacité de ces deux cépages à bien performer en conditions chaudes devrait nous faire réfléchir quant à ce qu'il faudra planter dans l'avenir pour compenser le réchauffement climatique. Le même raisonnement s'applique en blanc aux cépages Picpoul, Ugni blanc, bourboulenc et Assyrτικο.



Ancien Palais des Papes en Avignon - Lithographie du XIX^e siècle



CHÂTEAU DE ROUANNE

Vinsobres Rouge 2020

50 % Grenache - 40 % Syrah - 10 % Mourvèdre.

Marnes et calcaires du pliocène.

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Élevage de 12 mois en cuve, pièces bourguignonnes et demi-muids.

Goudron, réglisse, orange sanguine, pain d'épices, salinité.

Mise en bouteille sans filtration.

Comme j'ai pu le dire pour les argiles shisteuses du sud-est du lac Seneca dans les Finger lakes, je défendrai toujours avec énergie le coteau du Château de Rouanne : un terroir exceptionnel qui a la capacité naturelle de produire des vins exceptionnels. Quand nous vinifions ce terroir, nous sommes à chaque fois surpris des fulgurances dont il est capable. L'intensité, la complexité, la profondeur, la capacité à surprendre : tout ce qu'on attend d'un grand terroir est là. Je le dis en vigneron avec un souci d'objectivité : le Vinsobres 2020 de Rouanne est notre plus belle réussite dans le millésime 2020. La capacité de ce terroir à développer de la qualité dans un millésime assez particulier est surprenante : il semble que le millésime ait assez peu de prise sur la qualité des vins finis. Ceci est un fort marqueur de grand terroir. Je pense que la déclivité de notre coteau y est pour beaucoup parce que le régime d'alimentation hydrique y est proche de la perfection.

Avec ses arômes de réglisse, de mure, de goudron et de pivoine, le 2020 déploie par paliers successifs la texture profonde et la salinité du coteau de Rouanne pour continuer sur une fin de bouche longue et pénétrante.



La ferme de Rouanne - Christophe Botton, encre - 2023



CHÂTEAU DE ROUANNE 'ROUANNE ET LES CROTTES' Vinsobres Rouge 2020

Grenache - Syrah.

Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien.

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Élevage de 12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes.

15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins.

Pain d'épices, mûre, graphite et salinité.

Mise en bouteille sans filtration.

Rouanne et les Crottes est un concentré de tout ce que ce domaine a de plus beau à proposer. Rouanne et les Crottes, c'est toujours une démonstration d'excellence quel que soit le millésime. C'est aussi simple que cela. En 2020, le lieu-dit atteint un haut niveau de finesse, de rondeur, d'élégance profonde. Ce lieu-dit est une évidence. Il l'était pour ceux qui nous ont précédés tant ce lieu est historique.

Site gallo-romain bien identifié par les spécialistes de la question, il est mentionné sur les premières cartes réalisées en France : les cartes de Cassini, au XVIII^e siècle. Il semble qu'à cet endroit la vigne ait trouvé le lieu absolu. Il y a toujours un peu d'eau dans l'argile, mais jamais trop car on est dans un coteau doux, pas trop incliné. Il y a une jolie exposition au sud-est, ostensiblement au soleil levant. Il y a toujours une production raisonnable, qui mûrit bien, mais pas trop vite, et qui ne pourrit jamais. La vigne a besoin d'équilibre et de régularité pour produire un grand vin : tout cela, c'est Rouanne et les Crottes.



Le vin personnifié - Esther Seignon - 2023



CHÂTEAU DE ROUANNE 'LES CÔTES' Vinsobres Rouge 2020

Syrah – Grenache – Mourvèdre.

Marnes, argiles et calcaires du pliocène et du messinien.

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Élevage de 12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes.

15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins.

Camphre, graphite, charbon, pain d'épices et salinité.

Mise en bouteille sans filtration.

Le terrain de jeu traditionnel de la syrah est bien sur la vallée du Rhône septentrionale. Mais s'il y a dans la vallée du Rhône méridionale un endroit qui peut rivaliser avec les belles syrah du nord, c'est Vinsobres. Directement connecté à l'orée des Alpes, Vinsobres bénéficie d'une influence froide majeure. Son exposition sud-est à la lumière du levant donne à nos vins de l'éclat.

'Les Côtes' est notre lieu-dit positionné le plus haut dans notre coteau. Dans les marnes calcaires du pliocène et du messinien, sous ce climat méditerranéen froid, la syrah conjugue sa majesté complexe et texturée avec une verticalité fraîche. En 2020 les syrahs atteignent des sommets de finesse car elles ont mûri plus lentement que jamais tout en gardant des niveaux d'alcool très raisonnables.

'Les Côtes' ne sont situées qu'à 200 m du lieu-dit 'Rouanne et les Crottes', et pourtant il y a un monde entre ces deux vins : un peu comme 'Hominis Fides' et 'Le Claux', distants de 20 m seulement.



Le regard - Pierre Grieu, feutre - 2007



CHÂTEAU DE ROUANNE 'GUÉRIN'

Vinsobres Rouge 2020

Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Galets calcaires villafranchiens et argiles du Pliocène.

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

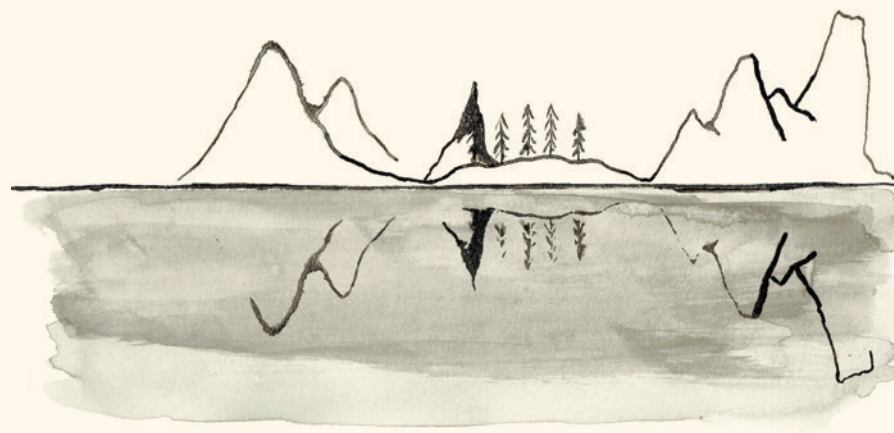
Élevage de 12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes.

15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins.

Pâte d'amandes, mûre sauvage, charbon, violette, salinité.

Mise en bouteille sans filtration.

La douceur de 'Guérin' 2020 évoque les galets roulés et les argiles de son terroir fluvial. L'essence de Vinsobres, c'est la connection aux Alpes : l'alliance puissante du froid, des eaux et de la tectonique. Le vin que nous produisons sur cette belle terrasse villafranchienne n'est pas sans évoquer le style et la personnalité des vins de Châteauneuf-du-Pape, parce que les sols se ressemblent beaucoup. Contrairement aux 'Côtes', 'Guérin' déploie beaucoup de rondeur naturelle. Contrairement à 'Rouanne et les Crottes', 'Guérin' développe beaucoup de délié dans un style plus identifié au cépage grenache et à sa douceur légendaire. Dans un millésime comme le 2020, le grenache dans ce lieu-dit est dans son élément naturel car il a une réelle capacité à converser avec la chaleur et un sec relatif. Avec ses arômes de Noël (pâte d'amande, fruits secs), il annonce une bouche suave et ronde qui se termine par une fraîcheur certes surprenante mais typique de tous les terroirs du coteau de Rouanne.



À la source du Rhône, dans les Alpes suisses - Louis Barruol, encre - 2022



ROUANNE BRUT NATURE ROSÉ MILLÉSIMÉ 2022 Méditerranée - Comté de Grignan *effervescent*

Effervescent non dosé "Brut nature".

Sables calcaires du pliocène.

Vignes de 30 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Pressurage lent: nous n'incorporons que la première taille dans le vin de base.

Fermentation et élevage sur lies.

Couleur rose bleutée.

Noyau de cerise, thym, framboise, silex.

En bouche : fraîcheur verticale soulignée par une fine bulle crémeuse.

Prise de mousse en mars 2023 / Mise en bouteille en août 2023.

Notre aventure dans le monde des bulles est une initiation absolument passionnante. C'est un extraordinaire territoire d'apprentissage, de créativité et d'innovation. L'exploration des univers de qualité y est très différente de ce qu'on peut connaître dans les blancs et les rouges. Pour notre troisième millésime, nous avons encore avancé sur la qualité des rythmes de pressurage, sur l'étude des univers aromatiques ou encore sur les prises de mousse et sur l'autolyse qui leur succède. Nous développons donc notre propre méthode avec nos petits secrets. Nous allons certainement allonger encore la période d'élevage après la prise de mousse : il s'agit d'un moment vraiment magique pendant lequel le profil aromatique connaît des changements notoires en direction du raffinement et d'une texture plus crémeuse.



Les bulles de Rouanne - Louis Barruol, encre - 2022



SAINT COSME

Côte-Rôtie 2021

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière.

Schistes et Micaschistes aux lieux-dits Semons, But de Mont, Les Bercheries, Maison Rouge, Rozier, Côte Rozier, Besset et Bodin.

Élevage de douze mois : 30 % en pièces neuves - 70 % en pièces d'un vin.

Rose, graphite, fumé, groseille.

Mise en bouteille sans filtration.

Par bonheur, nos lieux-dits de la Côte-Rôtie, plutôt tardifs, n'ont pas été touchés par le gel en 2021. Quand on parle de gel, on est bien sûr obnubilés par la perte de récolte et c'est tout à fait normal ; mais il ne faut pas oublier à quel point le gel est un stress violent pour la vigne et pour sa physiologie. Il en est de même avec la grêle, qui soit dit en passant n'engendre jamais des grands millésimes. Car la vigne a besoin de calme, d'équilibre et de régularité pour donner le meilleur d'elle-même. La Côte Rôtie a renoué en 2021 avec une année authentiquement froide comme elle en connaissait beaucoup il y a quelques décennies. Le printemps a commencé avec des températures hivernales qui ont décalé la maturation. Bien que l'été fut assez beau, nous arrivâmes aux vendanges avec un retard important qui a engendré des vendanges nécessitant beaucoup de précision dans le travail. Les vins se sont bien élevés, avec des résolutions aromatiques réussies et un 'charnu' qui s'est mis en place petit à petit.

L'expression directe et rapide du sol dans le verre est étonnante dans ce genre de millésime : il en résulte des vins parfumés, ronds et amicaux qui évoquent ostensiblement leur lieu de naissance. Il n'y a que du plaisir dans ces 2021 qui renouent avec le fruit : n'hésitez pas à les ouvrir avant les 2020.



Porteur à la hotte - Denis Plat - 2023



SAINT COSME Saint-Joseph 2021

100 % Serine (syrah ancienne).

70 % Vendange égrappée - 30 % Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Mallevall.

Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin -

40 % en pièces de deux et trois vins.

Pivoine, forêt, réglisse, boîte à tabac.

Mise en bouteille sans filtration.

Une belle réussite en 2021. Notre Saint Joseph a une couleur pourpre profonde. Son nez ouvert de fruits frais, de réglisse et de tabac précède une bouche subtile, suave toute en fruit et en fraîcheur. Le salin donne envie de déguster un deuxième verre ou de manger, ou les deux. Les granits suggèrent la longueur et la profondeur en bouche. Quand on déguste cela, on se sent très éloigné des syrahs surmuries du nouveau monde ou de celles qui sont cultivées dans des climats trop chauds. En revanche on se sent stylistiquement proche des syrahs qui sortent de Rouanne. À ce sujet il est intéressant de constater que ce cépage arrive à susciter la qualité dans des sols très variables tels que le granit, le schiste, le calcaire, les marnes. Tous les cépages n'ont pas cette étonnante faculté d'adaptation.

Dans le village de Mallevall, la zone de production de Saint Joseph s'imbrique dans la zone de production de Condrieu. Concluons-en que les grands sols peuvent produire aussi bien des blancs que des rouges.



La taille - Denis Plat - 2023



SAINT COSME

Crozes-Hermitage 2021

100 % Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée.

Sols granitiques et argilo-sableux.

Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux vins.

Jambon fumé, fraise des bois, épices orientaux, encens.

Mise en bouteille sans filtration.

Crozes-Hermitage, c'est la tendresse, la gentillesse et la douceur. Pour comprendre la grande différence qui existe entre les coteaux nordiques de Saint Joseph (communes de Mallevall, Chavanay, Saint Pierre de bœuf par exemple) et les coteaux de Crozes-Hermitage (Gervans, Erôme, Larnage) il faut commencer par expliquer la différence de climat : il y a autant de différence climatique entre Vinsobres et Crozes-Hermitage qu'entre Mallevall et Crozes-Hermitage. Ceci explique pourquoi Crozes offre toujours des vins plus mûrs, souples et 'faciles' que son homologue du nord.

En 2021 il y a certes moins de concentration que d'habitude mais la bouche est suave : la texture tutoie la fraîcheur après avoir délivré un nez de petits fruits rouges frais et d'épices. De jolis amers nobles complètent un tableau basé sur la délicatesse.



Le pressoir à cliquet - Denis Plat - 2023



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBION' Côte du Rhône Rouge 2021

Syrah - Grenache - Mourvèdre - Cinsaut - Viognier co-fermentés.
Vendange entière en cuves béton.
Levures indigènes.
Cuvaion de six semaines.
Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés sur terrasses villafranchiennes.
Élevage en cuve bois (tronconique) et en cuve béton.
Sarriette, lavande, pivoine, pain d'épice, fleur d'oranger, framboise.
Mise en bouteille sans filtration.

Deux Albion rouge offre toujours un grand fruit, complexe, éclatant et profond. Son niveau de qualité est toujours élevé quel que soit le millésime car son fort pourcentage de syrah lui donne une excellente régularité. La recette que nous utilisons pour le vinifier est à peu près identique à ce que faisait mon grand-père ici à Saint Cosme jusqu'en 1949, date de son décès prématuré et dramatique. Deux Albion est vinifié dans nos vieilles cuves en béton constituées de murs de 80 cm d'épaisseur : l'inertie thermique y est étonnante et les populations de levures indigènes y prospèrent. C'est un sujet peu abordé dans le monde du vin : les écosystèmes de levures indigènes dans les caves. C'est dommage car c'est un aspect fondamental de la qualité et de l'identité des vins. Le 2021 est dans la droite ligne du 2020 : une sorte d'essence d'esprit de Vallée du Rhône.



La réflexion précède le geste du vigneron - Alix Barruol, crayon - 2023



SAINT COSME

Côtes du Rhône Rouge 2022

Syrah.

Vendange partiellement égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes.

Élevage en cuve.

Cassis, bacon fumé, cendre froide, myrtille, lilas.

Notre Côte du Rhône syrah est devenu avec le temps un classique de la maison. Après une version '2021' un peu plus légère et fraîche qu'à l'accoutumée, vous allez découvrir cette année un retour au style habituel : une couleur sombre, un nez envoutant de fruits noirs avec la mure, le cassis, la myrtille ; une bouche luxuriante et profonde largement basée sur l'idée de fruit. Tout cela est organisé au sein d'une vraie structure au style rhodanien affirmé : des tannins abondants mais fins et souples et une bonne salinité. Je ne conçois pas ce vin pour la garde mais il se trouve qu'il vieillit très bien.

De récentes dégustation de nos 2008, 2009 et 2010 évoquaient à l'aveugle un Saint Joseph beaucoup plus qu'un Côte du Rhône. Être capables de vous étonner par la qualité d'un vin à ce prix est pour nous une préoccupation quotidienne, qui fait véritablement partie de notre ADN à Saint Cosme. Il n'y a pas de secret, il y a juste du travail bien fait, de l'engagement et de la passion pour notre métier. Le Côte du Rhône syrah de Saint Cosme est un vrai vin d'amitié.



L'amitié - Pierre Grieu, feutre - 2008



MICRO-COSME

Grenache / Pinot noir
Vin de France Rouge

Solera de 1999 à 2021

Mise en bouteille en 2023

Vinification et élevage en cuve en béton.

60 % Grenache - 40 % Pinot Noir.

Fraise, amande, pain d'épice, cannelle, rose ancienne.

Cela fait maintenant trois ans que nous expérimentons le Pinot noir en assemblage avec notre solera de grenache. C'est une vieille idée qui a petit à petit pris forme grâce à l'accès que nous avons pu avoir à une très belle source de Pinot noir. Il s'agit donc bel et bien, à partir de cette année, d'une évolution du style du Little James Basket Press (dans le registre du grenache travaillé en soléra) vers le style Micro-Cosme qui est un vrai assemblage Grenache / Pinot noir. Je dois préciser que la partie 'grenache' continue d'être notre belle soléra. Le mariage du grenache avec le pinot est un grand classique de l'histoire du vin que je souhaite faire revivre. Ces deux cépages, en apparence éloignés par leurs caractéristiques et leurs zones géographiques de prédilection, sont en réalité des faux jumeaux qui se ressemblent et s'entendent toujours bien.

L'étiquette représente un homme (gravure de l'époque renaissance) qui porte une sphère. L'harmonie et l'équilibre de la composition sont symbolisés par la représentation géométrique (spirale) du nombre d'or, utilisé par les architectes de la renaissance, par Leonard de Vinci, par J.S Bach entre autres artistes, pour atteindre l'esthétique parfaite. Cet esprit de recherche nous correspond et convoque la créativité que nous essayons d'introduire dans nos vins.



Le vigneron - Denis Plat - 2023



SAINT COSME

Condrieu 2021

100 % Viognier.

Arènes granitiques.

Pressurage lent à faible pression.

Élevage de huit mois. Élevage 40 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins - 30 % en pièces de trois vins.

Anis, réglisse, pêche, citron confit.

Tout d'abord je dois vous dire que notre récolte de Condrieu a été divisée par 3 par le gel. C'est une récolte minuscule que devons accepter. C'est triste mais c'est ainsi. Je vous demanderai donc de m'excuser quand vous vous rendrez compte que les quantités disponibles sont si petites. Ceci étant, le 2021 est un joli Condrieu tout en fraîcheur (ce qui n'est pas toujours facile ces dernières années) et en expression aromatique. Les beaux arômes de fruits blancs précèdent une texture fine qui se déploie par paliers successifs pour finir sur la longueur caractéristique de Condrieu. Le viognier étant un cépage très précoce, il fut plus impacté par le gel que la syrah : c'est une difficulté à laquelle nous pourrions être de plus en plus confrontés dans l'avenir.

Avec un tel Condrieu, on peut déguster des asperges, du rouget ou encore du fromage bleu : un bon Stilton marche très bien.



Vendangeuse au pull-over - Denis Plat - 2023



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Côtes du Rhône Blanc 2021

100 % Clairette.

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'.

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Silex, fenouil, pamplemousse, poire.

Comme vous l'avez peut-être lu dans la presse, Gigondas a obtenu de l'Institut National des Appellations d'Origine l'autorisation de produire du Gigondas blanc. Nous avons, au sein du syndicat d'appellation Gigondas, initié cette démarche en 2011. Il aura fallu 11 ans pour la faire aboutir. Le millésime 2023 sera donc le premier millésime qui verra la diffusion officielle de bouteilles de Gigondas blanc. Je pense aujourd'hui à mon père et à mon grand-père qui ont toujours défendu la qualité remarquable de la Clairette dans le terroir du Poste et dans les calcaires de Gigondas en général.

Je pense aussi à Pierre Amadiou (le fondateur) qui, en visionnaire, a planté beaucoup de Clairette dans son magnifique vallon de la Romane dans les années 1950 et 1960. Sans eux, il n'y aurait pas d'appellation Gigondas blanc aujourd'hui : c'est aussi simple que cela. En 2021, notre Poste blanc est vertical et cristallin : il correspond en tous points aux caractéristiques d'un millésime qui a été parfait pour les blancs.



Les Dentelles de Montmirail - Christophe Botton, aquarelle - 2023



CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES' Côte du Rhône Blanc 2021

100 % Clairette.

Sables calcaires de la mer Miocène, au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Pierre à fusil, anis, poire, coing.

La jeune sélection massale d'Hominis Fides pousse, se développe, plonge ses racines, produit de beaux raisins. Chaque année nous voyons son identité s'affirmer et marquer sa différence par rapport au Poste. Il est vrai que les sables de la mer Miocène offrent un support tout à fait remarquable, tant pour le Grenache que pour la Clairette. Nous taillons la vigne en gobelet et nous la relevons sur échelas afin de ne jamais devoir rogner les rameaux au printemps. Je suis opposé à la pratique du rognage en climat méditerranéen : c'est un non-sens de pratiquer cette mini-taille et de demander un effort à la vigne pour faire pousser des bourgeons secondaires, juste au moment où celle-ci doit faire fleurir ses fruits.

En 2021, Hominis Fides blanc est droit. Il traduit la fraîcheur de cet endroit dans lequel s'arrête le froid qui descend en permanence dans le vallon de Saint Cosme.



Les Dentelles de Montmirail - Denis Plat, pointe fine - 2023



DOMAINE DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBION'

Principauté d'Orange Blanc 2022

Vignoble entièrement planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin.
30 % Viognier - 20 % Marsanne - 30 % Picpoul - 6 % Clairette - 6 % Ugni blanc - 5 % Bourboulenc - 3 % Saint Côme.

Fermentation : 40 % en demi-muids, 50 % en petits fûts et 10 % en cuve.

Élevage sur lies.

Abricot sec, tilleul, fleurs blanches, papaye.

Quand nous avons planté le terroir de Saint Martin entre 2014 et 2017, nous avons pris l'option d'utiliser une grande proportion de cépages acides traditionnels de la vallée du Rhône. Bien nous en a pris car dans un millésime caniculaire comme 2022, mieux vaut avoir de la fraîcheur naturelle pour obtenir un bon équilibre dans les vins. Pour la première fois nous avons eu une production significative de notre plantation de Saint Côme et nous l'avons bien sûr vinifié à part pour identifier le type de vins que cela donnait. Je dois dire que l'expérience correspond en tous points à ce que la littérature nous avait indiqué : le cépage a tendance à pourrir facilement mais il est précoce (vendangé le 4 septembre). Il est plutôt acide et productif, les baies sont assez grosses.

Le vin est relativement aromatique (à peu près au niveau de la Clairette) et développe des senteurs de guimauve, de melon d'eau, de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'acidité est bien présente, voire un peu dissociée. Il y a une belle buvabilité. Intégrer le bien-nommé Saint Côme dans notre collection de cépages blancs est une expérience intéressante qui nous renvoie au monde d'avant la crise du phylloxera : celui des cépages anciens. En 2021, le Deux Albion est frais, droit, aromatique comme toujours, avec de beaux amers en fin de bouche : surprenant mais bienvenu dans un tel millésime.



Labour dans les blancs à Saint Martin - Denis Plat - 2023



MICRO-COSME

Viognier / Sauvignon

Vin de France Blanc 2022

50 % Viognier / 50 % Sauvignon.

Vinification à froid.

Élevage en cuve.

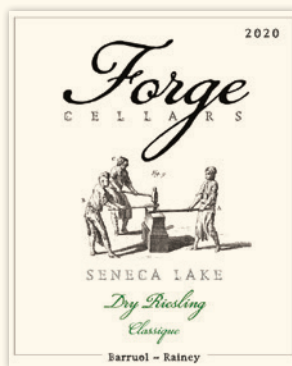
Citron, pamplemousse, buis, sureau, mangue.

Comme pour le rouge, Little James laisse la place à Micro-Cosme, dont le but est de mettre en avant notre travail sur le mariage du viognier avec le sauvignon. Un peu comme pour le Grenache / Pinot noir, le Viognier / Sauvignon est un assemblage iconoclaste qui n'est presque jamais proposé par qui que ce soit dans le monde. Et pourtant, ces deux cépages se marient tellement bien, l'un apportant à l'autre ce qu'il n'a pas. La symbiose des textures marche particulièrement bien également.

L'art de l'assemblage convoque beaucoup plus les notions de goût que les principes œnologiques : il faut accepter d'expérimenter, d'observer et de constater sans pour autant être capable de tout expliquer. En 2022, nous avons un très beau Micro-Cosme blanc : après une véritable explosion de buis et de fleur sureau au nez, la fraîcheur en bouche permet de se faire plaisir sans compter (le vin fait 12.5° d'alcool). Légèrement 'texturé' par le viognier, il est guidé qu'à la fin de bouche par l'expressivité du sauvignon. Il peut être tout simplement dégusté tout seul ou avec des crustacés, des huîtres, des poissons grillés.



Henri ou Louis - Denis Plat, aquarelle - 2023



FORGE CELLARS SENECA LAKE Riesling Classique 2020

Les 21 lieux-dits de Forge Cellars travaillés et fermentés séparément avec leurs levures indigènes, en vieux futs et en cuves.

Élevé pendant 9 mois sur lies fines.

Shistes, argiles shisteuses, ardoises et granits.

Minéral, salinité, fruits exotiques, citron confit, citron vert, guimauve.

Quel grand millésime que ce 2020.. Vraiment un des tout meilleurs depuis que nous avons créé Forge Cellars en 2011. Un printemps idéal a précédé un bel été pas trop arrosé. Puis le temps des vendanges fut froid mais vraiment clément. Il nous a permis d'aller chercher les maturités très tard vers la fin du mois d'octobre.

Le riesling au sud-est du lac Seneca, c'est magique : ces raisins complètement dorés qui ne font que 12° d'alcool, avec des pH qui les rendent frais et indestructibles feraient rêver n'importe quel vigneron en quête de grands blancs de minéralité. Le classique 2020 de Forge exhale de belles senteurs de fruits exotiques, de citron, de camphre. En bouche, aucun sucre résiduel : Rick et moi préférons la douceur de la maturité du raisin d'automne ; la richesse dialogue avec la fraîcheur naturelle et la fin de bouche est portée par le terroir. Nos rieslings peuvent bien sûr être consommés à l'apéritif mais ils sont des formidables vins de gastronomie : fromages, viandes blanches, poissons, crustacés, huîtres, cuisine asiatique épicée, etc. Leur capacité à porter toutes sortes de mets est l'une de leurs innombrables ressources.



L'hiver - Denis Plat, pointe fine - 2023



L'été - Christophe Botton, pointe fine - 2023



L'automne - Denis Plat - 2023

Événements 2023

Wine Paris

Paris, du 13 au 15 février 2023, Hall 4 - Stand C208

Prowein

Düsseldorf, du 19 au 21 mars 2023, Hall 5 - Stand C 49

Découvertes en vallée du Rhône

Avignon, du 3 au 6 avril 2023

Gigondas sur Table

Gigondas, le lundi 17 juillet 2023

New York Wine Experience

New York, du 19 au 21 octobre 2023

Crédits photos © Yannick Libourel

