

La Chapelle de Saint Cosme  
*Louis Barruol, encre de chine - 2024*

---

**ANNÉE**  
**2024**

# ANNÉE 2024

03	Édito
04	Jean-Paul Laval
09	Restauration de la chapelle Saint Cosme
12	Château de Rouanne
16	Des nouvelles de Rouanne
18	Château de Saint Cosme
20	Les lieux-dits de Saint Cosme
22	Des nouvelles de Saint Cosme
23	Une note sur le millésime 2023
25	Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2022
26	Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2022
28	Des nouvelles de Forge Cellars
30	Nos vins



CHATEAU DE SAINT COSME



CHATEAU DE ROUANNE

# Édito

De nombreux évènements ont égrené l'année 2023 : nous avons acheté à Gigondas le grand terroir de Pied-Gu qui touche Saint Cosme, la restauration de la chapelle Saint Cosme a enfin pu commencer après quatre années d'études préalables et Jean-Paul Laval le grand ami de mon père est malheureusement décédé.

Je continue cette année à émailler ce livret d'encres et d'aquarelles afin que sa lecture vous soit la plus douce possible. La plupart d'entre elles ont été faites par ma fille Jenny et quelques unes par l'incontournable Pierre Grieu et par votre serviteur. Vous verrez que le fil conducteur pictural de cette année est la bio-diversité que nous chérissons à Saint Cosme. Mon père qui aimait profondément la nature a « sculpté » ce vallon sa vie durant et il en a fait ce havre de verdure traversé par la petite rivière de la Font des Papes. Par la richesse de sa faune et de sa flore, Saint Cosme est aujourd'hui devenu un véritable petit sanctuaire de bio-diversité que nous sommes heureux de partager avec les amoureux de la nature.



# JEAN-PAUL LAVAL

## 1935 - 2023

Jean-Paul Laval, le meilleur ami de mon père et le cousin de ma mère, est décédé en février 2023 à l'âge de 87 ans.

Avec son décès, c'est une nouvelle page de Saint Cosme qui se tourne et je ne peux que lui consacrer cet éditorial tant il a été important pour notre famille et pour Saint Cosme.

Jean-Paul était le cousin de ma mère par les liens unissant la famille Vaton à la famille Laval, pharmaciens de longue date à Carpentras.

Les Laval et les Barruol étant liés par de forts liens d'amitiés, Jean-Paul et Henri (mon père) devinrent les meilleurs amis du monde. Nous sommes dans les années 1950. Ils font de l'escalade dans les dentelles de Montmirail, partent en moto à Ailefroide, au cœur du massif des Ecrins dans les Alpes, pour pratiquer le ski et l'Alpinisme sur le Mont Pelvoux et le glacier noir. Ils sont spéléologues et explorent de nombreux avens sur le plateau d'Albion avec leurs amis du club de spéléologie de Carpentras. Henri est ébéniste d'art spécialisé dans la restauration de meubles anciens : il a installé son atelier à Mazan. Jean-Paul est étudiant en Pharmacie à Montpellier et va reprendre la pharmacie de son père Etienne Laval. Il prépare aussi, en parallèle, le diplôme national d'œnologue car celui-ci se préparait à l'époque à la Faculté de Pharmacie. Mes parents se rencontrent en 1956 par l'intermédiaire de la famille Laval et ils se marient en 1957. En cette même année 1957, Jean-Paul sort major de la toute première promotion d'Oenologues de Montpellier : il détient donc le numéro 1 de ce diplôme nouvellement créé.



Jean-Paul Laval en famille en 1973

---



Mes parents s'installent à Saint Cosme après leur mariage et mon père, tout en continuant son métier d'ébéniste, découvre peu à peu le métier de vigneron. Il faut bien comprendre qu'en ce temps-là, il n'y a aucun laboratoire œnologique dans la vallée du Rhône, peu de vignerons ont de vraies notions scientifiques sur le vin et la majorité d'entre-eux ne connaissent même pas l'existence de la fermentation malolactique ! Il y a déjà des grands vins à Gigondas mais il y a aussi des vins ratés par manque de connaissances. A cette époque, les vins de Saint Cosme sont vinifiés de manière très approximative, un peu comme partout, et sont vendus en vrac au négoce local. Henri, qui alliait un puissant savoir-faire artistique, une rigueur d'artisan et une passion pour les sciences commence à s'intéresser à la vinification à Saint Cosme. Au même moment, Jean-Paul crée le premier laboratoire œnologique de la vallée du Rhône, dans un petit local à l'arrière de sa pharmacie à Carpentras. On peut dire que cette conjonction d'évènements a littéralement changé le destin de Saint Cosme. Pendant toutes ces années (1959-1970), Henri allait pendant les vendanges aider Jean-Paul à faire les analyses de laboratoire de ses nombreux clients vignerons et Jean-Paul lui a alors transmis son savoir d'œnologue à la pointe de la technologie de l'époque. Il a véritablement formé son ami. C'est ainsi qu'en quelques années, Henri a pu acquérir un niveau de compétences scientifiques très élevé pour l'époque.. Dans ces années 1960 durant lesquelles mes parents ont eu leurs cinq enfants, Henri replante des vignes à Saint Cosme, commence à s'intéresser à l'agriculture biologique en partenariat avec Samabiol et fait progresser considérablement la qualité des vins de Saint Cosme. Il s'inspire de son premier métier d'artiste et travaille avec les mêmes buts : seuls l'esthétique, le beau, le bon goût ont du sens en toutes choses et en valent vraiment la peine. C'est par la combinaison de sa recherche permanente d'esthétique et de ses fortes connaissances scientifiques qu'il va littéralement créer « le style Saint Cosme » fait de profondeur, de relief, d'expressivité et d'équilibre. Pendant les nombreuses années au cours desquelles il m'a formé, Henri m'a transmis cette manière de travailler très particulière, faite tout à la fois de rigueur et de créativité. Cette méthode s'applique chaque jour dans tout ce que nous faisons et ne se limite pas au travail : c'est presque une manière de voir le monde.

Sans Jean-Paul Laval, la trajectoire de notre domaine eut été certainement différente et probablement beaucoup moins intéressante. Nous lui devons énormément car il a posé avec son ami Henri les premières pierres, les plus importantes. En plus de son intelligence communicative, Jean-Paul avait l'humour, la délicatesse du coeur et l'humanité des grands.

Merci Jean-Paul.



1



2



3



4



5

- (1) Jean-Paul et Henri, ski à Ailefroide
- (2) Henri fait l'idiot à Ailefroide
- (3) Départ pour Ailefroide en moto
- (4) Henri fait l'idiot avant une séance d'escalade
- (5) Journée de spéléo



# RESTAURATION DE LA CHAPELLE SAINT COSME

## 2023 - 2024

La chapelle de Saint Cosme que vous connaissez tous car elle figure sur nos étiquettes de Gigondas est située sur le coteau à l'arrière de notre domaine. Construite au XIIème siècle sur les substructions d'une chapelle plus ancienne et plus petite, elle surplombe notre vigne du Poste de toute sa bienveillance. De style roman, marquée par l'équilibre, la simplicité et la pureté de ses formes, elle est un témoignage touchant de la foi qui avait cours au moyen-âge en France. Dédiée à Saint Cosme et Saint Damien les patrons des médecins, elle a donné son nom au lieu-dit qui la porte et à notre domaine.

Partiellement détruite dans la première partie du XVIème siècle, probablement à cause de l'instabilité du terrain ou d'un tremblement de terre, elle fut réparée et remaniée vers 1556 pour nous offrir son apparence actuelle : un transept qui a été transformé en nef par l'implantation d'un clocher sur la façade sud. De la nef originelle il ne reste plus que le mur gouttereau nord. Après l'effondrement de celle-ci, on a fermé le transept dont on a refait la toiture, puis on a réparé les trois absides qui constituent le plus bel élément architectural de l'édifice.

La chapelle a servi de cimetière au village de Gigondas pendant de très nombreux siècles, jusqu'à la création du cimetière actuel au début du XIXème siècle : elle est ainsi entourée d'un très grand nombre de sépultures. Tous nos ancêtres sont enterrés à cet endroit. Ceci explique l'obstination qu'a mise la population à garder debout cet édifice très instable. En effet, le problème de la chapelle Saint Cosme est qu'elle a été construite sur un recouvrement de marnes du Tortonien qui est posé sur le safre dur. Entre les deux, l'eau circule et fait progressivement glisser toute la colline. Ceci explique les nombreuses restaurations qui ont dû être menées. Celle de 1556 est une restauration / reconstruction partielle avec un remaniement. En 1927, l'abbé Labrousse restaure la chapelle avec l'aide d'un dénommé Vaton (un de nos cousins) car le tremblement de terre de Malaucène (juillet 1927) l'a probablement abimée. En 1963, le Maire de Gigondas Pierre Amadiou et mon père entament une nouvelle restauration pour empêcher que la chapelle s'écroule. Ils sont alors aidés par les bonnes volontés du village qui font des dons pour financer les travaux. En 1989, la mairie diligente encore quelques travaux d'entretien. En 2019, avec l'aide de mon oncle l'archéologue et historien Guy Barruol, nous décidons avec



la mairie de Gigondas de financer une restauration très poussée de la chapelle qui menace encore de s'écrouler. Cette fois, les services archéologiques départementaux réalisent des fouilles préventives qui permettent de constater l'immensité du cimetière, de mettre à jour deux tombes du haut moyen-âge et de découvrir de nombreuses sépultures à l'intérieur du transept. Ces fouilles furent absolument passionnantes. L'architecte du patrimoine Xavier Boutin et l'ingénieur en structures Erwan Queffelec ont ensuite travaillé pendant 4 ans pour comprendre au mieux les désordres architecturaux affectant la chapelle afin de proposer un plan de restauration qui permettra de respecter le style originel et de rendre toute sa beauté à la chapelle. Nous sommes maintenant arrivés à la fin de cette importante phase de « matière grise » et les travaux commencent, avec l'entreprise Mariani, spécialisés dans la restauration de bâtiments historiques. C'est une aventure collective qui se poursuit, en essayant de faire toujours mieux, toujours plus beau, avec toujours plus de respect. L'engagement de tout le village de Gigondas autour de cette chapelle qui est aussi son cimetière a été puissant au fil des siècles. Il perdure aujourd'hui et plonge ses racines à la source de la spiritualité et de l'humanité quand celle-ci commence à pratiquer des rites funéraires.

Les travaux seront finis à la fin du mois de juillet 2024. Quand vous vous arrêterez à Gigondas, je vous incite à vous garer chez nous au domaine et à faire la courte marche qui vous mènera à la chapelle Saint Cosme. Cette visite vous fera du bien comme à tous ceux que la chapelle reçoit depuis 850 ans.

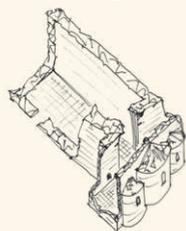


Scanner de la Chapelle

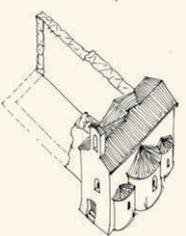
---



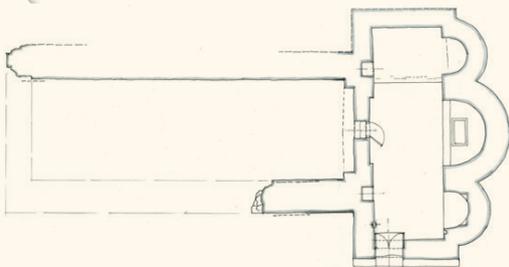
1.  
Apparence  
possible au  
XIII<sup>ème</sup>



2. Etat  
possible au  
XVI<sup>ème</sup> avant  
reconstruction



3. Etat  
actuel



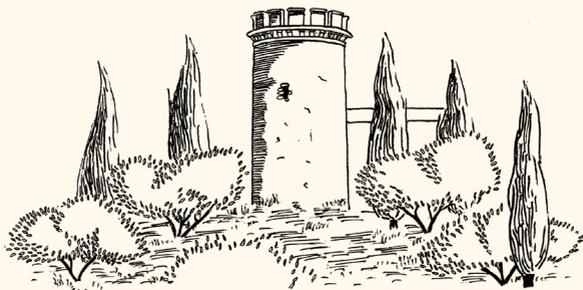
La Chapelle de Saint Cosme



Eglise de Sainte Jalle:  
ressemblance possible avec St  
Cosme lors de sa construction



Cadastre de 1830 :  
la chapelle et le Domaine  
de Saint Cosme



# CHATEAU DE ROUANNE

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

## Année 2024

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<sup>ème</sup> / IV<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle (carte de Cassini)** : Roanes

**1891** : Rouane

**Époque contemporaine** : Rouanne

Malheureusement brûlé à la révolution française, Rouanne est restauré, reconstruit et étendu au XIX<sup>ème</sup> 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.





Château de Rouanne à flanc de coteau

À 300 m du chateau, 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 'viticolté' 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.

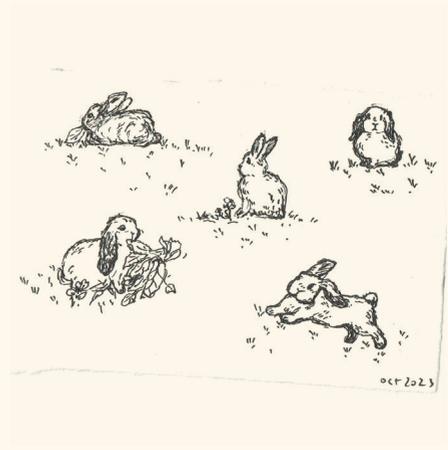
Les vignes de Rouanne ont été principalement plantées entre 1955 et 1975. Ce sont des sélections massales de grenache, syrah et mourvèdre qui nous offrent une grande diversité génétique : c'est fondamental dans l'univers des grands vins. Comme à Saint Cosme, le vignoble est cultivé en agriculture biologique. 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 suivons 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



Les lièvres de Rouanne  
Jenny Barruol, encre de chine, 2024



# Des nouvelles de ROUANNE

Nous proposons cette année les rouges de Rouanne sur le millésime 2021. L'équipe du domaine a fait un travail fantastique sur ce millésime de fraîcheur. Les vins qui en sortent sont sublimes et je vous incite chaleureusement à vous en rendre compte par vous-mêmes. L'apprentissage d'un terroir prend un peu de temps : en 2021 nous avons entièrement égrappé nos vendanges après les avoir triées méticuleusement à la main. Il en ressort des rouges avec du moelleux et de la profondeur. Notre rosé brut nature 2023 a vu se dérouler des vendanges sans difficulté : de beaux raisins qui donneront une bulle précise et bien définie. Pour mon cinquième millésime à Rouanne, j'ai l'impression que l'expérience accumulée commence à porter ses fruits. Nous avons mené des expérimentations très intéressantes en 2023 sur des macérations de raisins entiers non foulés et sur des vinifications sans soufre. Nous allons en faire beaucoup plus en 2024.

Il y a quelques jours, nous avons replanté 4 hectares de grenache dans les terroirs des « Côtes » et de « Rouanne et les Crottes ». Il s'agit de la sélection massale du conservatoire de la chambre d'agriculture du Vaucluse qui est un conservatoire « jumeau » de notre conservatoire de Gigondas. Autrement dit, tous les individus qui avaient été sélectionnés à Gigondas sont présents dans cette sélection qui inclut aussi de nombreux vieux plants prélevés à Chateauneuf-du-Pape. Nous avons ainsi fini de replanter les 8 has de Rouanne qu'il fallait absolument replanter. Il nous reste encore beaucoup de plants à remplacer ici et là dans les vieilles vignes mais nous sommes maintenant bien lancés.

Nous avons refait en 2023 toutes les toitures de la ferme, à côté de la cave ; et d'importants travaux ont encore été réalisés pour améliorer notre cuverie en béton.

Rouanne est un fabuleux domaine qui nous parle chaque jour de ses potentialités presque infinies. Pour ce terroir, la seule limite est le ciel. Avec mes amis de Vinsobres, je continuerai à dire la vérité à propos de ce terroir magique.



Les arbres de Rouanne - Jenny Barruol - Aquarelle - 2024





## 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 vigneron. 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<sup>ème</sup> et XII<sup>ème</sup> 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-Arlay (1443-1502) fut prince d’Orange, seigneur d’Arlay, 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<sup>er</sup> de Bourgogne (Jean sans Peur). Jean IV de Chalon-Arlay décède le 8 avril 1502 à l’âge de 49 ans.



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

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<sup>er</sup> 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 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 Claux'

Claus, Claux, 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 : il s'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 Claux. 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 Claux, 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.

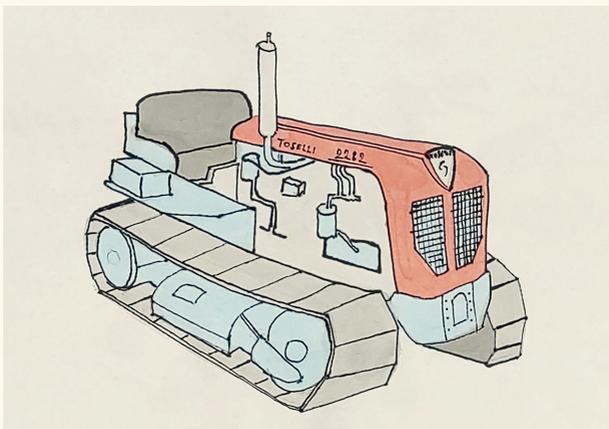


## Des nouvelles de SAINT COSME

La grande nouvelle de cette année à Saint Cosme est l'achat de six hectares de Gigondas au grand terroir de Pied-Gu, lieu-dit iconique de Gigondas sur lequel nous avons déjà plusieurs parcelles. Ces vignes que nous avons pu acheter avaient été plantées par Antonin Faravel et Abel Clerc dans les années 1960. Elles sont contigües à notre vignoble et sont constituées d'un coteau extraordinairement escarpé de marnes calcaires du crétacé. On peut y observer des marnes « en feuilleté » de couleur bleutée qui se mêlent par endroits à un substrat légèrement sableux. L'endroit se situe à 330m d'altitude à l'entrée du vallon du Pourra et bénéficie d'une magnifique exposition sur les dentelles de Montmirail. La configuration de l'endroit est absolument exceptionnelle. Les vieux grenaches y cotoient quelques syrah.

Nous allons devoir travailler ces vignes essentiellement à la main. Le seul tracteur qui pourra y pénétrer sera un tracteur à chenilles. Ce sera une manière différente de travailler. Bien sur, je fonde de grands espoirs sur la qualité des vins que nous allons produire à cet endroit. Peut-être qu'un quatrième lieu-dit naîtra de ce lieu ? Seul l'avenir le dira..

Si vous venez bientôt à Saint Cosme, nous vous ferons visiter avec plaisir cet endroit un peu incroyable.



Le tracteur à chenilles Toselli d'Henri Barrauol  
Louis Barrauol – Encres - 2024

# Une note sur le MILLÉSIME 2023

L'année 2023 fut très inattendue. Après un hiver tempéré et sec, le printemps fut exceptionnellement arrosé, notamment les mois de mai et juin. Cette ambiance quasi-tropicale un peu symptomatique du dérèglement climatique a proposé une pression du mildiou assez importante. Ensuite, l'été fut sec et le mois d'août a vu s'envoler les températures vers des sommets, exposant les vignes et ses fruits à des conditions extrêmes. Puis le mois de septembre vit revenir des conditions normales avec des pluies qui ont fait du bien à tous les végétaux.

Dans le sud du Rhone, les similitudes avec 2022 furent finalement assez nombreuses et je pense que les vins se ressembleront : on a beaucoup d'intensité sans excès d'alcool. Il y a une fraîcheur surprenante liée au fait que les effets de concentration concernent tous les éléments constitutifs du vin, y comprise l'acidité. Ces 2022 et ces 2023 me rappellent un peu les vins de la Napa Valley des années 1960 et 1970, quand cette région n'irriguait pas encore ses vignes et que le climat de cette région ressemblait beaucoup à ce que nous avons aujourd'hui dans le sud du Rhone. J'ai eu l'occasion de goûter des Beaulieu Vineyards de cette époque, vinifiés par le célèbre



Alix & Louis



œnologue russe André Tchelistcheff : je retrouve cette même intensité de fruit qu'on trouve dans les petites récoltes, avec des niveaux d'alcools très raisonnables. Dans le nord du Rhone, le millésime 2023 ressemble un peu au profil de notre Côte-Rôtie 2003 que nous avons vendangée assez tôt. Les couleurs sont grenat, les vins ont du moelleux, de la rondeur avec un fruit intense. De belle structure tannique, les rouges, à l'image du Saint Joseph, s'élèveront très bien et offriront des profils complexes si on leur accorde un peu de temps. Il est étonnant de constater à quel point les viogniers et les syrahs ont été capables de bien gérer les températures élevées en 2023. Peut-être la vigne est-elle de mieux en mieux adaptée à ces conditions-là ? Ou peut-être faut-il trouver des raisons dans les origines géographiques supposées de ces cépages ? En effet la syrah trouverait ses origines au moyen-orient et le viognier en Croatie... Chacun pourra se forger son opinion.



Jour de vendange

# Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE en 2022

Finalement, ce millésime 2022 est plus « classique » que ce que nous aurions pu penser compte tenu des conditions climatiques du millésime. Mais on observe une réelle adaptation progressive de tous les végétaux à ces étés un peu plus chauds. Parfois, ces adaptations prennent des formes inattendues et c'est pour cela que j'ai mentionné plus haut la Napa Valley en viticulture non irriguée dans les années 1960. Une des formes inattendues est le niveau d'alcool qui ne monte pas du tout par rapport à des années normales. La vigne reçoit un message de restriction d'eau, donc elle limite son activité et ralentit son rythme. Elle pousse moins, produit moins de feuillage qui génère moins de photosynthèse et par voie de conséquence moins de sucre donc moins d'alcool.

Par ailleurs, on sait que les grands terroirs ont la capacité de « réguler » les excès. En année pluvieuse, un grand terroir surprend toujours : les vins de Rouanne en 2021 constituent une démonstration imparable de cette réalité. En année chaude, la qualité d'enracinement souvent observée dans les grands terroirs « amortit » nettement la contrainte hydrique. C'est pour cela que le vigneron doit s'efforcer de faire confiance à son beau terroir s'il a la chance d'en avoir un. Après trente ans d'observation - auxquels j'ajouterais volontiers les 40 ans d'observation de mon père qui a beaucoup partagé avec moi – je suis toujours étonné par la résilience des vieilles vignes dans les grands sols.

Tout ceci reflète une partie de ce qui m'est passé par la tête durant ce millésime 2022 à Saint Cosme et à Rouanne.

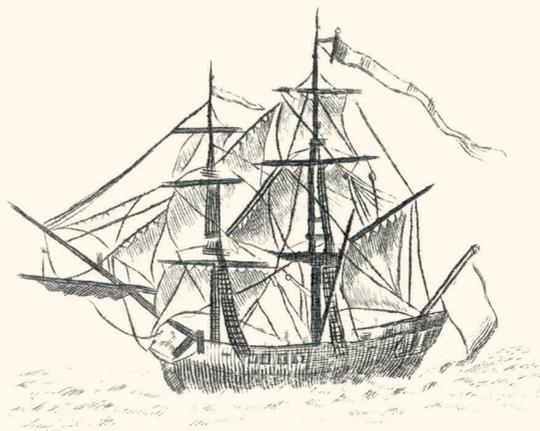
Vous verrez quand vous les goûterez que les 2022 de Rouanne et de Saint Cosme ont du charme, du fruit, de l'équilibre et de la profondeur.



# Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE en 2022

Condrieu 2022 ressemble comme un frère à Condrieu 2004 qui avait été excellent : ils ont le même éclat et la même expressivité. St Joseph 2022 ressemble à St Joseph 2010 : on y retrouve ce fruit dense, intense et vibrant. Côte-Rôtie 2022 évoque Côte-Rôtie 1997 pour son équilibre, son élégance et surtout ses arômes séduisants et typiques des syrah sur micaschistes. Après 2021 qui avait vu un gel terrible à Condrieu et des vins plus légers que d'habitude dans les rouges, on retrouve des profils de vins plus classiques du Nord. J'observe notamment cette « densité sans lourdeur » qui est une des marques de fabrique de cette région que j'aime tant. Cette caractéristique rapproche la vallée du Rhône septentrionale de la Bourgogne.

Si on regarde la typologie des millésimes depuis 2015 afin de mieux comprendre cette année 2022, on constate qu'ils sont tous assez différents. La notion de millésime étant un reflet incroyablement précis des conditions climatiques, on peut se demander si cette diversité stylistique sur huit années consécutives n'est pas un symptôme du changement climatique. Si c'est le cas, c'est un symptôme qui m'intéresse car rien n'est plus exaltant que de contempler l'extraordinaire créativité dont la nature est capable.





Les vendanges à St Cosme en 1977 – Pierre Grieu, encre de chime, 1977

# Des nouvelles de FORGE CELLARS

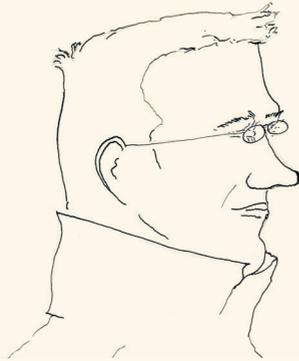
## Notre domaine américain du lac Seneca



Forge est en train de devenir un domaine viticole américain d'un genre totalement nouveau, fondé sur une conception française du vin alliée à la créativité de mon ami Rick Rainey.

Rick a créé l'année dernière « Le Salon » à Forge. Il s'agit d'un nouveau bâtiment, grand et beau, dans le style « forge / enclume noire » que nous avons adopté depuis le début. Il y a une magnifique vue sur le lac Seneca et vous pourrez venir passer un moment privilégié sur la terrasse s'il fait beau, ou au coin du feu s'il fait froid. Tous les vins de Forge, de St Cosme, de Rouanne et bien d'autres encore peuvent y être dégustés et vous pourrez apprécier les dernières trouvailles de Rick : des sardines, du pata negra, des tapenades, des pains artisanaux, des fromages locaux et tant d'autres choses.. Forge n'est plus seulement un domaine viticole, c'est une manière de vivre, de recevoir et de partager. Je vous incite chaudement à nous rendre visite : Forge et sa magnifique région en valent la peine...

Notre surface plantable à Forge est maintenant entièrement plantée, en riesling, pinot noir et cabernet franc. Nous avons parcouru un long chemin depuis la création de Forge en 2011 et de riches aventures nous attendent encore. Notre chemin restera celui du riesling sec et minéral qui exprime le terroir granitique du coteau du sud-est du lac Seneca.



Louis Barruol  
Louis Barruol – Encre – 2024

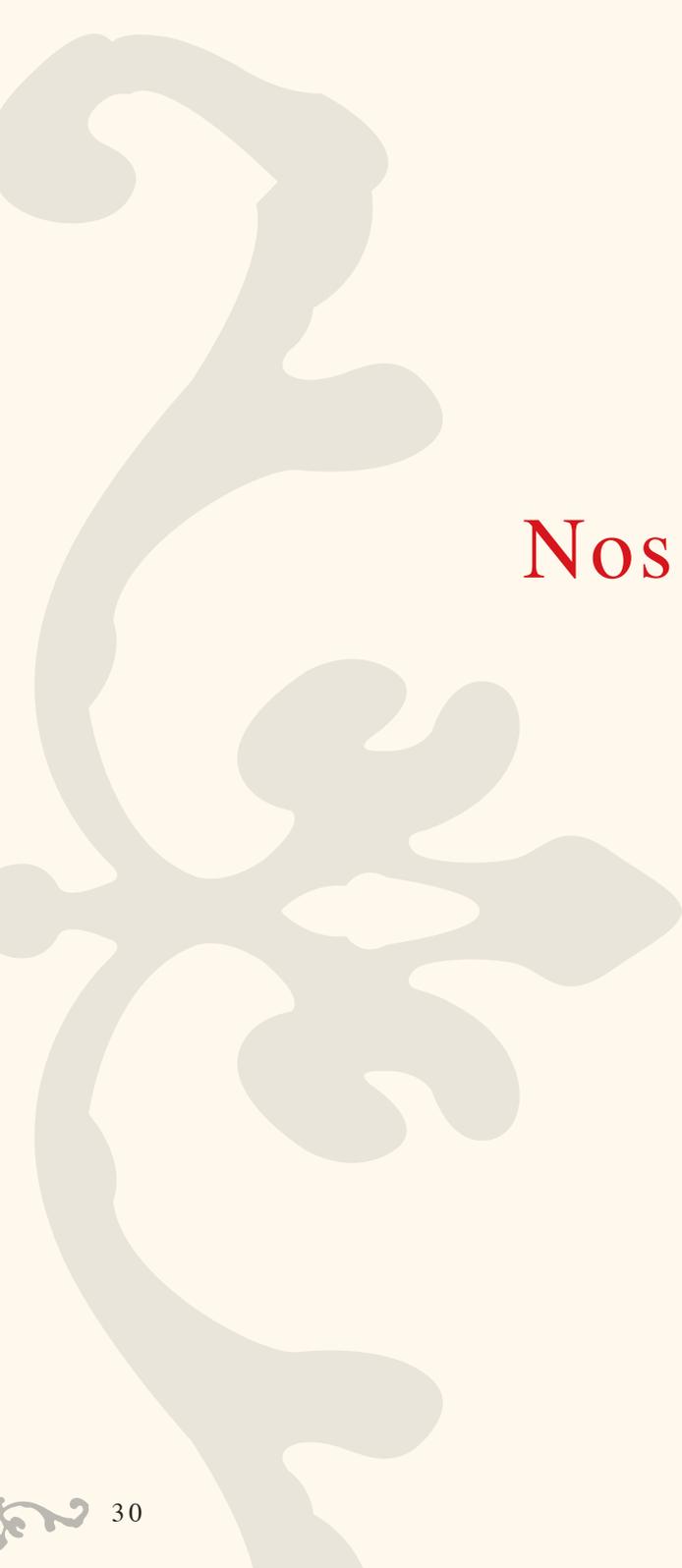


Rick Rainey  
Louis Barruol – Encre – 2024



Forge cellars : « Le Salon »





# Nos VINS

---

# CHÂTEAU DE SAINT COSME

## Gigondas Rouge 2022



### Cépages :

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

### Élevage :

Douze mois: 15 % en pièces neuves - 50 % en pièces de 1 à 4 vins - 35 % en cuve béton.

### Terroir :

Marnes calcaires et sables du miocène.

« Abondance de biens ne nuit pas ». Ce proverbe résume le millésime 2022 : dans ce type de millésime, il n'y a pas de vin moyen : tout est bon, y compris les vins issus des vignes les plus jeunes. Notre Gigondas 2022 rappelle le 1988 par sa densité, sa profondeur, son moelleux et sa fraîcheur saline. Gigondas est une expression du grenache assez particulière, assez peu comparable avec ce qu'on peut trouver chez nos proches voisins. Cette identité s'explique par l'omniprésence des marnes calcaires dans notre appellation. Et Saint Cosme est une expression très particulière de Gigondas, parce que notre terroir est marqué par le Tortonien, à peu près introuvable ailleurs que chez nous dans l'appellation. A Saint Cosme, ce sol unique se combine avec un micro-climat froid : les relevés de température correspondent à ce qu'on trouve à 400m d'altitude alors que nos vignes sont situées à 240m. Cette combinaison de facteurs naturels fait de Saint Cosme un endroit un peu incomparable. Le grenache s'y forge une identité qui peut être déroutante tant la fraîcheur, dimension rarement associée à ce cépage, est omniprésente. Il est essentiel de vivre sur

place pour ressentir tout cela et essayer d'en retirer une esthétique. Par exemple : nos vignes, exposées au couchant, bénéficient de la lumière douce du soir et sont protégées par les dentelles de Montmirail le matin ; cette régulation apporte de l'équilibre et de la texture dans les vins. Tout cela s'exprime souvent de manière plus évidente dans les grands millésimes comme 2022. L'excellence a donc une vertu pédagogique.

Fraise, violette, iode, réglisse.

Mise en bouteille sans filtration.



Carte Postale  
« Château et Chapelle de St Cosme »  
1925

# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

## Gigondas Rouge 2022



### Cépages :

Très vieux grenache. Vendange entière

### Élevage :

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

### Terroir :

sables calcaires du Miocène au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Voilà un lieu-dit qui va beaucoup aimer le compost dynamisé que nous sommes en train de faire fermenter. En effet, si les sables du miocène sont de grands sols, ils n'en sont pas moins pauvres en matière organique et manquent parfois de structure physique.

Habituellement, Hominis Fides donne des vins un peu plus tendres que le Claux. Mais dans les années comme 2022, la maturité apporte la profondeur qui caractérise ce terroir, sans perdre la finesse. Si Hominis Fides est essentiellement planté de grenache, on y retrouve aussi toutes sortes de cépages anciens dont certains me sont même inconnus. Mon grand-père faisait toujours ses remplacements avec des cépages différents.

La diversité dans une même vigne favorise une meilleure floraison : dans le cas du grenache qui fleurit habituellement assez mal, l'intérêt de cette pratique est évident. Qui sait, cette diversité participe peut être aussi à la complexité et à l'équilibre du vin ? Hominis Fides 2022 sera bien sûr un grand vin de garde : il faudra donc faire l'effort de garder précieusement ces flacons, même s'ils se goutent déjà de manière assez

civilisée. Nous avons planté au printemps 2016 de la clairette dans Hominis Fides : une sélection massale du Poste. La version 2022 'clairette blanche' d'Hominis Fides est magnifique. En 2023 cette bouteille de blanc s'appellera 'Gigondas'.

Enfin. Poivre, truffe, graphite, fumé. Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité dans le vallon de St Cosme : l'hirondelle Jenny Barruol, encre - 2024

# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE CLAUX'

## Gigondas Rouge 2022



### Cépages :

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

### Élevage :

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

### Terroir :

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

En ancien français, 'Clos' s'écrivait 'Claux'. De même que le prénom Côme s'écrivait Cosme jusqu'au XIXe siècle. Vous aurez noté que nous aimons l'écriture ancienne des mots, avant que la remotivation orthographique due au temps ne les dénature un peu. En effet, personne n'oserait écrire 'Vône-Romanée' !! Un Claux, devenu 'Clos' dans la plupart des vignobles français, s'écrivait à l'origine Claus, Clausas, Clausis, Clauzis et désignait un lieu clos, fermé, du latin Clausum pour 'fermé'.

Une vigne peut être 'fermée' par un mur, par une rivière, par la mer, par un lac ou par une falaise. C'est en effet une longue falaise qui ferme notre 'Claux' : cette parcelle puise donc son origine étymologique dans la nuit des temps. Les noms des lieux-dits veulent toujours dire quelque chose pour peu qu'on se donne la peine de chercher un peu. J'ai une affection particulière pour le Claux, notre plus vieille vigne, qui donne le vin le plus 'bourguignon' du domaine, tout en bouquet, en finesse et en fraîcheur.

Sa capacité à évoluer est tout à fait excellente: le Claux 2006 le démontre assez bien en ce moment. Bien sur, dans la lignée de nos autres 2022, cette version du Claux restera dans l'histoire du domaine pour sa grande qualité et son potentiel de garde.

Petite fraise des bois, violette, tourbe, épices orientaux, camphre.

Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité dans le vallon de St Cosme :  
les grenouilles - Jenny Barruol, encre - 2024



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

## Gigondas Rouge 2022



### Cépages :

Vieilles vignes de grenache complantées, Vendange entière.

### Élevage :

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

### Terroir :

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

Si le Claux a mon affection, le Poste a mon cœur. Cet endroit un peu magique bordant la chapelle de Saint Cosme a toujours été le lieu où ma mère ramassait son thym, son fenouil, son romarin, ses mures, ses figues, ses cerises et ses amandes. Le sureau et les genêts y poussent facilement et nous y faisons du miel avec deux ruches : ce sera le 'miel du poste'.

Deux ruches, ce sont 60 000 abeilles, prêtes à aider la floraison de nos vignes. Tout est intense et raffiné dans ce coteau. Je rêve parfois d'une dégustation 'horizontale' de ce terroir, regroupant toutes les merveilles qu'il est capable de produire.

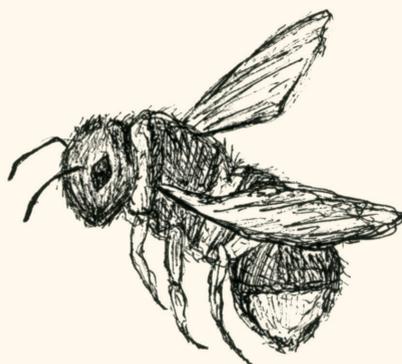
Mais ce ne sera jamais qu'un rêve car tous ces fruits de la nature ne mûrissent pas simultanément ! Le Poste a aussi mon cœur parce que mon père a replanté ce coteau en 1963. Il avait 35 ans et les photos de ce chantier de plantation montrent un homme énergique capable de renverser les montagnes.

La même année, il eut à vinifier ce qui fut incontestablement le plus mauvais millésime

du siècle. Et son Gigondas fut d'une qualité acceptable (un vrai tour de force en 1963), avec l'aide de son meilleur ami, l'œnologue Jean-Paul Laval, qui avait à l'époque le seul laboratoire œnologique de la région. Je dédie ce Poste 2022 à mes parents.

Iode, violette, poivre, cendre.

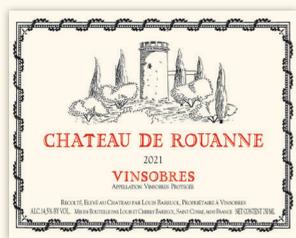
Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité dans le vallon de St Cosme :  
les abeilles - Jenny Barruol, encre - 2024

# CHÂTEAU DE ROUANNE

## Vinsobres Rouge 2021



### Cépages :

50 % Grenache - 40 % Syrah - 10 % Mourvèdre. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

### Élevage :

12 mois en cuve, pièces bourguignonnes et demi-muids. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

### Terroir :

Marnes et calcaires du pliocène

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 2021 de Rouanne est notre plus belle réussite dans le millésime 2021.

La capacité de ce terroir à développer de la qualité dans un millésime frais et difficile est très 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. Le 2021 ressemble beaucoup

plus à un 2010 ou à un 2016 qu'à n'importe quel autre 2021. Avec ses arômes de réglisse, de mure, de goudron et de pivoine, il déploie par paliers successifs la texture profonde et la salinité du coteau de Rouanne pour continuer sur une fin de bouche longue et pénétrante.

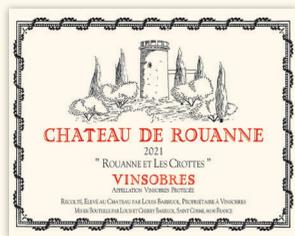
Goudron, réglisse, orange sanguine, pain d'épices, salinité.

Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité à Rouanne : le papillon -  
Jenny Barruol, encre - 2024

# CHÂTEAU DE ROUANNE 'ROUANNE ET LES CROTTES' Vinsobres Rouge 2021



## Cépages :

Grenache - Syrah, Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien, Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

## Élevage :

12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes, 15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton, Levures indigènes.

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 2021, 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<sup>e</sup> 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.

Pain d'épices, mûre, graphite et salinité.  
Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité à Rouanne : les oliviers  
Jenny Barruol, aquarelle - 2024

# CHÂTEAU DE ROUANNE 'LES CÔTES'

## Vinsobres Rouge 2021



### Cépages :

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

### Élevage :

12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes, 15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins, Co-fermentation traditionnelle en cuves béton, Levures indigènes.

### Terroir :

Marnes, argiles et calcaires du pliocène et du messinien.

Le terrain de jeu traditionnel de la syrah est bien sur la vallée du Rhone septentrionale. Mais s'il y a dans la vallée du Rhone 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 2021 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 200m 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 20m seulement.

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

Mise en bouteille sans filtration.



La bio-diversité à Rouanne : le renard  
Jenny Barruol, encre - 2024



# SAINT COSME

## Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022



### Cépages :

50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault, Origines : La Crau, Valori et Christia, Vendange entière.

### Élevage :

12 mois en fûts de deux à cinq vins

Le terroir de Chateauneuf-du-Pape jouit d'un climat d'intensité. D'un froid polaire en hiver, balayé par le mistral glacial, à l'été chaud qui convient à merveille aux cépages grenache et mourvèdre, il est logique qu'il engendre des vins qui contiennent en eux autant de vibration. Dans les sols d'argiles rouges surmontés de galets roulés, les vins peuvent acquérir de la texture, de la rondeur et toute la douceur si caractéristique de Chateauneuf. Je vinifie toujours mon Chateauneuf-du-Pape de la manière la plus traditionnelle qui soit : vieilles vignes, petits rendements, vendanges entières, levures indigènes, vieux futs, aucun soutirage et aucune filtration. Je n'ai pas choisi la méthode traditionnelle par dogmatisme, mais plutôt parce qu'après avoir essayé de nombreuses méthodes, elle est celle qui traduit le mieux le terroir et qui engendre les meilleurs vins. Il ne faut pas mésestimer nos prédécesseurs : ils avaient de très bonnes raisons de travailler d'une certaine manière. Le millésime 2022 a été un « grand classique » : j'y retrouve les arômes de pâte d'amande, de raisins secs, de cannelle et de cerise qui évoquent toujours dans mon esprit la période de Noël et ses effluves hivernales

savoureuses chargées de souvenirs d'enfance. Après 12 mois d'élevage en petits futs, il y a une « résolution » du vin qui livre enfin tous les secrets de son origine. C'est un temps incompressible qu'aucun artifice technique ne peut contourner : un bon vigneron doit savoir écouter son lieu, sa vigne et son vin pour l'accompagner sans altérer sa nature profonde. En ce sens, notre métier est une bonne école du respect.

Cannelle, garrigue, truffe, tapenade, cerise.  
Mise en bouteille sans filtration.



Châteauneuf du Pape : les arômes de Figue  
Jenny Barruol, aquarelle - 2024

# SAINT COSME

## Côte-Rôtie 2022



### Cépages :

100% Serine (syrah ancienne). Vendange entière.

### Élevage :

douze mois : 40 % en pièces neuves - 60 % en pièces d'un vin.

### Terroir :

Schistes, micaschistes et loess aux lieux-dits Besset, Cote Bodin, Fontgeant, But de Mont, Maison rouge, Semons, Maisons blanches.

Comme j'ai pu déjà l'exprimer par ailleurs, 2022 est un millésime à classer dans la catégorie des grands de la vallée du Rhône septentrionale. Il me rappelle 2009, et par certains aspects 2013. La Côte Rôtie aime les étés chauds et secs, qui amplifient l'intensité d'expression de ce terroir. évidemment ce millésime va demander un peu de patience. Les vins sont un peu fermés pour le moment parce que leur immense potentiel ne peut s'exprimer instantanément. Il en va de même dans nombreuses autres disciplines.

Habituellement, les Côte Rôtie de Saint Cosme de dégustent bien à partir de 5 ans d'âge puis vieillissent parfaitement une bonne vingtaine d'années.

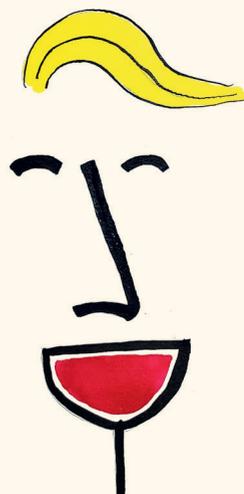
Ce 2022 demandera probablement une dizaine d'années de patience. En 2022, les différents lieux-dits que nous travaillons exprimeront chacun leur identité de manière discriminante : c'est le privilège des grandes années. à la dégustation, il montre une attaque fraîche, suivie par une bouche ample, structurée, longue et serrée.

Le vin se déploie par paliers successifs et finit sur des tanins de vendange entière en

année de maturité. évidemment, il donne à penser que tout cela va se déployer dans les prochaines années. Pour vous faire plaisir, vous pouvez ouvrir en ce moment les Côtes Rôties 2004, 2006, 2007, 2010 et 2013.

Jambon fumé, violette, graphite, cendres froides, réglisse.

Mise en bouteille sans filtration.

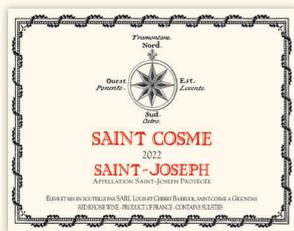


Louis Barruol, encre , 2024



# SAINT COSME

## Saint Joseph 2022



### Cépages :

100 % Serine (syrah ancienne), 70 % Vendange égrappée - 30 % Vendange entière.

### Élevage :

douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux et trois vins,

### Terroir :

Arènes granitiques du vallon de Malleval,

Saint Joseph est notre vin qui propose le plus de régularité année après année. Quand je goûte ce que ce terroir a été capable de donner dans un millésime comme 2021, un étonnement admiratif me gagne. Bien sûr, ce que le 2022 offre va au-delà de la norme: grande densité, moelleux, longueur, une 'réserve' qui laisse augurer du meilleur sur le plan aromatique. La partie du vin qui n'est pas de l'eau ou de l'alcool, soit à peu près 3 % du vin, est composée majoritairement d'éléments organiques. Les éléments minéraux, s'ils sont très minoritaires, n'en restent pas moins ceux qui subsistent le plus longtemps dans un vin. Quand les éléments organiques ont disparu

ou presque, reste le minéral.. C'est pour cette raison que le vieillissement des vins est fascinant. C'est pour cette raison que les vins vieux ne peuvent pas tricher avec leur nature profonde. C'est pour cette raison que la vérité ultime est dans les vins vieux. Ce Saint Joseph 2022, plein de 'fruit', de jeunesse, 'd'organique', suscite la question de son devenir dont je ne doute pas qu'il sera glorieux. Mais je pense aussi qu'il changera beaucoup : comme toujours, le temps apportera des réponses éclatantes.

Pivoine, myrtille sauvage, réglisse, tabac. Mise en bouteille sans filtration.



L'assemblage de Saint Joseph - Jenny Barruol, encre - 2024

# SAINT COSME

## Crozes-Hermitage 2022



### Cépages :

100 % Serine (syrah ancienne), 50 % Vendange égrappée / 50 % Vendange entière.

### Élevage :

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

### Terroir :

Sols granitiques, Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans.

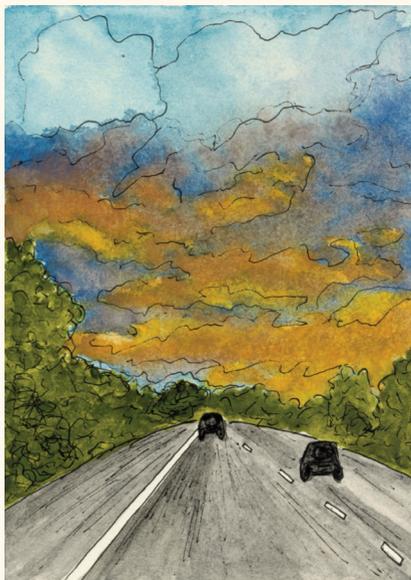
Notre Crozes-Hermitage est une expression de la partie historique de Crozes-Hermitage, quand cette appellation ne comportait encore qu'assez peu de plaines. Nous faisons du Crozes-Hermitage depuis 2009. Ce 2022 est sans doute un des meilleurs que la nature a eu la générosité de nous donner. Quand la syrah atteint de tels niveaux de densité, elle 'bascule' alors dans un univers assez différent qui la sublime.

C'est un cépage qui s'accommode bien d'une grande maturité. Peut-être que son origine – des zones chaudes et sèches du moyen-orient – lui a conféré cette capacité. Peut-être est-ce inscrit dans ses gènes. Toujours est-il que ce 2022, qui exhale le cassis et les herbes aromatiques propose une interprétation de Crozes toute en majesté et en dimension. N'oublions pas que la syrah fut multipliée et développée dans la vallée du Rhône septentrionale : l'amélioration du végétal par la sélection requiert du temps et du savoir-faire.

La France a su sélectionner et faire émerger un grand nombre des cépages que l'on retrouve aujourd'hui dans la plupart des

vignobles du monde entier. Soyons-en fiers et remercions nos ascendants d'avoir su réaliser ce long travail de patience.

Lard fumé, mûre, poivre blanc, encens.  
Mise en bouteille sans filtration.



Crozes-Hermitage : en route vers le nord !  
Jenny Barruol, aquarelle - 2024

# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBIONS'

## Côtes du Rhône Rouge 2022



### Cépages :

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Clairette co-fermentés. Vendange entière.

### Élevage :

Cuvaison de six semaines en cuve béton.

### Terroir :

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés.

Les Deux Albions est le plus traditionnel de nos vins. Mon grand-père que je n'ai pas eu la chance de connaître parce qu'il est décédé en 1949 faisait ses Gigondas de la même manière : culture biologique, petits rendements, vendange entière, co-fermentation de plusieurs cépages en cuves béton, levures indigènes, remontages, élevage en cuves béton et en cuves bois. En fait, il est difficile de travailler plus simplement. Mais il ne faut jamais oublier que le plus difficile est justement de faire de belles choses simples : comme en gastronomie.

Cette approche nécessite une bonne expérience, un sens de l'anticipation et une connaissance aboutie de sa discipline. Les deux Albions est notre 'laboratoire d'idées' en ce qui concerne les co-fermentations de cépages du sud. Chaque année une petite quantité de raisins est dédiée à des expérimentations qui, en général, nous ramènent à ce que faisait mon père qui avait déjà beaucoup expérimenté lui-même. Quand on est un jeune vigneron, on cherche à démontrer sa capacité à faire un bon vin et c'est le cours normal des choses, mais il

est beaucoup plus intéressant de 'guider' le raisin plutôt que de s'imposer à lui. C'est ce que faisait mon père et je crois qu'il avait raison. La grande qualité de ses vins le prouve.

Fraise surmaturée, pain d'épice, miel, bacon. Mise en bouteille sans filtration.



il faut savoir attendre  
Jenny Barruol – Encre - 2024

# SAINT COSME

## Côtes du Rhône rouge 2023



**Cépages :**  
Syrah, Vendange partiellement égrappée.

**Élevage :**  
en cuve.

**Terroir :**  
Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villa franchiennes, élevage

Après le magnifique 2022, voici le superbe 2023. Il est rare de voir - pour l'appellation Côtes-du-Rhône - deux millésimes d'un tel niveau 'en suivant'. Il se pourrait même que 2023 se révèle supérieur avec le temps, parce que les rendements furent plus bas qu'en 2022. Je répéterai autant de fois qu'il le faudra que les Côtes du Rhône sont un extraordinaire terrain de jeu viticole pour ceux qui aiment la qualité. Cette région combine les vieilles vignes, des terroirs magnifiques, des rendements plutôt bas et un climat exceptionnel.

Bien que j'explore en permanence ce qui peut être fait, je reste un inconditionnel de nos deux vignobles préférés : Vinsobres et les terrasses villafranchiennes du Gard, nos deux sources qui composent ce vin. La syrah a réellement montré ses aptitudes exceptionnelles en 2023 : grande qualité de fruit, magnifique couleur intense, texture tout en relief. Ce vin dont la vocation est d'être dégusté rapidement aura tout de même une longue vie, atypique dans sa catégorie. C'est une constante dans les Côtes-du-Rhône : de nombreux terroirs ont un réel pedigree, mais l'imaginaire collectif ne leur décerne

pas la reconnaissance qu'ils mériteraient d'avoir. Pour moi, c'est un grand plaisir de rendre accessible à toutes les bourses un vin de cette qualité, car il est indispensable que vous, nos clients, continuiez à aimer le vin français, porteur de charme, d'identité et de finesse.

Cassis, truffe, réglisse, framboise sauvage.



Trop de Cotes du Rhone !  
Jenny Barruol – Encre - 2024

# MICRO-COSME GRENACHE/PINOT NOIR

Vin de France rouge



**Cépages :**

50 % Pinot noir - 50 % grenache.

**Élevage :**

Vinification et élevage en cuve en béton.

Solera de 1999 à 2021. Mise en bouteille en 2024.

Chaque année nous essayons de faire grandir notre solera en lui apportant des éléments nouveaux, des idées nouvelles, d'autres complexités. Avec 2022 et 2023 comme deux derniers millésimes ajoutés dans la solera, les mises en bouteilles de 2024 engendreront des vins élégants et complexes.

Mais la fraîcheur sera toujours là. D'ailleurs, cette fraîcheur dans nos grenaches du sud est troublante : pourquoi ne la retrouve-t-on pas dans les grenache cultivés dans d'autres régions chaudes où ils peuvent prendre des caractéristiques lourdes et surmuries? Quel élément de notre climat marque cette différence? Le mistral, peut-être, ou l'influence fraîche des alpes ? ou encore la qualité de l'air?

Cela restera un mystère. En tout cas, le grenache n'a pas d'équivalent sur la planète 'ampélographie' : il peut adopter mille visages et réserve toujours ses surprises.

C'est tout l'intérêt d'une solera d'être toujours la même, et toujours différente. Cette année le

premier tirage incluant du 2022 sera réalisé en février 2024

Epices du souk, pain d'épice, compote de fraise, charbon, goudron.



Les arômes de basse de Micro-Cosme  
Jenny Barruol, encre - 2024

# ROUANNE

## BRUT NATURE ROSÉ MILLÉSIMÉ 2023

### Méditerranée Comté de Grignan *effervescent*



**Cépages :**

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

**Élevage :**

Pressurage lent. Fermentation et élevage sur lies.

**Terroir :**

Sables calcaires du pliocène.

La bulle est un univers différent. Combiner le charme et la légèreté avec l'expressivité est un exercice fascinant que nous exécutons avec toujours plus de plaisir chaque année. Le secret d'une bulle fine, élégante et crémeuse se niche dans la relation magique qui se noue entre les lies et le vin, après la prise de mousse.

C'est un temps que nous allongeons chaque année un peu plus, pour vous offrir une bulle toujours plus agréable et complexe.

Effervescent non dosé "Brut nature". Couleur rose bleutée. Au nez noyau de cerise, thym, framboise, silex. En bouche : fraîcheur verticale soulignée par une fine bulle crémeuse. Prise de mousse en janvier 2024 Mise en bouteille en août 2024.



Le charme du Brut Nature de Rouanne  
Jenny Barruol, crayon - 2024



# SAINT COSME

## Condrieu 2022



**Cépages :**  
100 % Viognier.

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

**Terroir :**  
Arènes granitiques.

Pour être grand, un viognier doit être mûr: il partage cette caractéristique avec la Marsanne qui ne supporte pas la sous-maturité. Mais il doit être mur sans excès d'alcool. C'est ce que nous avons essayé de mener en 2022 : une recherche d'équilibre. élevé pendant huit mois dans des vieilles pièces bourguignonnes, il a bien sûr achevé sa fermentation malolactique sur les lies fines. L'élevage de Condrieu, c'est toujours une relation entre les lies fines, qui préservent le fruit et la fraîcheur, et le haut du fut qui par son rapport à l'oxygène génère ce que j'appelle la 'résolution du terroir'. L'idée est que la manière de vinifier et d'élever les vins doit finalement révéler leur identité profonde: c'est la 'résolution'. Comme on résout une équation mathématique, on doit 'trouver la solution' du terroir, en menant une enquête pour résoudre l'énigme proposée par ce terroir. Du latin *resolvere*, 'trouver une solution'. Cette petite quantité d'oxygène sur une longue période de plusieurs mois donne souvent la résolution. On ne doit donc pas envisager l'élevage sous le seul angle du bois, approche intellectuellement et

techniquement rustique, mais dans un cadre plus général dans lequel l'oxygène, ennemi juré du vin depuis la nuit des temps, occupe une place centrale jusqu'à devenir l'ami du terroir ; mais à dose homéopathique : en tout, il est question de mesure.

Fenouil, réglisse, sureau, rose ancienne, anis.



La douceur de Condrieu  
Louis Barruol, encres rouge et noire - 2024

# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Côtes du Rhône Blanc 2022



**Cépages :**  
100% Clairette.

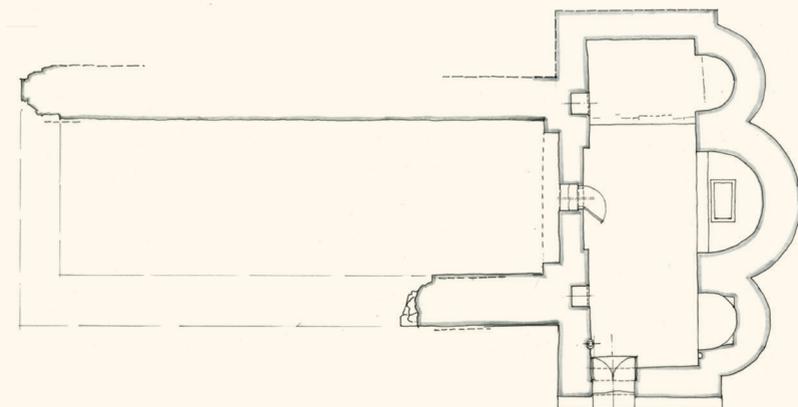
**Élevage :**  
Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

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

Peu de vignes à Saint Cosme véhiculent autant d'histoire que celle-ci. Déjà attesté comme terroir à vocation viticole au XV<sup>e</sup> siècle, Le Poste transmet aussi la tradition du vin blanc de clairette à Gigondas en général et à Saint Cosme en particulier. En effet, quand mon père arrive à Saint Cosme en 1957 par son mariage, les plus vieilles bouteilles soigneusement conservées dans la cave sont des bouteilles de blanc : des vins des décennies 1920, 1930 et 1940. D'après ce que me raconte mon père, ces vins étaient absolument succulents, y compris les plus vieux. La vigne était à l'époque très vieille:

il s'agissait donc d'une plantation post-phylloxérique. Quand mon père replante la vigne en 1963, il conserve la même surface en blanc. Tout cela pour expliquer que ce vin blanc du poste vient de loin et puise sa qualité dans le travail de ceux qui nous ont précédés. En 2022, nous eumes un Poste assez mur mais nous avons fait très attention à ne pas le ramasser trop tard. Il exhale l'arôme habituel de pierre à fusil. Potentiel de garde : 20 ans.

Pierre à fusil, abricot sec, pamplemousse.



Le poste blanc : l'architecture épurée



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Côtes du Rhône Blanc 2022



**Cépages :**  
100 % Clairette.

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

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

La sélection massale du Poste que nous avons plantée à Hominis Fides en 2017 nous donne une image touchante de l'extraordinaire pouvoir d'auto-régénération de la nature. La vigne du Poste (plantée en 1964) est une vieille vigne qui produit peu. Le même patrimoine végétal en version 'jeune vigne' donne une vigne d'une vigueur incroyable: des bois magnifiques, des grandes feuilles brillantes et des belles grappes.

Au cœur du fonctionnement de la vie se trouve l'auto-préservation qui utilise comme outil la génération de diversité et la reproduction. Quand je vois pousser cette jeune vigne au printemps, il s'en dégage une puissance de vie extraordinaire.

En 2022, Hominis Fides nous offre une belle texture saline précédée d'un joli nez d'anis et de fenouil. Il accompagnera une fourme d'Ambert, une bouillabaisse ou un plat d'asperges.

Silex, anis, réglisse.



Louis Barruol, encres, 2024



# MICRO-COSME SAUVIGNON - VIOGNIER

Vin de France blanc 2023



**Cépages :**  
Sauvignon - Viognier

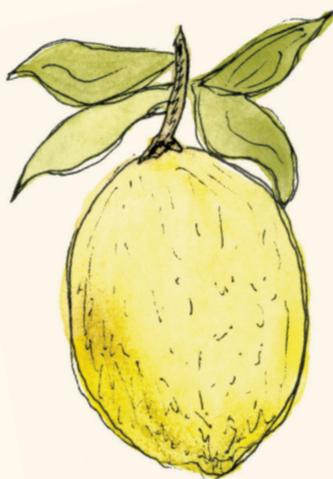
**Élevage :**  
Vinification à froid, élevage en cuve.

Le fait que nous faisons des vins blancs depuis longtemps à Saint Cosme m'a beaucoup aidé à préciser et ajuster en permanence le profil de Micro-Cosme blanc. C'est une culture et un savoir-faire très différents. Cette année, nous aurons un peu plus de sauvignon que d'habitude mais Micro-Cosme ressemblera beaucoup au 2022. L'assemblage du viognier avec le sauvignon est très rare : probablement parce que ces cépages sont traditionnellement cultivés dans des régions différentes, sauf dans le Languedoc où ils se cotoient. J'aime marier ces deux cépages car ils font preuve d'une bonne complémentarité. Assembler des cépages et les 'travailler' ensemble n'est pas qu'une question d'analyses, de chiffres et de théories : c'est surtout une question de style et d'alchimie. En musique, jouer les notes ne suffit pas : il faut qu'elles aient musicalement du sens et qu'elles s'articulent entre elles. C'est la même chose dans le vin. Il est étonnant de constater que quel que soit le millésime, l'un des deux cépages propose toujours une solution quand l'autre est un peu défaillant. Nous ferons cette année des

mis en bouteilles précoces car ce sont toujours les meilleures mises. Ayez du plaisir avec notre Micro-Cosme car il est fait pour cela et uniquement pour cela.

Citron, pamplemousse, buis, sureau, mangue.

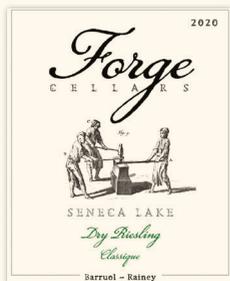
Mise en bouteille en janvier 2024.



La fraîcheur citronnée de Micro-Cosme blanc  
Jenny Barrauol – Aquarelle - 2024

# FORGE CELLARS SENECA LAKE

## Riesling Classique 2020



### Élevage :

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.

### Terroir :

Shistes, argiles shisteuses, ardoises et granits.

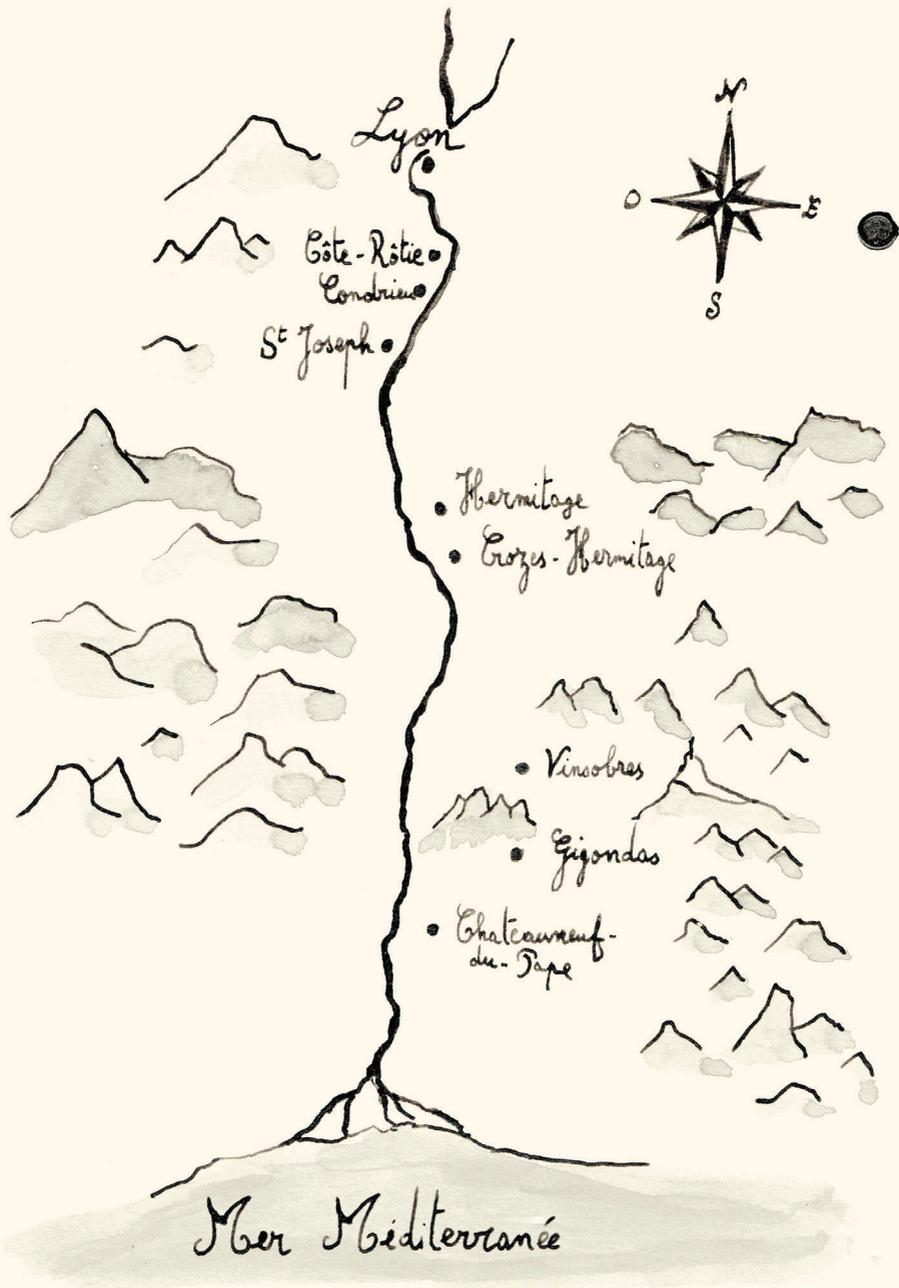
Quel grand millésime que ce 2020. Vraiment un des tout meilleurs depuis que nous avons créé Forge Cellars en 2011. Un printemps idéal a précédé un bel été pas trop arrosé. Puis le temps des vendanges fut froid mais vraiment clément. Il nous a permis d'aller chercher les maturités très tard vers la fin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

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



La femme - bouteille  
Louis Barruol - Encres - 2024



Carte du Rhône - Louis Barruol, encre - 2022