



CHATEAU DE SAINT COSME

8^{ème} Newsletter Louis Barruol 2019

Quand on essaie de faire progresser la qualité des vins d'un domaine, on doit évidemment se questionner et travailler sur nos pratiques dans les vignes et à la cave. On doit avancer sur les deux fronts en même temps.

Dans un premier temps, les changements qu'on effectue sur la vinification, l'élevage et la mise en bouteilles ont un effet immédiat et très visible sur les vins. Pour un jeune vigneron, c'est très encourageant de voir rapidement les résultats de son travail.

Mais quand les méthodes « en cave » ont été bien affinées, quand on a fait la part des choses entre la tradition souvent cohérente et quelques idées neuves, la progression s'arrête brutalement parce que le travail à la cave, s'il est fondamental dans la « révélation » du terroir, ne changera jamais la nature profonde des raisins qui arrivent à la cave. Alors commence ce voyage qu'est le travail en profondeur sur un terroir et un vignoble. En la matière, les résultats mettent des années à arriver : on est dans le « temps long ». Mais il s'agit aussi du plus beau voyage qui soit parce que la nature est fondamentalement positive : si elle n'est pas salie, elle génère toute seule l'énergie, la production et la diversité. Quand une vigne ne subit aucun élément de pollution, si elle est bien soignée et respectée, elle le restituera au centuple dans la qualité des fruits et des vins qu'elle produira. Les résultats de ce travail sont longs à venir mais ils sont beaucoup plus importants que les progrès dus à un bon travail de cave.

Enfin arrive la phase ultime qui est celle des dernières marches à franchir. Ce travail de précision sur les vignes requiert beaucoup de temps et beaucoup de moyens. Il ne garantit pas toujours une progression visible de tous mais il appartient au domaine de la subtilité. Je crois qu'il fait la différence entre un très bon vin et un vin qui a une âme. Les vins « qui ont de l'âme » ont cette capacité particulière de pouvoir s'adresser facilement à tous. Ils sont paradoxalement les plus complexes mais les plus faciles à comprendre. Seule cette démarche m'intéresse aujourd'hui. Le reste m'apparaît un peu futile.

A l'heure où j'écris ces lignes, nous sommes en train de finaliser l'achat d'un extraordinaire domaine viticole historique que nous connaissons depuis longtemps. Il s'agit d'un très grand terroir. J'aurai le plaisir, dans les prochaines semaines, de vous en dire plus sur cette belle histoire.

Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2017

Après un printemps clément, nous eûmes en 2017 une floraison très difficile sur le cépage grenache, qui rappela tout à fait ce qui s'était passé en 2013. Malheureusement cela fait partie des risques à encourir quand on cultive le grenache : sa propension à la « coulure » (mauvaise floraison) est bien connue de tous, surtout sur les vignes les plus vieilles. Les anciens avaient l'habitude de complanter le grenache avec d'autres cépages parce que la complantation favorise une meilleure floraison. Bien sûr, nous continuons cette pratique, mais parfois le grenache n'en fait qu'à sa tête et il n'y a pas grand-chose à faire...

Les syrahs et les mourvèdres proposèrent une jolie production normale et de belle qualité. Les minuscules rendements sur grenache ont donné des vins très intenses et serrés. Leur potentiel de garde sera élevé. Vous constaterez que les quantités disponibles pour les vins de Gigondas sont très petites. J'en suis désolé, mais il faut accepter que la nature ne puisse pas toujours nous donner exactement ce que nous voulons.

Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2017

Les millésimes très difficiles sont-ils en voie de disparition dans la vallée du Rhône septentrionale ? On est en droit de se poser la question, le dernier en date étant 2008. Incontestablement, la montée des températures propose aujourd'hui de superbes maturités chaque année ou presque dans cette partie de la vallée. On observe un phénomène tout à fait comparable sur les pinots de Bourgogne.

En revanche, il n'est pas certain que cette évolution soit aussi positive pour les blancs. Les viogniers et les marsannes ont aujourd'hui besoin d'être ramassés au bon moment, et surtout « pas trop tard », tout comme les chardonnays à Meursault... 2017 a été symptomatique de cet état de faits, avec d'extraordinaires syrahs mûres, complexes et profondes, dans toutes les appellations : St Joseph, Crozes-Hermitage, Côte Rôtie.. etc.. Les blancs sont expressifs, salins, sur le registre de l'ouverture et de l'expression. Vraiment, la vallée du Rhône septentrionale est plus que jamais une incroyable région viticole dans laquelle on trouve pléthore de bons vins. Son potentiel qualitatif paraît presque sans limites.

Une note sur le millésime 2018

Je ne déteste pas les millésimes qui présentent une certaine difficulté. Bizarrement, ils sont parfois ceux qui expriment le mieux le sol. Dégustez notre 2008 aujourd'hui : rien ne peut donner à penser qu'il s'agit d'un millésime difficile. Le printemps 2018 a proposé des conditions extrêmement difficiles dans le sud du Rhône. Jamais nous n'avions vu de tels problèmes de mildiou. Quand il pleut tous les trois jours et que la température culmine à 28°C, tout devient très difficile. Il a été incroyable de constater

à cette occasion l'excellent comportement des vignes « en bio » par rapport aux vignes qui reçoivent tant et tant de chimie.. Les soins que nous avons apporté à nos vignes cette année nous ont permis d'avoir une très belle récolte, dans un millésime qui a vu de nombreux domaines avoir des productions minuscules. Les vins sont très bons et ils ont ce « délié » que la nature donne quand elle est plutôt prolifique. Les blancs ont été ramassés assez tôt pour préserver toute la fraîcheur requise. Notre expérience sur le terroir de Saint Martin s'enrichit d'année en année et nous sommes dans la phase où la progression est rapide.. Le calcaire s'exprime de manière évidente dans la fraîcheur des vins que nous produisons à cet endroit.

De manière générale (j'inclus dans ce commentaire les blancs et les rouges du sud et du nord du Rhône), l'élevage sera très intéressant en 2018 car les vins penchent plus du côté du minéral que du côté du fruit. C'est souvent ce qui se passe quand les maturités ne vont pas trop vite.

Des nouvelles de Forge Cellars, notre domaine américain

Notre travail à Forge continue. Nous plantons de nouvelles parcelles de pinot et de riesling chaque année. Notre vinification est de plus en plus pointue. Nous sommes persévérants dans l'effort et seule la recherche permanente de qualité nous guide. Les journalistes nous le rendent bien puisque notre Riesling Classique 2017 vient d'être côté 91 pts par le Wine Spectator. Etre au-dessus de 90 pts est maintenant une habitude et je vous rappelle que notre Riesling Classique 2015 était sorti dans le Top 100 de l'année du Wine Spectator, en 32eme position. Nous construisons cette année un bureau au-dessus de la cave et un nouveau bâtiment accueillera notre stock de bouteilles.

La zone du sud-est du lac Seneca est véritablement un magnifique lieu pour le cépage riesling. La combinaison des ardoises schisteuses avec le climat froid, les vents de nord-ouest qui arrivent directement du Canada et assainissent notre coteau en permanence, l'exposition à l'ouest, la diversité du matériel végétal en riesling, multiplié depuis très longtemps dans les Finger Lakes, font de cet endroit une véritable « appellation ». Les équilibres physiologiques naturels qui permettent de vinifier des rieslings totalement secs sont tout à fait exceptionnels et proposent cette fraîcheur naturelle dans les vins qui caractérise les vrais grands terroirs de blancs. Aucune autre région aux Etats-Unis ne peut rivaliser avec le potentiel du sud-est du Lac Seneca pour les vins blancs.

Nous continuons sans relâche notre travail de compréhension et de classification sur ce coteau. C'est pourquoi nous vinifions chaque année plus de 20 lieux-dits : ce travail nous permet d'apprendre. Les moines bourguignons ont aussi fait cela, avec le résultat que nous connaissons. Quand nous ne serons plus là, d'autres continueront ce travail.

Louis Barruol, le 31 janvier 2019