

carnet de voyage

Louis Barruol, le soliste de Gigondas



Gigondas, lové sur ses coteaux où plane l'ombre des dentelles de Montmirail, est un beau village, presque trop beau. Rénové, redessiné avec soin, fleuri juste ce qu'il faut, voué à ses vins de prestige et au tourisme haut-de-gamme, ce bourg de pierres claires et de recoins ombragés s'est figé dans son décor parfait.

Non, ce n'est pas un cas isolé, loin s'en faut. Aux quatre coins de la Provence, on a ainsi restauré, ripoliné, normalisé des bourgs et villages splendides, des hameaux sauvages qui finissent par se ressembler. Tous plus provençaux les uns que les autres. Lisses et pimpants. Parfaits pour les cartes postales ou les crèches de Noël. Mais on n'est pas venu jusqu'ici pour faire la fine bouche. Gigondas, c'est un des très grands vins du Rhône sud, trop longtemps éclipsé par Châteauneuf-du-Pape, le voisin sanctifié il y a des lustres par les papes avignonnais et qui n'a réussi à se glisser qu'en 1971 dans le cénacle des crus d'appellation contrôlée. Bon, depuis, Gigondas a rattrapé le temps perdu : avec 45.000 hectos par an et 1.200 ha de vignes, on compte près de cent lieux de vinification en activité pour moins de

ntelles de
essiné avec
lu tourisme
ragés s'est

photo: Eric Franciosi - Olycom / WFO

carnet de voyage

700 habitants. À base de syrah, mourvèdre et surtout de grenache (étendard local), le cru Gigondas interdit l'usage du carignan, plafonne ses rendements à 36 hectos/hectare et ne se décline qu'en rouge et rosé. Les orpailleurs avertis qui sillonnent les berges sud du grand fleuve sont formels : au hasard des terroirs escarpés et changeants de la commune se dissimulent des joyaux, des vins de haute caste.

Louis Barruol, la trentaine électrique, lunettes d'intello, cheveu très noir et regard bleu, parcourt ce matin ses vignes avec un pépiniériste venu de Carpentras afin de replanter quelques arpents en bout de course. Diplômé en économie, marié à une Anglaise (Sherry), père d'un petit James, d'une petite Jenny et d'une petite Alix, le jeune vigneron du château Saint-Cosme, superbe domaine au pied du village, adore brouiller les cartes. Au premier abcd, on jurerait avoir affaire à un jeune loup bien né, débarqué depuis peu d'une place financière, attiré par l'aura d'un vignoble en pleine ascension. Le genre d'aventurier maniaque du portable, mordu de 4x4, habi-



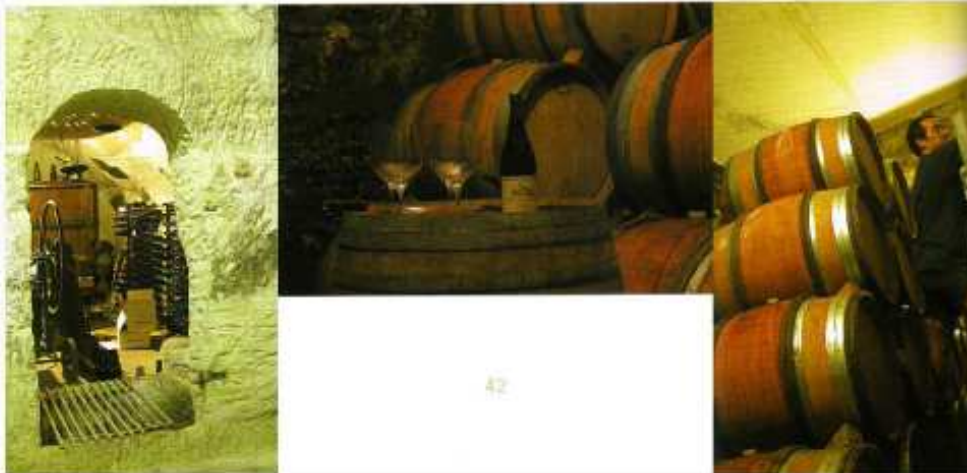
tué de Megève ou Saint-Trop qu'on peut croiser de loin en loin au pays des grands vignobles de ce temps. Il s'agite, parle vite de choses compliquées, assène des vérités et prend des airs de châtelain blasé au fil de cette visite des vignes menée à un train d'enfer. On a du mal à suivre, du mal à comprendre ce qu'il essaie de nous dire. Et puis, on s'habitue un peu. Après tout, ce n'est peut-être qu'un jeu, un masque. Ou alors, une manière de nous tester, comme ça, mine de rien. Et nous, les vieux complices, regards en coin et sourire aux lèvres, on laisse faire et dire ce jeune homme bondissant, on attend, voilà tout, avec cette politesse indéchiffrable, que Bruno, expert en confucianisme, a fini par imposer à notre trio. Délicieuse confusion...

Il a suffi que Louis Barruol nous guide vers le dédale souterrain des chais du splendide château pour que notre première impression (mitigée) vole en éclats. Quiproquo. Maldonne. On s'était fié aux apparences, sans recul et on avait tout faux. Louis Barruol, lui aussi, a dû nous observer en douce, nous jauger. Cette fois, dans la



carnet de voyage

pénombre du labyrinthe où subsistent les vestiges de pressoirs et de cuves gallo-romaines du II^e siècle, parmi les barriques empilées sous les voûtes zébrées de salpêtre, Louis Barruol se métamorphose. Il devient historien, vigneron d'émotion. Jeune loup tombé du ciel, lui ? Fou rire. Les Barruol, ils sont à Saint-Cosme depuis 1490 et il a pris la suite d'Henri, son père, soit la quatorzième génération sans interruption. Et lui, il est porteur de toute cette mémoire, de cette longue tradition mais à sa manière, voilà tout. Un héritier, oui, et fier de l'être, mais un héritier de ce temps, passionné par le monde grand ouvert, en affinités avec tous ces dingues qui, aux quatre coins du pays et même plus loin, ont décidé de toucher du doigt des vins magiques, des vins pour planer haut et longtemps. Ah ça oui, c'est son ambition en vrai et il la revendique sans louver. Tenez, goûtez et goûtez encore, sur fût, et puis on va déboucher aussi quelques bouteilles. Alors, ces grenaches non collés, non filtrés, avec un minimum de soufre et une conduite de culture de maniaco-dépressif, vous comprenez mainte-



nant ? Il parle, parle, oui, mais d'une voix sourde, habitée, prenante et dans cette cave immense, ce discours, ces vins puissants et racés, ce décor, il y a quelque chose d'envoûtant. Voilà comment tout peut basculer. Voilà comment un condottiere vibrionnant peut se révéler en fait, et dans le fond, idéaliste vibrant.

Quand on est remonté à la surface, éblouis par la lumière qui inondait le parc et ses grands arbres centenaires, on a forcément observé notre hôte d'un œil neuf. Il racontait sa maison de négoce (« Saint-Cosme »), ouverte en parallèle, évoquait mine de rien, ses succès à l'exportation ou sa présence sur les tables étoilées, dus en partie au coup de cœur de l'indéboulonnable Parker (91-93 sur 100). C'était cela, sa vie de vigneron moderne, son parcours d'entrepreneur avisé, toujours à la recherche de nouveaux terrains d'expérience et c'était simplement sa manière à lui de rénover la très vieille histoire de Saint Cosme. En fait, il a beaucoup appris à l'université et il s'est passionné pour l'univers anglo-saxon dont il admire le pragmatisme, l'efficacité, « Mais dans



carnet de voyage

le fond, je suis beaucoup plus Romain que Saxon » dit-il. Provençal malgré tout, vigneron de Gigondas pur sucre. On repart dans les vignes et cette fois c'est une flânerie heureuse, une déambulation nez au vent. Apaisée. À proximité de l'émouvante chapelle romane Saint-Côme et Saint-Damien (les jumeaux guérisseurs) qui surplombe le domaine, face aux pics hérissés des fameuses dentelles de Montmirail, un arpent de très vieux grenaches flamboie sous le soleil. Voilà sa vigne fétiche, son point de repère. Son lieu de révérence. Eh oui, ils n'ont l'air de rien, ces ceps torsadés, torturés même, et les sarments chargés de grappes sombres donnent l'illusion d'une anarchie végétale. Seulement, sur ce sol constellé d'éclats de pierre, face à ce massif déchiré à l'origine d'un micro-climat frais et tardif, cet arpent plus que centenaire, c'est l'or de la mémoire et l'orgueil des vins de race. Demain, dans six mois, dans dix ans, ces grenaches continueront à imprimer leur marque aux meilleurs gigondas de Saint-Cosme. Finesse, concentration, expression.

Domaine Saint-Cosme
La Fouille et les Florets
84190 Gigondas
Tél. : 04 90 65 80 80
Fax : 04 90 65 81 05

sur rendez-vous



La trilogie royale... Louis Barruol contemple les coteaux escarpés qui dévalent au pied des dentelles puis nous invite à visiter la chapelle en cours de rénovation. Le jeune vigneron de Saint-Cosme fait désormais silence, l'air recueilli, absent. Il est, à cet instant précis, humble passeur d'une très longue histoire. Héritier muet, dans le respect de son terroir lumineux.



Restaurant Les Florets
84190 Gigondas

Tél. : 04 90 65 81 05
www.hotel-lesflorets.com



Louis Barruol



Côtes du Rhône 2005 Le poste blanc

Issu de clairette et malolactique non faite. Étonnamment abricoté, il dégage également des parfums de fleurs tel que le genêt. J'adore cette bouche équilibrée, la fraîcheur surplombe avec justesse un gras et une boiserie tendre et fine. Une soupe glacée de fenouil, tartare de homard à l'asrait de Stéphane Laurier à Saint-Étienne

Gigondas 2004.

Révèle un grenache dominant aux fruits noirs mûrs, l'opulence se mêle à une complexité rare pour une cuvée dite classique. J'ai apprécié sa franchise en attaque et sa longueur de bouche qui devrait se révéler au mieux dans les trois prochaines années. En attendant nous pouvons faire confiance à cette finale fraîche mais encore dominée. Un cochon de lait effiloché comme une rilette de Benoit Bernard à Lille.

Gigondas 2003.

Ce ne sont pas les cinquante jours de cuvaison qui ont entamé cette superbe chair fraîche et fine aux arômes de viandes, de fruits et d'épices. Une belle épaisseur se dégage malgré une présence tannique un peu ferme mais toujours bien enrobée par un fruit juteux et prometteur. Pourquoi pas les mini-côtes d'agneau de Jean-Luc Rabanel à Arles.

Gigondas 2004 «cuvée Valbelle».

J'aime le grenache quand il s'exprime avec finesse et puissance où les fruits rouges se mêlent à l'alcool. C'est le cas ici-même, dominé par un bois emprunté par le fumé et le grillé. Ce vin, que j'ai dégusté deux fois en un an a, depuis, développé des caractères organoleptiques plus complexes avec de l'animal, du pruneau mais toujours autant de bois. L'agneau d'ici cuit très longtemps de Sébastien Richard à Istres.



Gigondas 2005 Hominis Fides

Sur fût, les beaux grenaches sur sable nous rappellent des souvenirs gracieux des mouvèdres du Clos du Caillou. J'aurais préféré la finesse à la complexité et l'élégance à la tannicité mais quelle puissance et quelle profondeur des tanins, serrés, gras. J'espère qu'ils auront le temps de s'assouplir. Heureusement nous pouvons compter sur un grand pH d'acidité. Osons la cocotte de cochon de l'Octopus à Béziers

Gigondas 2004 Hominis Fides

Tanniquement parfait pour les quinze prochaines années : une profondeur de fruits noirs poivrés aux tanins longs et rectilignes, le grenache s'exprime dans toute sa complexité, la chair est tendue, serrée. Avec l'espoir que tout ce petit monde trouvera un jour un vrai équilibre. Nous pouvons compter sur un support acide de belle présence. Un pigeon cuit lentement au lait d'amande chez Pic à Valence.