



På vinnmässor är det alltid fullt av folk framför Louis Barruols monter. Alla vill smaka hans viner som fått kultstatus för sin väldiga expressivitet. Men så har också 14 generationer på Château de Saint-Cosme i Gigondas strävat efter att pressa fram maximal karaktär ur vingårdarna. *Text Kerstin Thorfeld Foto Vingården*

CHÂTEAU DE SAINT-COSME (UTTALAS KÅSM) är speciellt på flera sätt. Platsen är överflöden med historia. Här låg en romersk villa kring år 100 e.Kr. och i källaren finns väl bevarade jäskar från den tiden. Vinsmakning är alltså inget nytt på denna egendom, dramatisk belägen i en dalgång som kröns av ett vackert tusenårigt kapell, döpt efter samma helgon.

Egendomen ägdes sedan av bland andra prinsarna av Orange innan Louis Barruols förfader Esprit Vaton köpte stället 1490. Han upptäckte tidigt att vingårdarna gav väldigt olika viner. De ligger nämligen precis där två geologiska brotttyper koesar varandra, och jordmånen inom de 15 hektaren är extremt olikartad. Stockarnas genomsnittsalder är 60 år, och de ger mycket låg avkastning med små druvor och hög koncentration.

Det här märks förstas bäst i Saint-Cosmes tre vingårdsviner Le Poste, (omtalad redan för 538 år sedan) Le Claux och Hominis Fides – alla på 100 procent Grenache, maffigt koncentrerade och buteljrade helt utan filtrering. De ger tre fascinerande olika aspekter på Grenache: Hominis Fides från

kalkrik sandjord är blomlig i tonen, med violer kring en hallonpräglad frukt, Le Claux från gul kalkrik lera har rökiga charktoner kring mörka björnbär och Le Poste från kalkstensrik murgeljord känns mer dekadent, med rosor och söta körsbär.

Ytterligare en vingårdsvin har tillkommit, sedan Louis år 2007 fick kontroll över topplåget "Les Deux Albion".

Även Gigondas "Valbelle" är något alldeles extra med sina peppriga tjättoner, gjord på 90% Grenache och 10% Syrah från de allra äldsta stockarna i dalen, med en genomsnittsalder på 100 år.

Eftersom vingårdsarealen är så liten köper Louis in vin från odlare i Rhône-dalen ända upp till Côte-Rôtie. Samarbetet är tätt med dessa, och Louis kallar sig "Négociant-vigneron", handlar-odlare.

Redan Saint Cosmes Côtes-du-Rhône är anmärkningsvärt koncentrerad, gjord på ren Syrah som köps av odlare i Vinsobres och Gard. Hans vita Côtes-du-Rhône hör till områdets mest profilerade, med en aromatisk blandning av Roussanne, Viognier, Marsanne och Picpoul. Och den som får

VIN

Några exempel

Saint Cosme Côtes-du-Rhône Blanc 2006 (020701) 129,-
Saint Cosme Côtes-du-Rhône Rouge 2007 (000920) 109,-
Château de Saint Cosme Hominis Fides 2007 Gigondas (04200) 449,-



Château de Saint-Cosme är överlupen med historia. Här låg en romersk villa kring år 100 e.Kr. och i källaren finns väl bevarade jäskar från den tiden.

tag på en flaska av den säregna Le Poste Blanc har ett äventyr framför sig. Den är gjord på ren Clairette som jästs, även malolaktiskt, och lagrats 16 månader på nya och ettåriga eikfat. Den är både fet och citrusfrisk med lakritskrydda och tung aprikosfrukt, dessutom extremt lagringstålig.

Hela egendomen odlas ekologiskt, och nu sker gradvis en övergång till biodynamiska rutiner.

Louis Barruol har en både seriös och passionerad framtoning, och vid vårt besök förbannade han livligt vädertjänsten som garanterat en rejäl regnskur. Men molnen vågrade i det längsta att släppa ifrån sig sina droppar, och Louis sprang ängsligt av och an, spanandes efter mörkare molnpartier. Nå, till slut kom det ändå en kort skur, visserligen otillräcklig efter sommarens torka, men Louis lugnade i alla fall ner sig och kunde hålla upp några fatprover.

–Jag ornar mig faktiskt på allvar över klimatförändringens påverkan. Även om våra vingårdar ligger relativt svalt här i dalen blir det svårare och svårare att hitta en balans mellan den tidigt utvecklade sockerhalten och den sena fysiologiska mognaden i druvorna. 🍷

