



CHATEAU DE SAINT COSME

6^{ème} newsletter par Louis Barruol 2017

Pour la première fois depuis longtemps, nous tenons deux grands millésimes « en suivant » : 2015 et 2016, tout au moins à Gigondas. C'est assez rare pour être souligné, et cela donne le sentiment de s'approcher de l'hiver en ayant mis à l'abri deux grands et magnifiques tas de bois bien rangés. J'y reviendrai plus avant. Si les grands millésimes sont peut-être les plus faciles à réussir, ils ne sont pas toujours ceux à l'occasion desquels les vigneronns grandissent le plus. En effet, on ne se surpasse pas forcément dans la facilité et l'absence de défi n'incite pas vraiment l'homme à produire des efforts. C'est bien le cœur du sujet. Arriver à s'imposer de la discipline quand tout est facile est fondamental. Arriver à trouver de nouvelles idées, améliorer des petits détails (qui ont tous leur importance) quand le vin se fait un peu tout seul est la bonne attitude à adopter. Ne pas se satisfaire tout à fait de ce que la nature nous donne quand elle est des plus généreuses est la voie intéressante. N'est-ce pas finalement la démarche la plus respectueuse de la nature ? Si on prétend essayer d'être un bon vigneron, on se doit d'être dévoré par la passion de l'apprentissage. On doit vouloir apprendre encore et toujours, jusqu'à la fin. Pour cela, il faut commencer par « savoir recevoir » et donner de la valeur à ce que les autres vous racontent, quels que soient leur âge ou leur parcours. Aussi, la passion d'apprendre va logiquement de pair avec la « capacité à donner » et à échanger. L'apprentissage, terrain d'échange par excellence, se recoupe bien sûr avec le parcours initiatique du vigneron, beaucoup plus personnel puisqu'en relation étroite avec son terroir, par nature différent des autres. Donc pour résumer, on pourrait dire que l'apprentissage est la parole, et que le parcours initiatique est la pensée.

Mon père, qui m'a presque tout appris (ce « presque » le fera sourire), a commencé avec moi par le début, à savoir la transmission du sens de l'observation. Dans des disciplines plus académiques que celle du vin, on parlerait « d'esprit d'analyse ». Celui-ci nous aide à être curieux de tout et peut-être un jour à avoir une bonne idée ; il ne met pas le vigneron au centre de l'action mais plutôt au service de sa vigne et du vin. J'ai de la reconnaissance pour les personnes qui ont eu la générosité de partager leurs expériences avec moi et m'ont ainsi aidé à grandir.

Nous avons vinifié pour la première fois cette année nos plantations de Viognier et de Picpoul dans les calcaires de Violès. Il y a toujours une part d'incertitude quand on vinifie un lieu pour la première fois. En l'occurrence, les premiers résultats sont vraiment jolis et très prometteurs pour la suite. On peut déjà trouver dans le vin la finesse, l'équilibre et l'énergie du calcaire. En 2017, nous vinifierons pour la première fois la sélection massale de Marsanne et ce sera probablement très intéressant aussi.

Notre aire de compostage nouvellement finalisée a reçu pour la première fois les végétaux broyés et les matières organiques bios. Nous allons bien sûr travailler ce compost de 200 tonnes en biodynamie. Les premières semaines sont déjà étonnantes : le compost fermente à 70°C ! Nous allons le travailler pendant 11 mois et il perdra 30% de son volume par déshydratation. Un compost de ce type est ce qui nous manquait à Saint Cosme : il sera un petit pas de plus pour la vie et la structuration de nos sols.

Louis BARRUOL Château de Saint Cosme 84 190 Gigondas - Vallée du Rhône - France

T +33 (0)4 90 65 80 80 F +33 (0)4 90 65 81 05 e-mail barruol@chateau-st-cosme.com site : www.saintcosme.com

**Découvertes en Vallée du Rhône 2017, 10 avril 2017, AVIGNON, Palais des Papes, Grande Audience, A101
PROWEIN 2017, du 19 au 21 mars, Halle 13-B54, DÜSSELDORF, Allemagne**

Les vins du Rhône sud en 2015

La vie du vigneron est faite d'adaptation constante à ce que lui propose la nature, et celle-ci n'est jamais avare de « clins d'œil », comme pour nous rappeler que c'est elle qui mène la danse. En fonctionnant par « cycles » plus ou moins longs selon la distance à laquelle nous les regardons, la nature joue avec notre moral, nos joies, nos frustrations et nos espoirs. Après un enchaînement de bons millésimes (2009-2010-2011-2012), nous eûmes un binôme de millésimes froids et tardifs (2013-2014), pour enchaîner avec un autre binôme de très bons millésimes : 2015 et 2016. Ces enchaînements de cycles sont troublants : ils nous rappellent que « tout est cyclique » dans l'univers ; ils sont comme l'image microscopique d'un schéma beaucoup plus grand. A l'échelle de plusieurs décennies, ces cycles se répètent curieusement de manière assez régulière. Et si 2015 était une représentation très exacte de ce qu'est un très bon millésime de notre époque qui n'a, climatiquement, plus grand chose à voir avec le Rhône sud des années 1960-1970 ? Les vins ont la maturité, l'ampleur, la longueur, le fruit, l'intensité aromatique et l'équilibre. Ils ont beaucoup d'élégance aussi. Les Gigondas 2015 étaient évidemment des vins d'élevage et on les a vu progresser beaucoup, mais rien ne vaut le rendu final qu'on a maintenant que les différents vins sont assemblés, en cuve, prêts à la mise en bouteilles : ils ont retrouvé tout leur fruit et leur expression de sol qu'on pouvait déceler pendant la fermentation. Les lieux-dits expriment à la perfection leur caractère propre et le Gigondas classique a la chair et la profondeur des 2010.

Bien sur « Les Deux Albion » n'échappe pas à l'excellence du millésime : le vin est séduisant et entrera dans la catégorie des très grandes années de cette cuvée.

Finalement, le millésime qui me rappelle 2015 est l'excellent 1990, qui avait aussi été une année de jolie récolte. On retrouve dans les deux millésimes le même pouvoir de séduction, combiné avec la structure, la texture et la profondeur des grandes années.

Les vins du Rhône nord en 2015

Si 2015 est un excellent millésime dans le sud et à Gigondas tout particulièrement, le nord de la vallée du Rhône a connu un fantastique millésime également. Des syrah colorées, charnues, complexes et profondes peuplent les caves des bons domaines. Quand je regarde les conditions climatiques des grands millésimes du nord du Rhône, je me dis que, contrairement à ce qu'on pourrait penser, cette région aime la chaleur. En effet les étés chauds et secs de 1997, 1999, 2003 et 2009 ont engendré des vins tout à fait magnifiques, notamment dans la Côte-Rôtie. La syrah, qui a tendance à être parfois un peu austère se métamorphose alors en un cépage qui peut développer une incroyable douceur. Les 2015 paraissent en début d'élevage assez droits et tanniques, mais l'élevage les a considérablement arrondis et civilisés. On peut même dire qu'ils se sont étoffés et donnent une plus grande impression de concentration qu'au début de leur vie. J'ai souvent constaté ce phénomène avec les grands Hermitage et les grandes Côte-Rôtie. Ceci est d'ailleurs toujours étonnant : j'en conclus qu'il faut simplement savoir faire confiance au terroir quand il a un pedigree. On aurait pu penser que les degrés alcooliques seraient un peu élevés dans une telle année : il n'en est rien. Je crois que le sec a un peu ralenti le rythme de maturité des syrahs qui ont dû se sentir un peu en danger : quand les racines doivent survivre dans des sols granitiques ou schisteux, le manque d'eau peut vite devenir une contrainte. Les expressions aromatiques de ces 2015 ont été « ciselées » par la météo : les vins se livrent facilement, sont multidimensionnels, ont de l'intensité et de la précision. Les textures en bouche sont incroyables, surtout dans l'Hermitage ou le moelleux atteint par les syrahs est une véritable célébration du plaisir.

Vraiment, ces 2015 resteront dans les annales de la vallée du Rhône septentrionale.



Une note rapide sur le millésime 2016

Si le millésime 2015 fut un grand millésime assez prolifique, 2016 aura été, tout au moins à Gigondas, une grande année de petite récolte. Après un hiver inhabituellement sec et tempéré, le printemps fut un peu capricieux : pas vraiment un mauvais printemps, mais juste une alternance de chaleur et de pluies qui ne facilitèrent pas notre travail. La sortie de raisins était tout à fait belle, un peu à l'image de ce que nous avons vu en 2014 et 2015. Mais à la sortie du printemps, la floraison nous rappela brutalement que le grenache est un cépage capricieux qui fleurit souvent très mal. La récolte qui en résulta fut donc petite. Bien sûr, ce ne fut pas aussi terrible que 2013 et ne nous plaignons pas : l'essentiel est de tenir un très bon millésime. En l'occurrence, il est difficile de dire aujourd'hui lequel de 2015 ou de 2016 sera le meilleur millésime à Gigondas. Comme toujours, le temps fera le tri. A Châteauneuf-du-Pape, il est incontestable que 2016 est un meilleur millésime que 2015. L'été exceptionnellement sec (pas de pluie entre le 22 juillet et le 25 septembre) aura permis un état sanitaire absolument parfait et réduit le volume de jus. Ceci explique la fermeté et la densité des vins cette année. Cette fermeté nous a incités à rechercher la rondeur dans les vins. Quand on vinifie en vendanges entières, il faut se méfier des millésimes dans lesquels le rapport jus / pellicules / rafles est un peu modifié. Les vins ont une belle fraîcheur et je les crois aptes à se développer pendant l'élevage.

Dans le Nord du Rhône, les rendements furent supérieurs à ce que nous avons pu connaître dans le sud, à l'exception de la colline de l'Hermitage qui a connu la grêle. Les Côte-Rôtie ont beaucoup d'équilibre, de longueur et l'expression des schistes est impeccable. Vraiment, ils devraient normalement révéler leur magnificence pendant l'élevage. Il se pourrait que les Saint Joseph atteignent des sommets cette année, mais l'appellation la plus extraordinaire dans le nord en 2016 est certainement Condrieu : quel vin ! Les rendements un peu plus élevés ont fait beaucoup de bien au Viognier qui murit trop vite quand le rendement est trop bas. Il en résulte le meilleur Condrieu qu'il m'ait été donné de faire en vingt ans. En effet 2016 est mon vingtième millésime à Condrieu et je n'ai jamais vu une qualité pareille : une véritable merveille.

Vous aurez compris que le millésime 2016, tout comme son compère 2015, nous aura donné beaucoup de bonheur : j'espère que ce sentiment sera bien retranscrit dans les vins que vous dégusterez.

Des nouvelles de Forge Cellars, notre domaine américain

Vous savez certainement que j'ai créé en 2011 un petit domaine viticole aux Etats-Unis. Il s'appelle Forge Cellars et se situe dans le nord de l'état de New-York, dans les « Finger Lakes » : la région des grands lacs glaciaires, marquée par une forte présence de granits et d'argiles schisteuses. J'ai monté ce domaine de toutes pièces avec deux amis américains : Rick Rainey et Justin Boyette. Nous avons identifié un magnifique potentiel pour le riesling et le pinot noir dans cette région froide qui a tout de même une tradition viticole assez ancienne. Nous avons construit notre cave et nous plantons petit à petit un magnifique coteau d'argiles schisteuses appelé Matthews Road : il est situé sur la rive est du lac Seneca. Nos vignes regardent le couchant et bénéficient d'un microclimat unique dans la région : elles sont régulées par un constant vent de nord-ouest qui assainit en permanence et qui empêche le gel. Nous cultivons des sélections massales issues de vieilles vignes. Nous travaillons en vendanges entières et enlevures indigènes. Les grands principes du respect du sol et du lieu s'appliquent ici comme nous les appliquons à Gigondas. La fraîcheur du climat permet des « maturations lentes » : je retrouve ici le grand principe de mon père sans lequel il n'y a pas de grand vin selon lui. Nous ramassons en effet les rieslings vers le 25 octobre : ils font juste 12,5° d'alcool potentiel mais ils sont dorés et magnifiquement murs. Ceci nous permet de les fermenter en sec : nos rieslings ne contiennent aucun sucre résiduel. C'est très important : ils expriment ainsi leur lieu avec clarté et pureté et vieillissent incroyablement bien. Nos pinots noirs sont vinifiés en grandes cuves bois, en vendanges entières et sont élevés en petites pièces bourguignonnes. Le vin n'est pas filtré et on y retrouve le charme dont les bons pinots sont capables, avec cette fraîcheur que seul un climat frais peut donner...

Certains d'entre vous achètent déjà les vins. Mon souhait est maintenant que tous mes clients achètent les vins de Forge (qui sont disponibles « ex-Saint Cosme »), parce que je mets autant de cœur à faire ces vins qu'à faire mes vins du Rhône. Nous vous proposons pour 2017 le Riesling Classique 2015 et le Pinot noir 2015 : un millésime de grande maturité et de grande expression. Bonne dégustation.

Louis Barruol, le 2 janvier 2017

