



## CHATEAU DE SAINT COSME

1<sup>er</sup> billet – février 2013

Chers amis,

A l'occasion de la sortie de nos vins de 2011, je me permets de vous transmettre une petite note de rappel à propos de ce millésime assez particulier.

Les vins du Rhône sud en 2011

S'il n'est pas susceptible d'être comparé à une véritable canicule, le "coup de chaud" du mois d'août a nettement influencé le style des vins dans le sud de la vallée du Rhône. En effet, l'accélération de la maturité engendrera des vins puissants marqués par le couple "grenache/soleil", tandis que les mourvèdre et les syrah de Gigondas se sont très bien adaptés aux conditions du millésime: la co-fermentation des cépages a donc été d'un grand secours pour arriver à équilibrer l'ensemble.

Finalement, les bons rendements de 2011 furent peut-être une chance relative dans la mesure où ils contrebalancèrent la trop rapide montée des sucres. Toujours est-il que nous avons battu des records de précocité de vendange: jamais à Saint Cosme nous n'avions vendangé si tôt, c'est aussi simple que cela.

Je n'ai pas voulu laisser le déséquilibre s'emparer de mes vins: j'ai donc pris l'option de ne pas vendanger trop tard, ce qui n'est pas dans mes habitudes c'est le moins que l'on puisse dire. Mais s'adapter à ce que propose la nature est crucial dans un millésime extrême (qu'il soit trop chaud ou trop pluvieux, c'est la même chose) et le raisin déséquilibré n'est jamais une bonne idée. Donc, nos Gigondas 2011 auront un style tout à fait particulier à Saint Cosme.

Bien sûr la puissance est là mais elle est supportée par une bonne fraîcheur apportée par les rafles: Travailler en vendanges entières était plus important que jamais cette année.

Certes les vins n'ont pas la profondeur de 2010 mais ils valent bien les 2009 et les 2004. Une grande partie des vieilles vignes du domaine a été utilisée pour la cuvée classique: la quantité de Valbelle est donc divisée par deux.

Les trois lieux - dits, Hominis Fides, Le Poste et Le Claux démontrent clairement leur capacité à s'adapter à tout type de millésime.

Les Gigondas ont en commun avec nos vins du Nord de s'être étonnamment densifiés pendant l'élevage qui leur a fait un bien fou. En effet, ils avaient probablement besoin de temps pour "se mettre en place". Patience et longueur de temps... A Chateauneuf du Pape, les conditions du millésime furent assez comparables à ce qu'on a pu avoir à Gigondas, avec une précocité du millésime encore accentuée. Une grande proportion de mourvèdre, de syrah et de cinsault était indispensable cette année. Mention spéciale pour les cinsault qui ont été extraordinaires.

Les Côtes du Rhône (Deux Albion et Côtes du Rhône) ont été avantagés par leur grande proportion de syrah et la qualité est au rendez-vous, sans aucun problème.

A ce sujet, il est un débat qu'il serait opportun d'ouvrir: du grenache ou de la syrah quel est le cépage le mieux adapté aux années chaudes ?

Un grand nombre de vigneron rhodaniens répondraient "le grenache".

Je réponds: "la syrah".

## Les vins du Rhône nord en 2011

L'histoire des "nords 2011" ressemble à s'y méprendre à celle des 2010. Un peu légers au départ, ils n'inspiraient pas une grande confiance.

Mais la magie des crus du nord - et notamment de la Côte-Rôtie - opère finalement assez souvent (l'exemple le plus marquant en la matière étant le fameux 1991) et donne raison à ceux qui font preuve de patience. Après quelques mois d'élevage, les vins acquièrent une densité insoupçonnable; leur identité de terroir se révèle avec la puissance inexorable d'un rouleau compresseur et on aura bien vite oublié les doutes d'octobre. Puis la légèreté se transmute en une texture douce et intense à la fois.

Quand on pense connaître ces terroirs-là, on s'aperçoit qu'on ne sait rien d'eux, ou plutôt de leur comportement indécriptable. La Côte-Rôtie 2011 ressemble en tous points au 2010: le séduisant registre aromatique est bien là, entre graphite, bacon et violette. Il y a l'équilibre, le fruit et la texture.

Saint Joseph est presque toujours une réussite, y compris dans les années un peu moins solaires: ceci est dû à l'excellence de notre source, mélange de grands terroirs, de serine et de sérieux dans le travail. Le 2011 montre une concentration étonnante pour le millésime.

Dans ce que j'appelle volontiers "le Sud du Nord", à savoir la zone Hermitage - Crozes-Hermitage (en particulier Erôme, Gervans, Larnage), 2011 est clairement une excellente réussite. Les vins ont beaucoup de densité et de profondeur. Leur retenue est symptomatique de leur potentiel de garde à venir. Le Crozes-Hermitage de Saint Cosme, comme chacun sait, est issu des meilleurs coteaux et nous n'avons jamais assez de vin pour satisfaire la demande: je suis certain que tout le monde comprendra qu'il vaut mieux qu'il en soit ainsi.

Condrieu: que d'équilibre ! Les conditions météorologiques tempérées de 2011 ont parfaitement convenu.

Le Viognier n'aime pas la chaleur, c'est bien connu.

Il n'y a qu'à regarder les grands millésimes de Condrieu de ces 20 dernières années: aucun d'eux n'est une année chaude. L'équilibre acidité / alcool est parfait: ceci favorise l'expression de Condrieu sur la finesse et la complexité. C'est ce profil que j'ai toujours défendu et recherché.



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](mailto:barruol@chateau-st-cosme.com) site : [www.saintcosme.com](http://www.saintcosme.com)

**Découvertes en Vallée du Rhône les 11 et 12 mars 2013, Palais des Papes , Avignon, A3/098**  
**PROWEIN 2013: 24, 25, 26 mars 2013, Düsseldorf, HALLE 5 - STAND H 30**