



CHATEAU DE SAINT COSME **4^{ème} Newsletter par Louis Barruol, 2015**

Quand à l'approche de Noël les vins se posent et révèlent un peu mieux leur vraie nature, on peut lire et entendre les commentaires des uns et des autres, dans telle ou telle région, tel ou tel cru, tel ou tel domaine et telle ou telle publication. On se demande alors si tout le monde parle bien du même millésime. Ceux qui ont une analyse peu affinée par manque de capacité d'observation ou d'intérêt ne font de tort à personne. Mais ceux qui racontent des bêtises pour essayer de vendre du vin, du papier, ou se faire remarquer en ayant une opinion caricaturale me dérangent un peu car ils desservent notre métier. Le temps passe, les millésimes s'empilent et vous (les amateurs) finissez, à juste raison, par ne plus croire personne. Avec ce millésime 2014 qui fut prolifique et hétérogène, on a encore pu constater la pauvreté et l'absurdité de certains commentaires. C'est bien dommage parce que le « millésime », quelle que soit sa qualité et son style, est une des plus belles choses que la nature puisse nous offrir : un nouveau vin chaque année, qui ne sera jamais identique à un autre. N'est-ce pas magique ? Voilà où je veux en venir : galvauder une si belle chose abîme notre passion et notre plaisir d'apprendre, de découvrir. J'ai toujours essayé de coller à la réalité du millésime et de partager avec vous le travail que nous réalisons pour en extraire le meilleur. Je continuerai encore.

Comme je vous l'annonçais l'année dernière, nous avons commencé à planter cette année le beau terroir de St Martin: 2 hectares de Viognier et 1 hectare de Piquepoul blanc. La plantation est magnifique et la présence du petit canal de Violès à proximité nous a bien aidés pour les arrosages. En 2015, nous planterons 4 hectares de plus : du Viognier, de la Marsanne et du Piquepoul. Les Viognier et les Marsanne que nous multiplions en ce moment ont un très beau pedigree..

Il y a une petite partie du lieu-dit Hominis Fides, au nord de la parcelle, que je n'ai jamais intégrée dans le Gigondas Hominis Fides parce que la vigne, à cet endroit précis, était très malade. Cela faisait des années que nous ne faisons même plus les remplaçants. Ce petit bout de vigne de 26 ares va donc être arraché dans quelques semaines. Elle est bien sûr située dans les sables calcaires du miocène. Je vais y planter (en 2016, donc) des Clairette, issues d'une sélection massale réalisée sur les Clairette du Poste. Il y aura donc en 2019 un Hominis Fides blanc. Comme au Poste, nous pourrons déguster ce lieu-dit en blanc et en rouge. Je peux vous dire que nous allons chouchouter cette plantation.

Un domaine se gère en regardant le plus loin possible : nous profitons des belles vignes de nos grands-pères. Nos descendants profiteront à leur tour de nos plantations.

Les vins du Rhône sud en 2013

Tout a été dit ou presque sur le millésime 2013 qui fut singulier, on le sait. Mais je voudrais préciser quelques éléments. L'incident observé sur le cépage Grenache a agi en trompe-l'œil parce que le grenache est ce que nous cultivons en majorité. Mais il faut se souvenir que les Syrah furent magnifiques et les Mourvèdre très beaux. Aussi, il est bon de préciser qu'il est inexact de mettre l'énorme baisse de production en Grenache « sur le dos exclusif » de la coulure. La pourriture pédonculaire et le printemps très humide avaient déjà fait de nombreux dégâts sur Grenache, avant même que la coulure ne finisse par laminer notre production. Les rendements sont donc très bas dans le sud en 2013. Le millésime fut exceptionnellement tardif aussi. En d'autres termes, s'il y avait eu une récolte normale, 2013 aurait peut-être été un mauvais millésime car les Grenache n'auraient peut-être jamais mûri. Le petit rendement donne toujours satisfaction : les 2013 n'ont jamais manqué de qualité. Ils sont bien constitués, profonds et équilibrés par une belle fraîcheur. Cette haute qualité ne s'est jamais démentie tout au long des élevages jusqu'à devenir étonnante lors des assemblages. Les vins sont maintenant « en masse », en attente de la mise en bouteille et il s'agit souvent d'un stade très intéressant pour les déguster. Je pense que vous pourriez être surpris par le niveau de qualité des Gigondas et du Deux Albions en 2013. Il me paraît évident que ces vins seront de longue garde. Ils sont bâtis pour cela : ph assez bas pour notre climat, équilibre, bonne profondeur, alcool raisonnable. Les Gigondas de 1991 (qui ressemblent un peu aux 2013 pour leur profil frais) ont évolué de manière admirable ; pourtant, 1991 avait été un millésime au potentiel nettement moins élevé que 2013. Comme toujours, il faudra patienter.

Pour finir sur ce 2013 dans le sud, je vous demanderai juste d'être compréhensifs quand je vous annoncerai les volumes disponibles qui seront très petits. Tous les Lieux-dits ainsi que le Gigondas classique ont subi une perte de 40% en moyenne...

Les vins du Rhône nord en 2013

Contrairement au Rhône sud qui a proposé entre 2010 et 2014 une succession de millésimes très différents les uns des autres, dans le Rhône nord, les années se suivent et se ressemblent depuis 2010. C'est le classicisme qui prédomine avec des années tempérées dans lesquelles la qualité de la viticulture mise en œuvre compte énormément.

Tout spécialement en 2013, les écarts de qualité peuvent être sensibles selon les méthodes mises en œuvre. Ce millésime nécessitait un rendement bien maîtrisé, pas trop élevé, des raisins sains qui ne se touchent pas les uns les autres, un bon effeuillage, une ou deux vendanges en vert bien calculées et pour finir un peu de courage pour attendre la bonne maturité des Syrah. En mettant en œuvre de telles pratiques, on arrivait à « interpréter » correctement les schistes et les granits du nord que nous aimons tant. Surtout, le registre aromatique de ces bons millésimes classiques est extraordinaire dans la Côte-Rôtie : violette, cendre, réglisse, bacon fumé, graphite.. Le Crozes-Hermitage a cette année beaucoup de finesse et de complexité, tout comme les différentes parcelles de Saint Joseph qui ont pu être ramassées à une bonne maturité. Vous gusterez en 2013 d'excellents blancs. Les conditions climatiques furent idéales pour le Viognier, un peu comme en

2012.. Celui-ci est magnifique quand il n'est pas agressé par un soleil intense qui ne lui convient pas très bien.. Gardez vos 2013 de la Vallée du Rhône septentrionale en cave parce qu'ils en valent la peine.

Une note rapide sur le millésime 2014

L'enchaînement de millésimes est un phénomène étrange. De 1991 à 1995, aucun millésime ne fut franchement très bon. Puis la nature offrit une succession de quatre très bons millésimes de 1998 à 2001, et encore une succession similaire de 2004 à 2007 inclus. Cette fois, la nature nous propose un enchaînement marqué par les différences d'une année à l'autre. 2010 fut un grand millésime, puis 2011 fut chaud et trop précoce, puis 2012 fut frais et tardif, puis 2013 fut le millésime le plus tardif et la plus petite récolte depuis 50 ans, puis 2014 fut la plus grosse récolte depuis très longtemps !... De quoi y perdre son latin. Nous venons d'avoir, en cinq ans, un panel le plus large possible (et assez rare) de ce que notre climat est capable de proposer. J'aime profondément cela. En effet, je trouverais très ennuyeux de cultiver la vigne dans une région où la notion de millésime n'existe pas, ou peu. On pourrait en citer beaucoup dans l'univers viticole mondialisé d'aujourd'hui.

Nous avons donc retrouvé en 2014 une vendange avec une grosse récolte : nous en avons presque complètement perdu l'habitude ! Après une sortie de raisins pléthorique, des conditions de floraison idéales, il a fallu procéder à des vendanges en vert qui ont permis de tempérer les excès que la nature propose parfois. Malgré ces vendanges en vert, 2014 reste une année de bon rendement dans laquelle les vignes ont eu envie de pousser et de donner. Nous avons donc aussi fait un gros travail d'effeuillage qui a permis de pousser les maturités assez loin : fin des vendanges à Saint Cosme le 12 octobre. Nous avons aussi effectué un tri sans concession, comme d'habitude. Il y aura cette année une différence de qualité abyssale entre ceux qui auront fourni tous les efforts (rendement, travaux en vert et double tri sévère) et ceux qui auront fait de l'à-peu-près. Dans ce genre de millésime, la nature ne fait aucun cadeau au vigneron qui doit alors mériter beaucoup par lui-même. Les Gigondas 2014 de Saint Cosme sont colorés, ronds, tendres, équilibrés et expressifs. Ils sont très « Saint Cosme » et me rappellent beaucoup les vins du millésime 2000 qui se sont toujours bien dégustés tout au long de leur vie, jusqu'à aujourd'hui encore.

Dans le Nord du Rhône, la longue série des millésimes classiques continue, à croire que cela ne s'arrêtera jamais.. Mais cette fois, le Condrieu est d'une qualité exceptionnelle.

Louis Barruol, le 12 décembre 2014