



CHATEAU DE SAINT COSME

2ème Newsletter – mars 2013

Chers amis,

Beaucoup a déjà été dit sur le millésime 2012. Voici ma prose à propos de ces vendanges qui furent des plus plaisantes

Une note rapide sur le millésime 2012

Quel bonheur que ce millésime 2012 !!

Voici mon sentiment résumé dans une phrase. Ce que j'aime par dessus tout est d'avoir de la liberté d'action.

Pour avoir cette liberté, il faut que les maturités avancent lentement. Pour que les maturités avancent lentement, il faut un beau printemps raisonnablement arrosé, un été pas trop chaud, de la pluie en septembre pour éviter l'alcool excessif, du froid et du sec en octobre pour finir un beau travail.

Nous eûmes cette année de nombreuses pluies abondantes en septembre. Je prétends qu'elles étaient nécessaires et je me suis réjouis qu'elles arrivent.

Nous avons commencé les vendanges à Gigondas le 8 octobre, pour les terminer le 25 octobre avec des mourvèdre à 13,5%. Il fallait bien évidemment avoir des raisins impeccables pour attendre aussi longtemps.

Après avoir pulvérisé le record de précocité au Domaine en 2011, j'ai pulvérisé celui de la récolte la plus tardive en 2012. Si on se souvient que le précédent record datait de 1963 lorsque mon père a commencé les vendanges le 18 octobre, chaque année est différente!!! Je suis étonné lorsqu'un client me demande un peu naïvement : « Y a-t-il vraiment un effet millésime ici ? » Mon Dieu oui.

Ce millésime m'a rappelé certaines années de la décennie 1990: 1991, 1993, 1995, 1996, 1999. Quand il y avait un équilibre entre la somme des températures annuelles et un régime de pluies bien réparti. Evidemment, ces millésimes n'ont pas tous été faciles à vinifier mais tous ont remarquablement évolué dans le temps.

Quel plaisir d'ouvrir le 1991, merveilles de finesse et d'équilibre, un Gigondas civilisé à 13,5%.

J'ai profondément aimé ces vendanges 2012, en ayant chevillé au cœur le sentiment d'avoir fait tout ce qu'il était possible pour faire les meilleurs vins... ou presque !

C'était certainement un millésime particulièrement adapté au terroir de Saint Cosme et je crois que les bouteilles de 2012 nous donneront beaucoup de joie pendant de très longues années.

Le spectre du "2" (1992 et 2002) est détruit !



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 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