



CHATEAU DE SAINT COSME

Offre 2014

C'est toujours un plaisir - et un exercice très utile - d'essayer de vous donner chaque année une image fiable du millésime que nous vous proposons. Il me semble important de coller à la réalité parce que chaque millésime a son caractère propre. Vous avez besoin de repères solides d'un millésime à l'autre pour pouvoir vous construire votre propre vision. Tout le monde peut avoir une opinion mais le plus intéressant est d'avoir une opinion exploitable solidement étayée par des faits. C'est aussi pour moi l'occasion de vous donner quelques nouvelles du domaine.

Tout d'abord je veux remercier mon équipe car il n'y a pas de Saint Cosme sans son équipe : ce que vous dégustez est le jus de nos vignes mais c'est aussi le fruit de notre travail collectif. Nous avons lancé un beau projet cette année dont j'aurai l'occasion de vous parler plus en détails ultérieurement : nous avons trouvé et acheté une propriété de 11 hectares d'un seul tenant, juste à la frontière de l'appellation Gigondas. Il s'agit de terroirs sablo-calcaires sur lesquels nous allons planter des blancs. Je crois beaucoup dans ce site sur lequel il y a une tradition ancienne de culture du muscat. Nous avons aussi acheté les bois qui sont en bordure de la principale parcelle. C'est un très beau site. Nous avons déjà lancé le processus pour multiplier de magnifiques viognier et marsanne en sélection massale en vue des plantations de l'année prochaine.

Il y a un autre chantier qui va commencer cette année : un livre sur le domaine que je souhaite écrire depuis très longtemps. Je suis maintenant prêt à le faire. Cela va prendre du temps mais je serai très content, quand il sera fini, de partager avec vous la riche histoire et les nombreux secrets de Saint Cosme. A ce propos, en élargissant un peu le débat, je voudrais dire à quel point la France est un merveilleux pays du vin. A une époque où on a un peu tendance à perdre confiance parce que ceux qui dirigent notre pays sont hésitants, rappelons-nous de notre histoire viticole sans égale, soyons fiers de notre savoir-faire et de ce que nous pouvons voir et déguster en France, gardons le sourire quand un vieux vigneron nous sort un bon mot en goutant un vin de caractère, ne nous arrêtons pas à ces choses superficielles et sans intérêt qui ont peu à peu envahi notre champ d'information. Les vrais vignerons n'ont pas besoin de courir le monde pour aller au bout de leur propre initiation et trouver leur vérité.

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

VINISUD 2014 24-25-26 Février Montpellier France A3 A36

PROWEIN 2014 23-24-25 Mars Düsseldorf Allemagne

Les vins du Rhône sud en 2012

Me voilà en train de vous offrir mes 2012 : mon Dieu que le temps passe vite. Il semble que les vendanges 2012, c'était avant-hier. Si la syrah avait été d'une grande aide en 2011, 2012 marque le retour du grenache comme pilier de notre travail. Quand les raisins arrivent à murir dans un millésime tardif, ils offrent souvent de belles satisfactions. Ce fut le cas en 2012 qui vit la période de maturation s'allonger jusqu'à la mi-octobre. Ces millésimes-là sont les plus agréables à vinifier car ils permettent d'aller au bout de la recherche d'équilibre. Aussi, je n'aime pas vendanger et vinifier quand il fait chaud : ce n'est bon ni pour les hommes, ni pour les vins. 2012 est un très beau millésime d'équilibre et de fraîcheur. Il aurait été à coup sur considéré comme un très grand millésime dans les années 1970 : « O Tempora, O Mores » comme l'aurait déclamé le vieux pirate martyrisé par Astérix. En matière d'appréciation de millésime, il faut apprendre à relativiser un minimum. On retrouve donc un profil de Gigondas de la trempe de ce que faisait mon père : un vin complet, avec une couleur profonde, de l'éclat, un pH bas, un niveau d'alcool raisonnable et de la finesse. Un grenache de Gigondas ramassé tardivement, c'est stylistiquement inimitable... C'est dans cet univers-là que se situe probablement le caractère profond de Gigondas. Ces vins s'élèvent facilement : ils sont solides, peu oxydatifs, ils ont la réserve du vin un peu fermé au départ. En cours d'élevage, leur progression fut étonnante. Finalement, quand on regarde la typologie des six derniers millésimes, quatre d'entre eux furent des millésimes de fraîcheur : 2008, 2010, 2012, 2013. Tant mieux !

Il sera probablement souhaitable de boire les 2011 avant les 2012 et les 2010.

Notre Côtes du Rhône les Deux Albion, après le puissant 2011, retrouve un profil un peu plus frais et concentré, un peu à l'image du 1999 qui se goûte très bien en ce moment.

Chateauneuf-du-Pape a notablement profité, en tant que terroir précoce, de la fraîcheur de 2012.

Les vins seront très aboutis, mais nous n'en sommes actuellement qu'à la moitié des 24 mois d'élevage.

En définitive, que la nature me donne autant de 2012 qu'elle voudra, j'en serai très heureux.

Les vins du Rhône nord en 2012

Je suis confronté à une bizarrerie cette année en ce qui concerne ma Côte-Rôtie. Je vous avais dit l'année dernière que 2011 ressemblait beaucoup à 2010 et je suis obligé de vous dire que 2012 ressemble à 2011. Et ce n'est pas fini, car 2013 est du même tabac.. Je n'y puis rien : nous sommes en présence d'une succession de ce que j'appelle des « grands classiques » : des millésimes d'équilibre, de rendements normaux, de maturités bien abouties, avec des météorologies normales pour la région. Dans ce type de millésimes on trouve par exemple le fameux 1991 qui n'était pas vraiment massif et qui s'est révélé par la suite être un millésime extraordinaire. Il est donc nécessaire d'attendre un peu pour voir lequel de ces millésimes qui se suivent à la queue-leu-leu sera le plus grandiose.. A vos pronostics. Donc, les Côtes-Roties sont en 2012 mûres sans être trop mûres, fraîches sans être trop acides et élégantes sans être diluées. C'est probablement ce qu'aiment le plus les bons connaisseurs de ce terroir magique, car c'est dans cet équilibre-là que ce terroir s'exprime probablement le mieux. Donc, ne vous attendez pas à déguster des monstres en 2012 mais ayez confiance : vous aurez du plaisir et des sensations agréables. Le tableau n'est pas très différent en Crozes-Hermitage et en Saint Joseph : 2012 nous rappelle que le nord du Rhône est la frontière nordique de la culture de la syrah. Il faut donc être bien patient et ne pas perdre ses nerfs pendant les vendanges. Il faut savoir attendre et c'est ce que nous avons fait. Condrieu est probablement l'appellation qui profite le plus des millésimes d'équilibre car le viognier n'aime pas la chaleur : le 2012 est fleuri et réglissé : il évoque fortement le granit dont il est issu.



Une note rapide sur le millésime 2013

Quand je vous ai parlé du millésime 2012 l'année dernière, je vous ai raconté l'histoire d'un millésime frais et tardif. La nature m'a joué un tour car en comparaison de 2013, 2012 a été un millésime... précoce !!! En effet, des records ont été battus cette année dans le sud de la vallée du Rhône. Le millésime le plus tardif jamais enregistré au domaine avait été 1963. Cela n'étonnera pas les connaisseurs.. Mon père avait commencé ses vendanges le 17 octobre. Il faisait tellement froid qu'il devait faire du feu au bord de la vigne pour que les vendangeurs puissent régulièrement se réchauffer au bout du rang. Cette année-là, pendant que mon père décuivait, Antonin Faravel du domaine de la Bouissière, qui vendangeait encore plus tard que nous, descendait des voyages de raisins recouverts de neige. C'était il y a 50 ans exactement. Nous avons aussi commencé les vendanges le 17 octobre en 2013 : ce record égalé est un clin d'œil dans l'histoire du domaine. « Egaler » son père, n'est-ce pas une entreprise inconsciente de petit garçon, vieille comme le monde ?

L'année avait commencée sur des bases un peu difficiles, avec un printemps très arrosé et froid. La floraison sur grenache a été très perturbée et peu de grappes ont échappé à la coulure. Nous savions que le rendement serait bas. Puis l'été fut classique et le mois de septembre très beau. Le retard pris au printemps ne fut jamais rattrapé. Octobre a offert quelques petites pluies sans conséquences, jusqu'au 16 octobre, quand les prévisions météo annoncèrent un déluge pour le 20 octobre. Je décidai donc qu'il faudrait avoir fini les vendanges le 19 octobre au soir. Nous avons donc vendangé le domaine en trois jours, au lieu de neuf jours habituellement. C'était une armée de vendangeurs à Saint Cosme. En effet, le 20 octobre, 100 millimètres d'eau se sont abattus sur la région mais nos raisins étaient bien rentrés, en sécurité. Un millésime si particulier sème le doute dans l'esprit du vigneron : je ne savais pas trop à quoi m'attendre, mais les vins finis sont très beaux et ressemblent à 2012. Il y a de la matière, de la profondeur, beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Je suis content de la qualité et des vins si équilibrés connaîtront certainement une belle évolution pendant leur élevage.

Dans la vallée du Rhône septentrionale, il s'agit d'un très joli millésime classique un peu plus tardif que d'habitude. Une mention spéciale pour les magnifiques Condrieu. Finalement, nous avons dans le nord un quatrième millésime consécutif empreint de classicisme, depuis 2010.

Louis Barruol, le 7 janvier 2013

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

VINISUD 2014 24-25-26 Février Montpellier France A3 A36
PROWEIN 2014 23-24-25 Mars Düsseldorf Allemagne