

## CHATEAU DE ROUANNE

### 8ème Newsletter Louis Barruol 2020

A Vinsobres dans le Comté de Grignan,  
en vallée du Rhône entre Dauphiné et Provence.

Le 27 mai 2019, nous sommes devenus propriétaires du Château de Rouanne à Vinsobres, un magnifique domaine historique posé au milieu d'un vignoble exceptionnel de 62 has d'un seul tenant situé sur un très grand terroir. Cette acquisition, que je n'aurais jamais pu imaginer il y a seulement deux ans, trouve sa source dans notre histoire familiale et dans notre amour des belles choses. Mon grand-père Jean Barruol, historien et archéologue, ainsi que mon père Henri Barruol, ancien ébéniste formé aux méthodes du XVIIIème siècle, devenu vigneron doté d'un fort sens de l'esthétique, ont fortement marqué ma manière de pratiquer mon métier de vigneron. En effet, le beau peut être recherché partout où il existe, tant dans le matériel que dans l'immatériel. Le plaisir d'atteindre parfois la beauté nourrit le courage et la volonté indispensables à tout projet d'envergure. Les actions de nos prédécesseurs, qui forgent dans une certaine mesure l'histoire d'un lieu, ont souvent beaucoup à voir avec la qualité des vins qui peut sortir d'un grand terroir.

Dans le cadre des partenariats de négoce, nous achetions des vins à Rouanne depuis 15 ans : je connaissais bien ce terroir étonnant capable de fulgurances. J'avais toujours aimé la configuration et l'âme de ces lieux. Mon père me parlait souvent des « monades » qu'il définissait comme étant l'âme des lieux, ou encore l'unité inaltérable de la nature et de l'esprit. Dans ses métiers d'ébéniste et de vigneron, il a toujours accordé de l'importance à cette idée : par exemple, il pouvait dire, alors qu'il arrivait dans un lieu qui l'inspirait : « il y a de bonnes monades ici.. ». A dire vrai, j'ai trouvé à Rouanne, depuis le jour de ma première visite, des monades belles et puissantes. Le grand philosophe allemand, Leibniz, qui était aussi un mathématicien et un physicien de tout premier ordre, a largement exploré cette idée à la fin de sa vie. Voltaire s'est d'ailleurs moqué de lui à ce sujet : cette attitude n'est

pas vraiment de nature à être portée au crédit de sa gloire. Comme quoi personne n'est parfait, même Voltaire. Leibniz définissait les monades comme une force irréductible qui contient en elle-même la source de toutes ses actions : les monades sont les éléments de toutes les choses, tant matérielles qu'incorporelles. On ne peut donc concevoir les monades qu'en imitant la notion que nous avons des âmes. Elles expriment dans leur perspective propre l'ensemble de l'univers, en harmonie préétablie avec les autres substances qui le composent.

Rouanne, c'est exactement cela. Rien ni personne ne pourra jamais changer la nature profonde de ce lieu tant il est « habité » par sa propre configuration géographique et par les âmes de tous ceux qui y ont vécu et travaillé depuis la nuit des temps. Je n'ai qu'un seul regret dans cette nouvelle aventure : que mon père soit parti trop tôt pour faire connaissance avec cet endroit exceptionnel. Il nous aurait livré son ressenti, son appréciation. Il aurait fourmillé d'idées, il nous aurait conseillés, guidés, nourris de mille commentaires tous plus intéressants les uns que les autres.

Le village de Vinsobres a obtenu le statut de Cru en 2006. Bien qu'il n'est pas aussi connu que ses pairs, il bénéficie du même niveau de classification que Gigondas, Chateauneuf-du-Pape, Cote-Rotie et Hermitage, ce qui en dit long sur la qualité de son terroir. Situé à l'orée des Alpes, Vinsobres bénéficie d'une géologie de premier ordre et d'un climat frais. Le village a une longue et riche histoire, dominée par la présence des Seigneurs de Vérone qui ont été les propriétaires de Rouanne de l'époque médiévale à la révolution. La branche cadette de la famille porta le titre de "Seigneur de Rouanne" pendant Presque 600 ans.

Installé sur un site gallo-romain qui était un domaine agricole, une "villa", Rouanne tire son nom de son propriétaire au bas-empire (IIeme/IVeme siècle après JC): peut-être un dénommé "Rugius" comme l'avancent les etymologistes. On a trouvé à Rouanne, à l'arrière du chateau actuel, une colonne cannelée ornée d'un chapiteau sculpté, des céramiques, des "dolia", de nombreux fragments de tuiles, des fibules, des pierres taillées ..etc... On imagine aisément la vie au bas-empire dans cet endroit fertile et bien exposé, peuplé, irrigué par de multiples sources, à proximité de la rivière Eygues et de la voie romaine.

Au moyen-âge, la famille de Vérone, propriétaire de toute la « côte », construit un château fortifié.

En 1611, Charles Ier de Verone est « Seigneur de Rouanne. »

En 1649 Charles II de Verone est « Seigneur de la Royne » : on notera l'évolution de la graphie. A la même époque, François de Verone, cousin de Charles II, est « co-seigneur » de Vinsobres et il habite probablement le château de Vérone qui existe toujours aujourd'hui. Il représente la branche aînée de la famille.

En 1710-1714, Jean-Louis de Vérone (fils de Charles II) est dit "Sieur de Royne"

Il est intéressant de remarquer à quel point la graphie de Rouanne a changée, parfois assez rapidement, à travers les époques. Si on les met côte à côte, cela donne chronologiquement:

1594: Roany

1611: Rouanne

1641: Roane

1649: Roanne ou Royne

1649 puis 1710: Royne

Fin du XVIIIème siècle (carte de Cassini) : Roanes

1891: Rouane

Epoque contemporaine: Rouanne

Malheureusement brûlé à la révolution française, Rouanne est restauré, reconstruit et étendu au XIXème siècle, puis la propriété change de mains plusieurs fois en peu de temps. Par la suite, le Château de Rouanne a connu ses périodes favorables mais aussi des temps difficiles. C'est presque un miracle que ce bloc d'un seul tenant de 62 hectares de vieilles vignes en coteau ait pu arriver intact jusqu'à nous sans avoir été émietté par les nombreuses successions..

A 300m du château, au bout d'un joli bois qu'il faut traverser pour y accéder, la belle ferme surmontée d'un pigeonnier a été construite vers 1830 sur des bâtiments pré-existants probablement très anciens. Une intarissable source captée à l'époque gallo-romaine rythme le quotidien de l'endroit en se déversant dans les bassins. On a tout cultivé à Rouanne: la vigne, l'olivier, la lavande, les légumes, les fruits, les céréales, et on y a largement pratiqué l'élevage du mouton. Rouanne est une véritable terre de cocagne. La ferme abrite aujourd'hui une grande et belle cuverie traditionnelle en béton, mais la cave d'élevage (pour les fûts), bel ouvrage voûté et surbaissé, servait autrefois à un autre genre d'élevage: celui des brebis. Aujourd'hui, ce sont les vins que nous élevons en ces lieux..

L'impressionnant coteau de Rouanne, composé des lieux-dits "Les Cotes", "Rouanne et les Cotes", "Plan Guérin" et "La Palud", a un profil géographique, une déclivité et une exposition sud-est comparables à ceux de la Côte de Nuits bourguignonne: la "viticolité" de ce lieu saute aux yeux. Les sols sont composés d'argiles rouges du pliocène contenant une proportion significative de sables et de calcaires. Le terroir de Rouanne, un grand sol, développe régulièrement des arômes distinctifs de violette, de

pivoine et surtout de pain d'épice. La bouche est toujours fraîche, ronde, équilibrée et saline. Les vins de Rouanne vieillissent étonnamment bien et longtemps: il n'y a pas d'émotion sans patience.

Les vignes de Rouanne ont été principalement plantées entre 1955 et 1975. Ce sont des sélections massales de grenache, syrah et mourvèdre qui nous offrent une grande diversité génétique: c'est fondamental dans l'univers des grands vins. J'ai déjà converti la totalité du vignoble en agriculture biologique. Nous fermentons, comme à Gigondas, des vendanges entières en levures indigènes et nous ne filtrons pas les vins.

La position géographique de Rouanne est un élément très important. Vinsobres étant le plus nordique des crus du sud, il faut bien comprendre que le relief des Alpes commence à 9 Km seulement du Château de Rouanne. Cette proximité offre un micro-climat frais dans un contexte de climat méditerranéen tempéré. Le "Pontias", ce vent qui se charge en frigories en passant sur les Alpes, rafraichit en permanence la vallée de l'Eygues que Rouanne surplombe.

A Rouanne, nous suivrons pas à pas ce que la nature de ce lieu propose à notre compréhension. Je serai très heureux de vous y recevoir afin de partager avec vous la joie de participer à sa renaissance.

## **Une note sur le millésime 2019**

Un grand millésime recèle toujours une part de mystère. Pourquoi les extraordinaires raisins de 2005 n'ont-ils pas engendré un grand millésime ? Et pourquoi les rendements importants de 1990 ont-ils, contre toute attente, donné de très grands vins ? Les explications à posteriori, parfois révisionnistes et alambiquées, sont parfois assez risibles, dans la mesure où la base de notre métier est le sens de l'anticipation. En ce qui me concerne, je n'explique pas : je constate et j'apprends. Des fois que ça me serve la prochaine fois...

Vous aurez compris que 2019 se situe dans cette lignée des grands millésimes mystérieux. Je n'arrive toujours pas à comprendre comment les vignes n'ont pas montré de symptômes de stress hydrique malgré un été si sec. Je ne comprends pas pourquoi les vins ont autant de fraîcheur et « d'aérien ». Je ne comprends pas comment les rendements ont pu être aussi corrects.

Dans la vallée du Rhône méridionale, 2019 est du niveau de 2016, de 2010, de 1998 et de 1990. Il suffit de goûter les vins pour lever tous les doutes à ce sujet, s'il devait y en avoir. La densité le dispute à la finesse, et la profondeur n'entrave en rien le « délié ». Vous serez étonnés par le haut niveau des vins.

Dans la vallée du Rhône septentrionale, je réserverai mon jugement pour quelques

mois encore. Le millésime est assurément très bon. De là à dire qu'il est à ranger dans la catégorie des 1991, des 1999 et des 2010, il y a un pas que je ne franchirai pas aujourd'hui. Les vins du nord peuvent réserver des surprises fulgurantes - dans les deux sens - et le 1991, incompris de la plupart des vigneron pendant plusieurs mois, est là pour en témoigner. Gardons-les à l'œil et la vérité éclatera forcément à un moment donné.

## **Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2018**

On se souvient tous de l'incroyable printemps tropical-humide qui avait généré un mildiou jamais vu de mémoire d'homme.. Puis les raisins avaient finalement bien mûri, avec des baies de taille respectable. Evidemment, ce fut un millésime « de vigneron », un millésime de « labeur », pour arriver à obtenir le mieux de ce que pouvait donner une telle année. Je ne généraliserai pas et ne parlerai que de ce qui s'est passé à Saint Cosme. Je suis ravi du résultat que nous avons obtenu : le travail acharné dans les vignes nous a permis de sauver notre récolte et d'avoir des vins équilibrés. Le rendu final des vins m'apporte beaucoup de joie car on retrouve le « style bourguignon » de Saint Cosme si cher à mon père. Dans les millésimes un peu plus légers, Saint Cosme exprime le sol rapidement, dans un style élancé, délié, avec un aromatique de pinot fin : sous-bois, petits fruits rouges, violette ..etc... Ces 2018 me rappellent les 2008 (qui se goutent si bien aujourd'hui..), le 1997, le 1991 et le 1986. Il n'y a dans tous ces vins aucune lourdeur, aucune outrance et aucune exagération. Ils sont agréables, tendres et digestes. Je suis à chaque fois étonné de constater à quel point les millésimes peuvent être différents d'une année sur l'autre à Saint Cosme. Je crois que cela tient à deux raisons. D'une part, nos pratiques non-interventionnistes laissent les raisins exprimer librement ce que la nature leur propose ; à l'inverse, les pratiques interventionnistes agissent comme un « filtre » néfaste à la précision de l'expression. D'autre part, en climat méditerranéen tempéré, les micro-climats frais sont plus sensibles aux variations météo : ils les « enregistrent » donc de manière plus sensible.

## **Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2018**

Paradoxalement, ce millésime au printemps pluvieux a été plus facile dans le nord du Rhône ; parce que les températures plus basses sont moins favorables au développement du mildiou, la période végétative a été moins difficile à appréhender. Ensuite, un bel été, symptomatique du réchauffement climatique, a fait mûrir les raisins sans problème. Disons-le : les millésimes difficiles, qui étaient relativement fréquents dans cette région jusqu'à la fin des années 1990, sont devenus beaucoup plus rares. La région de l'Hermitage a particulièrement bien réussi en 2018, ainsi que Condrieu. Les vins ont de la matière et un bel aromatique frais.

La vallée du Rhone septentrionale connaît depuis quelques années un succès évident et mérité, amplifié par cette quasi-absence de mauvais millésimes. Des appellations comme Crozes-hermitage et Saint Joseph ont franchi un vrai pallier ces derniers temps et il faut s'en féliciter. Malgré tout, de nombreuses vignes sont aujourd'hui plantées avec des plants clonés, y compris dans la Cote Rotie et un retour net aux sélections massales est aujourd'hui primordial. Il ne faut pas oublier que les coteaux de l'Hermitage et de la Côte-Rotie, s'ils sont de grands terroirs, ont aussi été des lieux de multiplication et de caractérisation de la syrah. N'oublions pas l'importance et la grandeur du végétal ; ne nous le faisons pas subtiliser par d'autres et sachons revenir aux savoirs les plus avisés de nos grands-pères : ceux qui ont fait la grandeur de la France viticole.



## CHATEAU DE SAINT COSME

### Des nouvelles de Saint Cosme

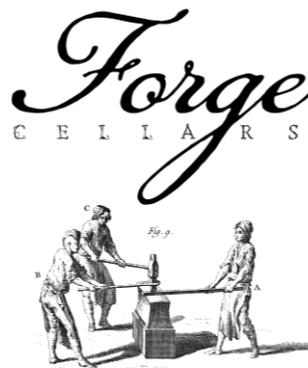
Cette année, le grand événement chez nous a bien sûr été l'acquisition du Château de Rouanne. Il est donc normal que je vous parle beaucoup de ce domaine que vous ne connaissez pas encore. Mais il ne faut pas oublier que c'est l'équipe de Saint Cosme qui a pris en charge la reprise -très lourde- de Rouanne. Bien sûr, j'ai été en première ligne, j'ai vinifié moi-même le 2019, mais je n'ai pu le faire qu'avec l'aide quotidienne de mon équipe. Nous sommes passés de 32 hectares à 94 hectares, tout en agriculture biologique. C'est une étape très importante qu'il nous faut franchir : un travail similaire à une échelle différente. L'équipe compte maintenant 14 personnes et nous sommes en train de réaliser un gros travail sur le vignoble.

A Saint Cosme, la vie suit son cours. Nous continuons la restauration des anciennes écuries. La restauration de la chapelle de Saint Cosme, enclenchée avec la Mairie de Gigondas, va bientôt commencer, après un long travail préparatoire réalisé par Xavier Boutin, architecte du patrimoine.

Notre travail sur les vignes continue, avec nos propres méthodes et nos propres idées. Je voudrais aujourd'hui clarifier un point : toutes nos vignes sont certifiées en agriculture biologique. Nous sommes certifiés par Ecocert. Bien que nos idées se rapprochent de celles de la bio-dynamie sur certains points, je ne veux pas certifier en bio-dynamie pour plusieurs raisons. Tout d'abord, je considère que l'utilisation de silice en été en climat méditerranéen est un non-sens : elle a un effet totalement

nocif sur les vieilles vignes ; hors, la silice est une des quatre préparations obligatoires des certifications Demeter et Biodyvin. Ensuite, l'univers de pensée des groupes de bio-dynamistes ne me convient pas. J'aime l'échange, l'ouverture d'esprit et la recherche de la vérité par l'expérimentation. Quand une pratique ne marche pas, il faut juste accepter qu'elle ne marche pas et surtout ne pas remplacer la réalité par des concepts qu'on n'a pas le droit de discuter. Aussi, on ne peut absolument pas appliquer les mêmes règles de travail selon qu'on est en Champagne ou en Provence : les climats n'ont rien en commun et les vignes ont des besoins différents. Un enfant pourrait comprendre cela. Enfin, je n'aime pas trop les « groupes », j'aime mon indépendance et ma liberté de pensée. Je n'aime ni le marketing, ni les modes, et je fuis les personnes qui se permettent de donner des leçons de morale aux autres car ils sont en général les pires.

Je continue la route tracée par mon père, basée sur l'observation de la nature et sa protection, qui génère la vie et la bio-diversité. Il inscrivait ses pratiques agricoles et sa vie de tous les jours dans un éco-système global. Son travail avec Mr Raymond Pellegrin (un homme assez génial dans son genre) de la SAMA dans les années 1970 fut fondamental. Venez vous promener dans le vallon de Saint Cosme et vous comprendrez tout de suite : les belles pratiques en agriculture biologique commencent par l'amour et le respect de la nature. Nous taillons en mars, à la bonne lune, nos sols sont bien vivants, nous utilisons les plantes compagnes et appliquons bien d'autres pratiques biologiques issues de nos progrès et de nos observations accumulées depuis le début des années 1960. J'écrirai un jour plus longuement à ce sujet car une clarification, qui dépasse notre petit domaine, est nécessaire.



## **Des nouvelles de Forge Cellars, notre domaine américain**

L'histoire de Forge sur les coteaux du lac Seneca, se poursuit... Nous continuons de planter, année après année, de nouvelles vignes de riesling et de pinot noir. Nous avons construit un joli « pavillon » de dégustation pour que la cave ne soit consacrée qu'aux vins. A l'occasion du millésime 2018, dans le prolongement du travail de classification du coteau que nous réalisons depuis plusieurs années, nous proposons 12 différents lieux dits qui pourront être dégustés comme on lirait un livre dont le titre serait : « Les secrets de la rive sud-est du lac Seneca »... La réception de la

presse et des clients a été excellente et Forge est aujourd'hui solidement positionné comme le domaine leader des Finger lakes. Ce n'est pas nous qui le disons.

Nous continuerons à nous battre pour aider les gens à comprendre que les sucres résiduels dans les rieslings ne sont ni une norme, ni une obligation, ni un « style » et encore moins un passage obligé pour ce cépage. Je maintiens que le sucre résiduel a dévalorisé ce cépage extraordinaire et l'a emmené sur une route médiocre. La vraie route que doit emprunter le riesling est la même que celle qu'ont emprunté les grands chardonnays de Bourgogne : la route de l'expression du lieu, du raisin mur, de l'équilibre et de la minéralité. J'ai une question : si les vignerons bourguignons produisaient des chardonnays acides et verts, à haut rendement, avec du sucre résiduel pour cacher leur manque de complexité, que serait-il advenu du chardonnay et de sa réputation dans le monde ?? Poser la question, c'est y répondre.

Excusez-moi, mais je suis fatigué de tous ces discours médiocres sur le sucre dans les rieslings, qui relèvent plus de l'idéologie intéressée que du vrai métier de vigneron. Je sais très bien que c'est encore une pratique dominante dans le monde du riesling mais ne comptez pas sur nous pour nous rallier aux idées du plus grand nombre. Le temps et les amateurs feront le tri et la vérité éclatera.

Surtout n'hésitez pas à venir visiter Forge. Nous vous y recevrons avec plaisir et vous ne regretterez pas d'avoir découvert une région aussi belle, aussi sauvage, avec ses immenses lacs glaciaires et ses fantastiques terroirs granitiques.