The image features two black silhouettes of a man and a woman facing each other in profile, set against a white background. The man's silhouette is on the left, and the woman's is on the right. They are positioned as if in conversation. The text is centered between them.

Henri et Claude Barruol  
*Découpage par CIZO,  
artiste à Montmartre - 1957*

---

**ANNÉE**  
**2022**

# ANNÉE 2022

- 03 Édito
- 04 La viticulture, une histoire des humains
- 06 Château de Rouanne
- 10 Des nouvelles de Rouanne
- 12 Château de Saint Cosme
- 14 Les lieux-dits de Saint Cosme
- 16 Des nouvelles de Saint Cosme
- 17 Une note sur le millésime 2021
- 19 Les vins de la vallée du Rhône méridionale en 2020
- 20 Les vins de la vallée du Rhône septentrionale en 2020
- 21 Des nouvelles de Forge Cellars
- 24 Nos vins
- 47 Événements 2022
- 48 Plan de situation



CHATEAU DE SAINT COSME



CHATEAU DE ROUANNE

# Édito

Ces dernières années ont vu beaucoup de mouvement à Saint Cosme. Des pages se sont tournées, à l'occasion desquelles j'ai pu vous parler de la course de vie de mes parents, très liée à l'histoire du domaine. Puis nous avons acheté le Château de Rouanne en 2019 : nous faisons depuis lors un important travail sur les vignes de ce domaine exceptionnel et sur le style des vins que nous y produisons : des Vinsobres de garde et un élégant Brut Nature rosé. J'avais donc largement consacré nos derniers livrets annuels à ces sujets incontournables.

Cette année, le livret 2022 prend une forme un peu différente. La dimension artistique de notre métier a toujours été primordiale à Saint Cosme. Mon père m'a appris le métier en ayant toujours à l'esprit l'idée que le vin était avant tout une recherche d'esthétique et de style. Cette démarche doit s'accompagner de la plus grande rigueur parce que le grand vin est aussi un travail de précision et de sueur. J'essaye aujourd'hui de transmettre les savoirs spécifiques de Saint Cosme en empruntant le même chemin. C'est un chemin de partage.

Dans sa première vie d'ébéniste, mon père était passé par les beaux-arts pour apprendre à dessiner car c'était un pré-requis dans le métier. Il était particulièrement bon à l'encre de Chine : il a lui-même dessiné la chapelle de Saint Cosme qui figure sur toutes nos étiquettes de Gigondas. Il m'avait un peu initié à cette pratique. Récemment, en rangeant certaines de ses affaires personnelles, j'ai retrouvé ses plumes et l'envie m'est venue de m'en servir. Vous aurez donc cette année un livret qui contiendra beaucoup moins de textes, compensés par beaucoup de dessins à l'encre de Chine. Il y en a un, magnifique, qui a été fait par mon père. J'ai réalisé bon nombre d'entre eux au début de cette année. Les autres ont été faits à différentes époques par notre grand ami Pierre Grieu, artiste-peintre, qui a, au fil de notre amitié et des décennies, peint, dessiné, 'croqué' Saint Cosme, son environnement bucolique et ses habitants. Le talent de Pierre se confond avec notre amitié.

On peut transmettre des messages avec des mots mais on peut aussi communiquer à travers les disciplines que sont le dessin, la musique et le vin.

Bonne 'lecture'...



# LA VITICULTURE, une histoire des humains

Nous les vigneron·s parlons volontiers de nos vignes, de nos sols, de nos lieux-dits, de nos climats, de la topographie de telle ou telle parcelle, des cépages et de leur patrimoine génétique, de nos caves. Nous aimons expliquer nos vins, disserter sur tel ou tel millésime ou encore vanter ces techniques de travail qui nous donnent le plaisir du travail bien fait. Je pourrais remplir des pages avec cet inventaire.

Prenons le temps d'une courte parenthèse pour ré-examiner la notion exacte de terroir : un mot français qui n'a pas vraiment de traduction dans les autres langues. Le terroir résulte de l'exploitation sur une période longue, par une société humaine, d'une partie des potentialités d'un espace naturel ou d'agroécosystèmes. Le terroir serait donc un espace concret, tangible et cartographiable mais il possède également une dimension culturelle qui reflète directement la société humaine qui l'exploite au fil du temps. En Europe, et du point de vue historico-géographique, les terroirs semblent souvent issus d'anciennes civitas gauloises et gallo-romaines, alors que les pays auraient plutôt les pagus romains comme origine ; eux-mêmes étant déterminés par l'aire d'influence des cités de peuples celtiques et gaulois partagées en clans. On voit bien que le terroir, en résumant à l'extrême, est une combinaison du sol, du climat et des hommes. J'en viens donc à l'idée que je souhaite partager avec vous : il n'y a pas de grand vin sans un grand sol sous un climat favorable et tous les sols ne sont pas égaux, bien entendu. Mais il y a toujours des humains derrière un grand vin. En somme, le terroir sans les hommes n'existe pas. Nous aimons raconter l'histoire de nos familles, de nos parents, de nos ascendants sous l'angle de la transmission et de ce qu'ils ont accompli. C'est fondamental mais c'est toujours incomplet : je voudrais aujourd'hui parler de ceux qui accomplissent tout le travail qu'il y a derrière chaque bouteille qui sort de chez nous, à savoir les équipes de Rouanne, de Saint Cosme et de Forge Cellars. Dans les vignes, dans les caves, dans les bureaux, dans les ateliers, dans les chais d'élevage, aux caveaux, chez nos clients, dans nos maisons, je suis entouré (avec mon associé Rick Rainey qui dirige Forge) d'une équipe exceptionnelle de 20 personnes. Celle-ci s'est patiemment forgée sur la durée, depuis plus de 25 ans. Comment génère-t-on la qualité à chaque moment de chaque journée de chaque personne ?



La vérité est qu'au cœur d'un vrai travail d'équipe se niche la qualité des relations entre les personnes. Les humains collaborent en petits groupes depuis la préhistoire : leur tempérament grégaire est inscrit dans leur ADN. Il serait impossible de réaliser ce que nous faisons avec une équipe qui n'aurait aucun plaisir à travailler ensemble. J'en viens ici à un deuxième élément de réponse : l'amour du travail bien fait. C'est avec cette notion chevillée au corps que mon père m'a formé. Il avait été ébéniste d'art dans la première partie de sa vie : un métier qu'on ne peut absolument pas pratiquer sans être pénétré de cet élan.

Je suis convaincu qu'on ne peut pas être bon si on ne trouve pas un peu de plaisir dans ce que l'on fait. J'essaye donc de susciter tout cela, tout comme mon père l'avait fait avec moi et je remercie chaque membre de l'équipe de m'aider à faire cheminer chaque jour nos vins vers l'excellence.

## L'équipe de Rouanne et de Saint Cosme



Mathis, Jairo, Hugo, Laurent, Alex, Nicolas, André, Léon,  
Quentin, Teddy, Louis, Caroline, Léana, Nathalie, Céline, Mathilde.





# CHATEAU DE ROUANNE

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

## Année 2022

Le Château de Rouanne à Vinsobres que nous avons acquis en mai 2019 est un magnifique domaine historique posé au milieu d'un vignoble exceptionnel de 62 hectares d'un seul tenant situé sur un très grand terroir. Rouanne a des sols étonnants, capables de fulgurances, dans un lieu 'habité' par sa propre configuration géographique et par les âmes de tous ceux qui y ont vécu et travaillé depuis la nuit des temps.

Le village de Vinsobres a obtenu le statut de Cru en 2006. Bien qu'il ne soit pas aussi connu que ses pairs, il bénéficie du même niveau de classification que Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Côte-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 (II<sup>ème</sup> / IV<sup>ème</sup> siècle après JC) : un dénommé '*Rugius*' comme l'avancent les étymologistes.

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 XVIII<sup>ème</sup> siècle (carte de Cassini)** : Roanes

**1891** : Rouane

**Époque contemporaine** : Rouanne

Malheureusement brûlé à la révolution française, Rouanne est restauré, reconstruit et étendu au XIX<sup>ème</sup> 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.





Château de Rouanne à flanc de coteau

À 300 m du chateau, 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 vouté 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 Côtes', 'Rouanne et les Crottes', '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 'viticolté' du lieu est évidente. Les sols générés au Messinien, au Tortonien et au Pliocène, sont composés d'argiles rouges, de marnes calcaires et de sables. Le terroir de Rouanne, un grand sol, développe souvent des arômes distinctifs de violette, de pivoine et surtout de pain d'épice. La bouche est toujours fraîche, ronde, équilibrée avec une signature : la salinité. 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. Comme à Saint Cosme, le vignoble est cultivé 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 froid en passant sur les Alpes, rafraîchit en permanence la vallée de l'Eygues que Rouanne surplombe.

À 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.



Les vendanges de Rouanne





# Des nouvelles de ROUANNE

2022 sera notre quatrième vendange à Rouanne. Nous avons fait tant de choses depuis que nous avons acquis le domaine en mai 2019.

Puisque nous avons débuté la conversion en agriculture biologique en septembre 2019 immédiatement après l'achat, le millésime 2022 sera notre premier millésime formellement certifié 'bio'. La magnifique parcelle des fontaines cadastrée aux 'Côtes' (4 hectares) sera replantée en février 2023 avec une sélection massale de grenaches issue du conservatoire de grenache de la chambre d'agriculture du Vaucluse qui est un 'binôme' du conservatoire de grenache de Gigondas. En effet, quand nous avons créé il y a quelques années à Gigondas le plus grand conservatoire de grenache du monde en sélectionnant des centaines d'individus issus de vieilles vignes, nous avons dupliqué le même conservatoire à la chambre d'agriculture afin d'avoir des solutions de rechange au cas où certains individus seraient atteints de maladies, ce qui arrive toujours à un certain moment.

Faire chanter un terroir, c'est avant tout le faire avec un matériel végétal de haut niveau qui propose une diversité génétique telle que la concevaient nos grands-pères.

Depuis 2019, nous explorons le potentiel sans limites de Rouanne en essayant de le comprendre au mieux pour déterminer la 'recette' qui vous donnera la meilleure traduction de ce lieu. Le terroir de Rouanne est un cheval fou qui est capable de gagner toutes les courses, mais il faut le comprendre et lui apprendre à gérer sa vitesse, sa puissance et ses efforts. Je suis très heureux que dès le millésime 2019, Rouanne ait reçu de la reconnaissance de la part des journalistes, des clients et des consommateurs. Je continuerai mes efforts sans relâche, dans les vignes, dans la cave, dans ma démarche pédagogique d'explication de ce merveilleux terroir, jusqu'à ce que la reconnaissance du fait que Rouanne est un domaine de haut niveau soit complète.

Nous accueillons cette année Clarisse Borau qui s'occupera des vins à Rouanne avec Nicolas et moi. Clarisse a déjà participé aux vinifications 2021 à Saint Cosme et a diverses expériences, notamment à Châteauneuf-du-Pape : bienvenue à elle.



La main d'Henri Barraol crée le caractère romain 'Saint Cosme' - Louis Barraol, encre - 2022





## CHATEAU DE SAINT COSME

Situé au cœur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquis par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vigneron. Elle comprend 25 hectares de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Elles donnent de petits rendements. Le terroir de Saint Cosme est une mosaïque géologique liée au grand bouleversement des Dentelles de Montmirail et se situe au point de croisement de deux failles géologiques, dans un microclimat froid et tardif. L'équilibre, la fraîcheur et la finesse caractérisent nos vins.

La Chapelle de Saint Cosme, située au cœur de notre vignoble, est un joyau d'art roman. Construite aux XI<sup>ème</sup> et XII<sup>ème</sup> siècles, elle traduit la pureté de l'art roman : sobriété, simplicité des lignes, équilibre des volumes. Elle illumine notre vignoble de sa majesté et fait régner sur lui une atmosphère paisible. Elle mérite bien la courte marche nécessaire pour l'atteindre. Nous nous dédions à Saint Cosme en souhaitant faire en sorte que s'exprime au mieux l'extraordinaire potentiel de ses terroirs et de ses vieilles vignes. La permanence des savoirs anciens, la culture en bio-dynamie et la compréhension des terroirs sont nos guides.

En 1972, Henri Barruol, mon père, était déjà convaincu par l'intérêt de la viticulture biologique. Il la pratiquait pour respecter ses vignes, produire des vins propres et protéger l'écosystème du vallon de Saint Cosme,



notamment les populations d'oiseaux. C'était une conviction de bon sens, à une époque où les vins se vendaient en tonneaux. Nous continuons ce travail si important. Aucun désherbant n'est utilisé, ni engrais chimiques, ni pesticides, ni produits de synthèse. Toutes les vignes sont binées et labourées. Notre écosystème est dynamique et équilibré, nos sols sont vivants.

C'est en m'appuyant sur ce passé vigneron que j'ai créé en 1997 un négoce que l'on peut appeler 'Négoce-Vigneron'. Lors de mes différentes pérégrinations dans le Rhône, il m'a semblé que de grands terroirs étaient peu exploités, méconnus ou ignorés. Certains lieux me plaisaient et m'ont donné envie d'essayer. J'ai donc souhaité être un négociant 'à l'ancienne', c'est-à-dire pratiquer ce métier avec une attitude de vigneron. Rechercher de l'esprit dans les terroirs et les vignes, travailler méticuleusement sur de petites cuvées, cheminer avec des vignerons qui aiment leur métier, transporter mes vins en fûts pour ne pas les abîmer, essayer de mettre du beau dans chaque jour.



Henri et Louis Barruol

À Saint Cosme, nous réalisons le maximum de travaux à la main. Je souhaite vinifier des vins qui expriment leur terroir et leur origine avec pureté et précision : des vins qui ont de la personnalité et de l'équilibre. Je souhaite qu'ils soient aptes à vieillir.



La Chapelle sous la neige



# Les lieux-dits de SAINT COSME

## ‘Le Poste’

---

Le Poste est la vigne qui borde la Chapelle de Saint Cosme. Elle est constituée de quatre terrasses : trois de grenache et une de clairette. La vigne fut replantée par mon père Henri Barruol en 1963. Ce lieu-dit a une histoire singulière : Jean IV de Chalon-Arlay (1443-1502) fut prince d’Orange, seigneur d’Arlay, de Nozeroy et de Montfort. Il est un ancêtre de la Maison d’Orange-Nassau et de la reine Beatrix des Pays-Bas qui règne actuellement sur ce pays. Il était communément appelé Jean de Chalon, puis prince d’Orange. Il épouse en 1467 Jeanne de Bourbon, petite fille du duc de Bourgogne Jean I<sup>er</sup> de Bourgogne (Jean sans Peur). Jean IV de Chalon-Arlay décède le 8 avril 1502 à l’âge de 49 ans.

Sous Jean de Chalon, Gigondas était partie intégrante de la principauté d’Orange qui n’a été rattachée au royaume de France qu’en 1703. En 1480, Jean de Chalon, prince d’Orange, ‘*cède une terre à planter en vigne à la Coste de Saint Cosme*’. Le Poste est donc attesté à l’époque comme étant un terroir à vigne. Il change alors de mains et tombe dans celles de notre ancêtre Esprit Vaton en 1490. A partir de là, comment ne pas s’empêcher de penser qu’à moins de 100 mètres de nos cuves du 1<sup>er</sup> siècle, les gallo-romains cultivaient déjà la vigne au Poste ? Dans les décennies 1930-1940, Henri Rolland, notre grand-père, vinifie chaque année le ‘*vin blanc du poste*’. Sa qualité est bien connue et appréciée de tous. Il a un fort goût de pierre à fusil et il est sévère. Le Poste est constitué de Marnes calcaires du Tortonien dans lesquelles on trouve de nombreux fossiles de coquilles marines. Les marnes du Tortonien (Miocène) sont très présentes dans la région d’Alba dans le Piémont. Le Poste est l’unique exemple de ce sol dans la vallée du Rhône, ce qui explique l’extraordinaire caractère des vins qui en sortent.

Le Poste produit toujours le vin le plus féminin du domaine.

## ‘Le Claux’

---

Claus, Claux, Clausas, Clausis, Clauzis désignent un lieu clos, fermé, du latin CLAUSUM pour ‘fermé’. Cette vigne de 1,8 hectares, mentionnée sur le premier cadastre viticole de 1902 devait être arrachée en 1914. Elle était donc certainement déjà assez vieille à cette époque : il s’agissait d’une plantation post-phylloxera datant probablement de 1870-1880. Mais les hommes sont partis se battre en août 1914 et la vigne n’a donc pas été arrachée à cause de l’absence de main d’œuvre.

En 1918, après quatre ans de guerre, l’argent faisait défaut et ma grand- mère avait perdu deux de ses frères : elle a donc gardé Le Claux. Cette vigne est toujours là aujourd’hui et c’est une grande chance. Son sol d’argile et de marnes calcaires du miocène, avec de petites gravettes acérées en surface produit toujours le Gigondas le plus ‘bourguignon’, tant sa finesse et ses arômes de petit cerise griotte sont caractéristiques.

## ‘Hominis Fides’

---

Comme le Claux, Hominis Fides est mentionné pour la première fois en 1902. Elle fait donc partie des plus vieilles vignes de Saint Cosme. Elle est constituée de sols sableux calcaires non caillouteux, issus de safre helvétien (miocène moyen) datant d’environ 14 millions d’années. Il s’agit de sols très calcaires. La roche mère, du safre dur, apparaît généralement à moins d’un mètre et affleure même à certains endroits. Son épaisseur maximale est de 500 mètres. À la suite de l’effondrement du golfe du Lion, un bras de mer peu profond s’est avancé, en plusieurs étapes, pendant près de 10 millions d’années le long de la Vallée du Rhône actuelle, lui donnant ainsi, pour la première fois, une individualité géologique entre le Massif Central et les Alpes. C’est à cette époque que se sont déposées des quantités extraordinaires de sables. De la combinaison de ces sables avec le grenache résulte une merveilleuse texture en bouche et un grain de tanins tout à fait particuliers. La puissance et la tendresse se combinent. Hominis Fides est un vin profond et énigmatique.



## Des nouvelles de SAINT COSME

Comme j'ai pu en parler par ailleurs, l'année 2021 à Saint Cosme fut marquée par le gel de nos blancs. Il y a aura très peu de vin et il faudra comprendre que je ne pourrai pas livrer ce que je n'ai pas. La taille de ces parcelles s'en trouve compliquée ainsi que le travail en vert qui s'en suivra : c'est la vie du vigneron de devoir s'adapter en permanence à ce que lui propose la nature. Heureusement que les vignes de Gigondas ne furent pas touchées car nos très nombreuses vieilles vignes n'auraient pas beaucoup aimé cela.

Il y a eu du mouvement cette année à Saint Cosme : Léana Godard nous dit au-revoir pour rejoindre définitivement l'équipe de Forge Cellars aux États-Unis. C'est évidemment un grand atout pour Forge et pour moi d'avoir un tel relai dans notre domaine américain : avec son bagage d'œnologie, ses vinifications à Saint Cosme et son vécu dans les vignes, Léana va aider à consolider les méthodes, la culture et l'identité très particulière de Forge. Elle est remplacée à Saint Cosme par Gilles Arnoux qui nous rejoint dans les vignes avec sa solide expérience : bienvenue à lui.

L'équipe de Rouanne et celle de Saint Cosme se confondent en une seule puisque les deux domaines sont organisés comme s'il s'agissait d'un seul et unique domaine. En effet, notre approche en bio et bio-dynamie est tout à fait la même sur les deux domaines. Bien sûr Saint Cosme est beaucoup plus 'avancé' puisque ce travail a ici une bien plus grande antériorité, mais Rouanne avance vite : on le constate notamment sur la vie des sols qui évolue à toute vitesse. Quand on laisse la vie faire son œuvre, elle démontre son énergie généreuse. Quand on l'aide, elle déploie alors une étonnante puissance.

Vous aurez compris que cette édition 2022 de notre livret annuel est largement consacrée à la notion de travail d'équipe. Je voudrais finir ma prose sur Saint Cosme en remerciant chaleureusement chaque membre de l'équipe de Saint Cosme / Rouanne pour ce que nous faisons chaque jour tous ensemble.

# Une note sur le MILLÉSIME 2021

En cette année 2021, la France fut ravagée par le gel comme jamais. Même la vallée du Rhône et le Languedoc, habituellement préservés, ont été durement touchés. Nous avons perdu 75 % de nos blancs (deux Albion blanc) et 30% de notre rosé Brut Nature. Pour le reste, notamment Gigondas et Vinsobres, nous fûmes épargnés et nous pouvons nous estimer chanceux. L'hiver fut froid, suivi d'un printemps frais avec un départ en végétation tardif. S'ensuivit un été assez tempéré avec, pour une fois, un mois de juillet assez pluvieux. Le sec de septembre était donc bienvenu pour nous aider à murir cette vendange, mais octobre, s'il fut assez beau, proposa une quantité de mistral en deça de mes espérances. Donc 2021 fut très tardif dans le sud mais nous sommes quand même arrivés à maturité, en triant beaucoup car à la fin, le botrytis commençait à faire son apparition. Évidemment, nous sommes à des années-lumière d'un millésime de concentration comme 2019 et même le 2020 est plus charnu que le 2021. Mais quel plaisir de retrouver les profils de vins que nous faisons dans les années 1990, une décennie globalement froide et arrosée.



Alix & Louis



Nous revisitons les syrahs de petits fruits rouges, les grenaches de délicatesse tout en tendresse : une vraie madeleine de Proust tant ces aromatiques me renvoient à mes premières années de vigneron.

Dans le nord du Rhône, on n'avait pas vu un millésime aussi froid depuis longtemps, à tel point que les jeunes vignerons ne savaient même pas de quoi il s'agissait. Contrairement à des millésimes comme 1993 ou 1996 (très difficiles dans le nord), la maturité phénolique fut plutôt bonne en 2021 relativement aux degrés potentiels d'alcool auxquels nous avons dû déclencher les vendanges. La finesse sera au rendez vous en 2021 aussi bien dans le sud que dans le nord.

Les blancs sont superbes, comme à chaque fois que nous avons un millésime froid. Tout comme le vin de base du Brut Nature qui est envoûtant en tous points.



Jour de vendange

# Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE en 2020

En relisant mes notes de l'année dernière, je me rends compte que j'avais imaginé que les 2020 seraient peut-être des vins d'élevage. Pour une fois, je crois bien avoir eu raison : les 2020, en particulier les Gigondas et les Vinsobres ont connu une progression tout à fait notable à l'élevage. Ils ont fini par acquérir la densité qui leur manquait un peu au départ, ils se sont affinés et complexifiés tout en gagnant la salinité et la réglisse qui offrent le 'fruit croquant' que nous aimons tant dans les vins jeunes, notamment les Bourgogne, pour prendre un exemple parlant.

Ne vous y trompez pas : ce genre de millésime tout en fraîcheur et plutôt accessible dans la jeunesse vieillit aussi bien que les années de concentration, voire parfois mieux. Par exemple, les vins de 1991 qui pouvaient montrer une certaine maigreur dans leur jeunesse ont engendré pour certains d'entre eux de très grandes bouteilles 20 ans plus tard. Une des stars de nos 2020 est le Deux Albions rouge qui nous offre un extraordinaire fruit comparable à celui du 2017, vraiment flamboyant avec ses arômes de pivoine et de violette.

Les blancs de 2020 sont très jolis et équilibrés, à mi-distance entre la maturité et la fraîcheur.



# Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE en 2020

Quel succès dans le nord du Rhône !

Si les 2019 avaient été des vins particulièrement concentrés par rapport aux standards habituels de la région, on revient en 2020 à des profils classiques et très équilibrés. Mais c'est la typologie des 2020 qui est tout à fait intéressante. Il y a là du fruit mais sans excès : il se marie bien à un minéral très variable selon les sols et les origines. En réalité, la syrah n'aime pas les excès de chaleur mais elle aime une certaine quantité de chaleur ; d'ailleurs, les grands vins du nord sortent des terroirs qui sont aussi les plus chauds dans leur région immédiate : Côte-Rôtie et Hermitage. Vraiment, il y a une complexité tout à fait remarquable dans ces 2020 qui ont mûri sans difficulté grâce à un été relativement sec. Du côté des blancs on est en présence d'un millésime remarquable en tous points, notamment en Hermitage et à Condrieu. Celui-ci développe les arômes raffinés de fenouil, de réglisse et de pêche de vigne. En bouche, c'est toute la sensualité de Condrieu qui se déploie par paliers successifs. Quelle série extraordinaire : 7 millésimes successifs depuis depuis 2015 inclus, qui n'ont proposé dans le nord du Rhône que des vins qu'on pourrait classer de bons à exceptionnels. Je crois que c'est du jamais vu dans cette partie du Rhône : probablement un symptôme du réchauffement climatique.

Cette série succède à une autre de 5 millésimes successifs : de 2009 à 2013 inclus. Les chiffres parlent d'eux-mêmes.



# Des nouvelles de FORGE CELLARS

## Notre domaine américain du lac Seneca



Rick Rainey et moi avons créé Forge en 2011. Ce moment crucial pour Forge, que nous recherchions depuis longtemps, est enfin arrivé : Rick a quitté Winebow et travaille maintenant à temps plein pour Forge. C'est évidemment un tournant très important pour nous. Rick va pouvoir nous faire profiter de tous ses talents pour développer Forge encore mieux. Comme certains d'entre vous le savent, Rick travaillait pour Winebow, notre importateur aux USA. Il avait occupé pendant 20 ans diverses positions dont la formation/éducation des commerciaux à la connaissance des vins français ou encore le poste de directeur régional des ventes dans le nord de l'état de New York. Il a une grande connaissance des vins et de la culture française, et des vins en général. Il s'est toujours occupé de nos vignes à Forge et son vécu dans la distribution des vins aux États-Unis est un atout considérable pour nous. Quand le Covid est arrivé, nos ventes dans les restaurants américains qui étaient nos principaux clients se sont littéralement effondrées. Rick a alors développé mille idées pour vendre nos vins directement aux consommateurs : vente à distance, vente directe au domaine, dégustations en groupes, création du bar à vin 'le salon', création d'un wine club, etc. Ce fut dur mais Rick, par son inventivité et son travail intense, a littéralement sauvé notre jeune domaine qui était très exposé.





La cave de Forge Cellars

C'est une grande satisfaction de l'avoir aujourd'hui tous les jours à la tête du domaine.



Les vignes de Forge Cellars

Forge continue d'être le domaine de référence dans les Finger Lakes, du moins c'est ce que pensent et écrivent les journalistes et les consommateurs. Notre travail, qui s'apparente un peu au travail que je fais en ce moment à Rouanne et au travail que j'ai fait à Saint Cosme dans les années 1990, continue, vers toujours plus de précision et de finesse, tout en gardant à l'esprit que le plus important c'est vous, nos clients. Respecter ses clients, c'est d'abord être plus exigeant avec soi-même qu'avec les autres.



Louis & Rick dans la cave



L'équipe de Forge Cellars





# Nos VINS

---

# CHÂTEAU DE SAINT COSME

## Gigondas Rouge 2020



70 % Grenache - 14 % Syrah - 15 % Mourvèdre - 1% Cinsault. Vendange entière. Marnes calcaires et sables du miocène. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves, 50 % en pièces de 1 à 4 vins, 30 % en cuve béton. Framboise, réglisse, violette, poivre blanc. Mise en bouteille sans filtration.

Notre Gigondas 2020 est cette année un Saint Cosme de finesse, d'élégance et de délicatesse. Il me rappelle les Gigondas de mon enfance, ceux de mon père.



La Chapelle de Saint Cosme - Pierre Grieu, pointe fine - 1980



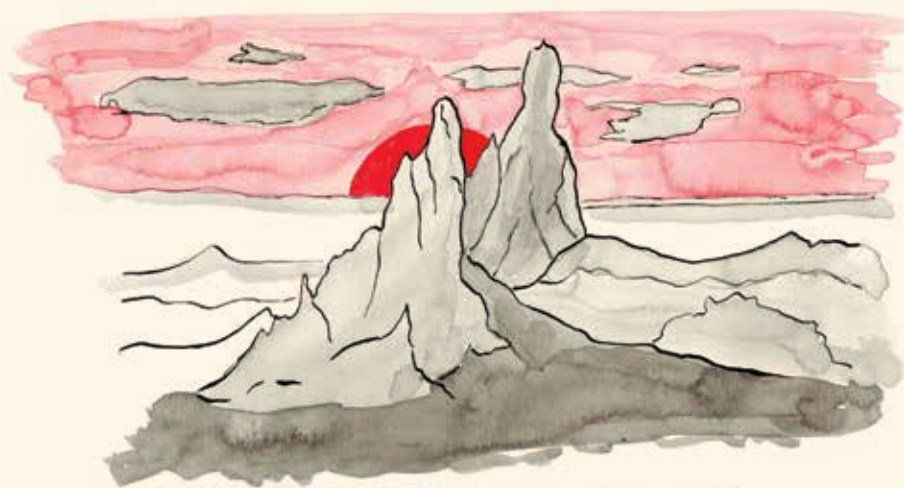
# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Gigondas Rouge 2020



Très vieux grenaches complantés sur les sables calcaires du Miocène au lieu-dit 'Hominis Fides'. Vendange entière. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves, 50 % en pièces d'un vin, 30 % en pièces de 2 et 3 vins. Pivoine, épices orientaux, goudron, myrtille. Mise en bouteille sans filtration.

Hominis Fides 2020 exprime la finesse de tanins et la profondeur typiques des sables du Miocène. Il est toujours un vin un peu mystérieux.



*Les Dentelles de Montmirail au soleil couchant...*

Louis Barruol, encres rouge et noire - 2022



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE CLAUX'

Gigondas Rouge 2020



Très vieux grenaches complantés au lieu-dit 'Le Claux'. Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes. Vendange entière. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves, 50 % en pièces d'un vin, 30 % en pièces de 2 vins. Campfire, truffe blanche, fraise sauvage. Mise en bouteille sans filtration. Le Claux 2020 exhale dans sa jeunesse tout le caractère et l'identité minérale du lieu-dit. Les vieilles vignes savent donner un peu de cette émotion sage qui touchent le cœur de ceux qui peuvent écouter.



Première carte professionnelle d'ébéniste - Henri Barrauol, encres rouge et noire - 1949  
Il s'en est inspiré pour créer l'étiquette de Saint Cosme 8 ans plus tard.



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Gigondas Rouge 2020



Vieilles vignes de grenache complantées. Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'. Vendange entière. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves, 50 % en pièces d'un vin, 30 % en pièces de 2 vins. Framboise des bois, jasmin, poivre blanc. Mise en bouteille sans

filtration. Le Poste 2020 est aérien, féminin, salin et dépouillé de tout ce qui est inutile dans un vin. Essayez de goûter les 'Poste' rouge et blanc 2020 l'un à côté de l'autre. Cette expérience enrichit le concept d'origine.



L'entrée du Château de Saint Cosme - Pierre Grieu, fusain - 1992



# SAINT COSME

## Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019



50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault. Vendange entière. Origines : La Crau, Valori et Christia Élevage de vingt-quatre mois en fûts de 2 à 5 vins. Arômes de sous-bois, olives noires, thym, cerise. Mise en bouteille sans filtration. En 2019, la chaleur des

jours a alterné avec des nuits fraîches et c'est précisément ce qu'aiment les argiles de Châteauneuf recouvertes de galets. Les vins allient alors la puissance avec la fraîcheur. Incontestablement un grand millésime.



Châteauneuf-du-Pape - Pierre Grieu, pointe fine - 2021



# CHÂTEAU DE ROUANNE

## Vinsobres Rouge 2020



50 % Grenache - 40 % Syrah - 10 % Mourvèdre. Marnes et calcaires du pliocène. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes. Élevage de douze mois en cuve, pièces bourguignonnes et demi-muids. Cannelle, réglisse, poivre noir, pain d'épices et salinité. Mise en bouteille sans filtration. Si la notion de puissance d'un terroir devait être symbolisée par un lieu, ce lieu serait Rouanne. Notre Vinsobres 2020 n'est qu'intensité, longueur, ampleur, profondeur et énigme.



Château de Rouanne - Pierre Grieu, pointe fine - 2018

# CHÂTEAU DE ROUANNE 'ROUANNE ET LES CROTTES'

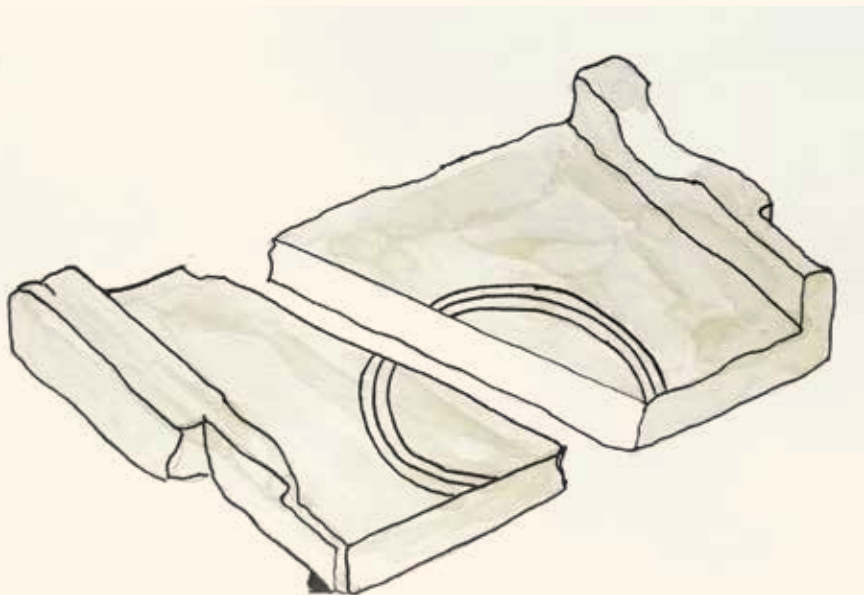
Vinsobres Rouge 2020



Grenache - Syrah.

Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes. Élevage de douze mois en demi-muids et pièces bourguignonnes. 15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins.

Pain d'épices, fraise, mûre, goudron et salinité. Mise en bouteille sans filtration. Rouanne et les Crottes sont la quintessence de ce domaine. Un coteau d'une éloquente viticolité, déjà mentionné sur les cartes de Cassini (milieu XVIII<sup>ème</sup>), qui démontre son excellence quel que soit le millésime.



Tuile du bas empire (II<sup>ème</sup> siècle) trouvée sur le site gallo-romain de Rouanne et les Crottes  
Louis Barruol, encre - 2022



# CHÂTEAU DE ROUANNE 'LES CÔTES'

Vinsobres Rouge 2020

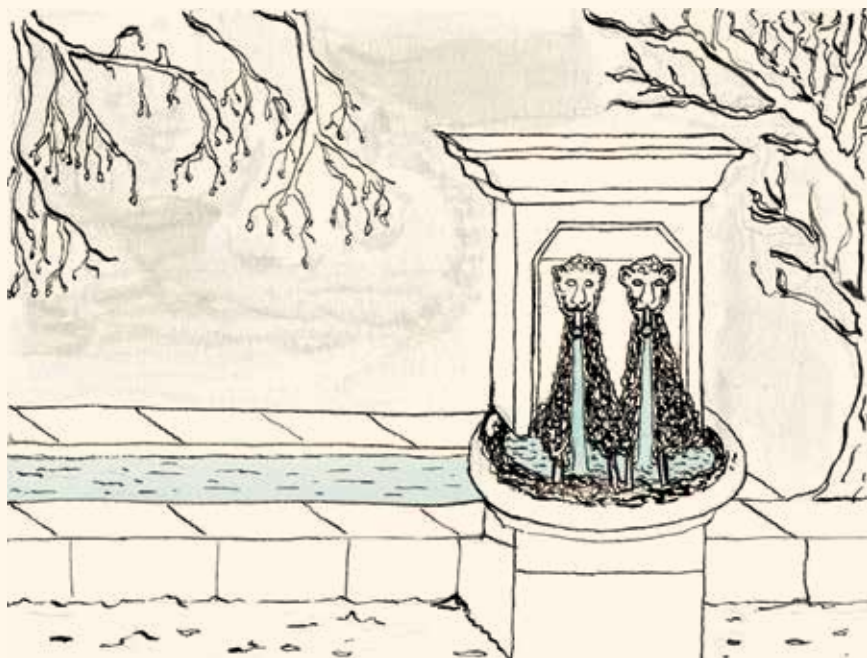


Syrah - Mourvèdre - Grenache.

Marnes, argiles et calcaires du pliocène et du messinien. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes. Élevage de douze mois en demi-muids et pièces bourguignonnes. 15 % neufs - 50 % un vin -

35 % deux vins. Réglisse, poivre noir, pain d'épices et salinité. Mise en bouteille sans filtration.

Dans le haut d'un coteau s'exprime le minéral dans ce qu'il a de plus dépouillé. On est alors loin du fruit, de l'argile, de l'organique et de la chair. On est dans la structure, l'architecture, les os, la cendre fondamentale, l'eau.



La source de Rouanne - Louis Barruol, encre - 2022

# CHÂTEAU DE ROUANNE 'GUÉRIN'

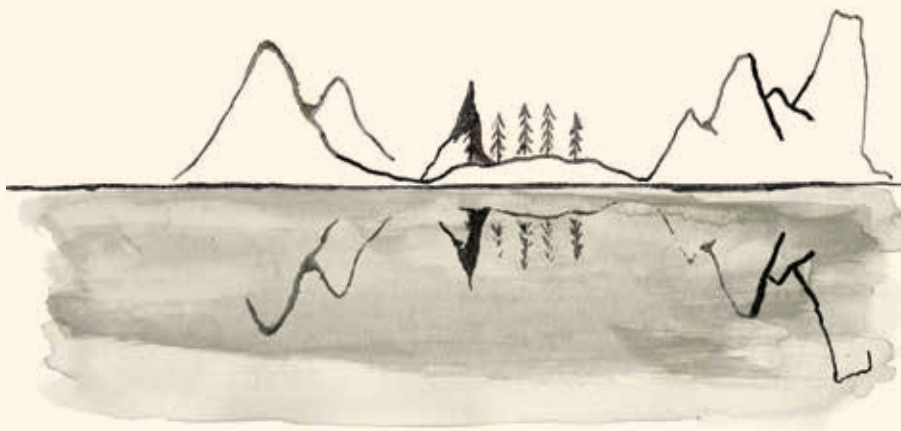
Vinsobres Rouge 2020



Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Galets calcaires villafranchiens et argiles du Pliocène. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes. Élevage de douze mois en demi-muids et pièces bourguignonnes. 15 % neufs - 50 % un vin -

35 % deux vins. Pâte d'amandes, mûre sauvage, charbon, violette, salinité. Mise en bouteille sans filtration. La douceur de 'Guérin' 2020 évoque les galets roulés et les argiles de son terroir fluvial. L'essence de Vinsobres, c'est la connection aux Alpes : l'alliance puissante du froid, des eaux et de la tectonique.



À la source du Rhône, dans les Alpes Suisses - Louis Barruol, encre - 2022



# ROUANNE

## BRUT NATURE ROSÉ MILLÉSIMÉ 2021

Comté de Grignan *effervescent*



Effervescent non dosé 'Brut nature'. Sables calcaires du pliocène. Vignes de 30 ans de moyenne d'âge en culture biologique. Pressurage lent : nous n'incorporons que la première taille dans le vin de base. Fermentation et élevage sur lies. Couleur rose bleutée de lilas de Hongrie. Fleurs blanches, thym, framboise, silex. En bouche : fraîcheur saline soulignée par une fine bulle crémeuse. Prise de mousse en avril 2022. Mise en bouteille en août 2022.



Les bulles de Rouanne - Louis Barruol, encre - 2022

# SAINT COSME

## Côte-Rôtie 2020



100 % Serine (syrah ancienne).

Vendange entière. Schistes et Micaschistes aux lieux-dits Semons, But de Mont, Les Bercherries, Maison Rouge, Rozier, Côte Rozier, Besset et Bodin. Élevage de douze mois : 30 % en pièces neuves - 70 % en pièces d'un vin.

Rose, violette, graphite, charbon. Mise en bouteille sans filtration. Aucun vin n'est plus sensuel que la Côte-Rôtie. Le charme et la féminité qui s'en dégagent sont saisissants.



Allégorie de la Côte-Rôtie - Louis Barruol, encre - 2022





# SAINT COSME

## Saint Joseph 2020



70 % Vendange égrappée - 30 %.

Vendange entière. Arènes granitiques du vallon de Malleval. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de 2 et 3 vins.

Pivoine, sous-bois, réglisse, tabac blond. Mise en bouteille sans filtration. Dans les froids granits de Malleval, les syrahs anciennes exhalent l'âme des Saint Joseph nordiques.



Saint Joseph : le coteau de Malleval - Louis Barruol, encre - 2022



# SAINT COSME

## Crozes-Hermitage 2020



100 % Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques et argilo-sableux. Élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux vins.

Lard fumé, framboise des bois, poivre noir, encens. Mise en bouteille sans filtration. Crozes-

Hermitage 2020, c'est la tendresse et la douceur du fruit enveloppées dans un intense rouge grenat.



Pêche sur le Rhône, à Tain-l'Hermitage vers 1850 - Louis Barruol, encre - 2022



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBIONS'

Côtes du Rhône Rouge 2020



Syrah - Grenache - Mourvèdre co-fermentés.  
Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaision de six semaines. Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés sur terrasses villafranchiennes. Élevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton.

Garrigue, thym, pivoine, pain d'épice, violette. Mise en bouteille sans filtration. Le fabuleux fruit (2017, notamment) avec ses arômes de pivoine sont de retour dans ce séduisant Deux Albions 2020. La magie de la co-fermentation des cépages nous rappelle que tout est métamorphose dans la nature.



La métamorphose - Louis Barruol, encre - 2022

# SAINT COSME

## Côtes du Rhône rouge 2021



Syrah.

Vendange partiellement égrappée. Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes. Élevage en cuve. Mûre, bacon, graphite, myrtille, rose.

Avec ce 2021, je reviens à l'ADN de mes premiers Côtes du Rhône des années 1997-2000 : une syrah intense et énergique de couleur pourpre, fraîche, avec des arômes 'espressivo cantabile' de petits fruits rouges et une bouche ronde.



Louis avec un apprenti - Pierre Grieu, feutre - 2008



# LITTLE JAMES' BASKET PRESS ROUGE

Vin de France Grenache - Pinot noir



**Solera de 1999 à 2021**

**Mise en bouteille en 2022**

60 % Grenache - 40 % Pinot noir.

Vinification et élevage en cuve en béton. Myrtille, pâte d'amande, pain d'épice, cannelle, violette.

Le pinot noir et le grenache sont deux cousins qui s'entendent et se ressemblent comme deux faux jumeaux. L'alpha et l'omega, la finesse et

la puissance, Eros et Thanatos, le féminin et le masculin, la tendresse et la robustesse, l'angle et le rond : on peut trouver tout cela dans ce vin.



James - Pierre Grieu, feutre - 2008

# SAINT COSME

## Condrieu 2020



100 % Viognier.

Arènes granitiques. Pressurage lent à faible pression. Élevage de huit mois. Élevage 40 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins - 40 % en pièces de trois vins. Fenouil, réglisse, abricot, citron confit. Le viognier est voluptueux : il a de la rondeur par nature. Dans les granits de Condrieu, il se réincarne en une personne plus

gracile, plus longiligne et plus élancée. Son discours est plus sophistiqué, mais surtout son charme est d'une touchante poésie.



Allégorie de Condrieu - Louis Barruol, encre - 2022



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Côtes du Rhône Blanc 2020



100 % Clairette.

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'. Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois. Pierre à fusil, réglisse, pamplemousse, amande amère. La tradition des vins blancs à Saint Cosme se perd dans la nuit des temps.

Cette fiche de dégustation datant de 1718 mentionne plus de blancs que de rouges. Quand mon père est arrivé à Saint Cosme en 1957, il y avait plus de blancs que de rouges dans les stocks de bouteilles.



Fiche de dégustation des  
vins de Saint Cosme  
Florent Vatou, encre - 1718

Vin rouge  
n°6 passable 1714  
n°9 exelent 1714  
n°10 très bon 1717  
n°11 idem 1717

Vin Blanc  
n°1 médiocre et fort propre à  
remplir les tonneaux tant rouge

que blan 1717  
n°2 + exelent 1717  
n°2 - passable 1714  
n°3 exelent 1717  
n°4 + exelent 1715  
n°4 - très médiocre 1714  
n°8 exelent 1717  
n°9 exelent 1714



# CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Côtes du Rhône Blanc 2020



100 % Clairette.

Sables calcaires de la mer Miocène, au lieu-dit 'Hominis Fides'. Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois. Silex, anis, réglisse, coing. Il est étonnant à quel point une sélection massale est capable de traduire précisément un terroir. Nous les vigneronns devons chérir les liens qui s'instaurent entre le végétal et le minéral.



Château de Saint Cosme de face - Pierre Grieu, fusain - 1991





# DOMAINE DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBIONS'

Principauté d'Orange blanc 2021



Vignoble entièrement planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin. 5 % Viognier - 30 % Marsanne - 20 % Picpoul - 30 % Clairette - 8 % Ugni blanc - 7% Bourboulenc. Fermentation : 40 % en demi-muids, 50 % en petits fûts et 10 % en cuve. Élevage sur lies. Abricot sec, pêche de vigne, guimauve, fenouil. Nous avons perdu

à cause du gel du 8 avril 2021 80% de nos blancs de St Martin. Il y a donc très peu de viognier dans notre assemblage de 2021 qui a ainsi un profil frais et minéral. N'oubliez pas que - au même titre que le Brut Nature de Rouanne - nous vinifions ce vin comme un grand cru. La précision, la délicatesse et la finesse sont au rendez-vous.



Les vignes de Saint Martin (les Deux Albions blanc) avec Gigondas et les Dentelles de Montmirail en arrière-plan - Louis Barruol, encre - 2022

# LITTLE JAMES' BASKET PRESS PRESS BLANC

Pays d'Oc 2021



30 % Viognier - 70 % Sauvignon.

Vinification à froid. Élevage en cuve. Citron, pamplemousse, buis, sureau, mangue. Les pertes en viognier à cause du gel de 2021 furent terribles. Il en résulte un Little James blanc 2021 composé d'une forte proportion de sauvignon. Avec son aromatique explosif, il sera parfait pour les apéritifs de l'été, avec un poisson grillé ou des fruits de mer.

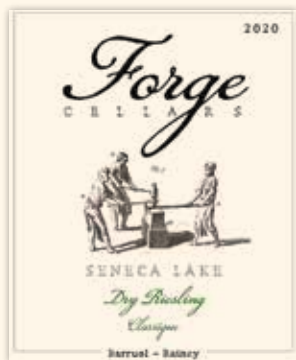


Le citronné de Little James - Louis Barruol, encre - 2022



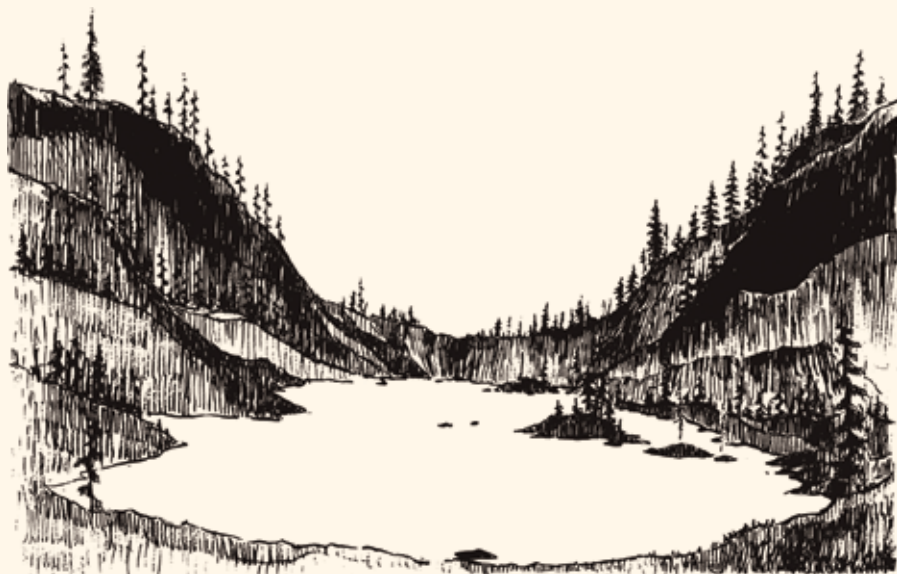
# FORGE CELLARS SENECA LAKE

## Riesling Classique 2020



Les 21 lieux-dits de Forge Cellars travaillés et fermentés séparément avec leurs levures indigènes, en vieux fûts et en cuves. Shistes, argiles shisteuses, ardoises et granits. Élevé pendant 9 mois sur lies fines. Réglisse, salinité, fruits exotiques, citron confit. Si la pluie et le froid sont souvent notre pain quotidien dans les lacs, en cette année 2020 la météo avait été étonnamment favorable. Un soleil sans chaleur excessive avait permis de mûrir les rieslings en engendrant des blancs de haute précision. D'une

netteté importante pour le cépage riesling, le 2020 traduit bien la nature complexe de ce haut-lieu.



Les rives du lac Seneca - Kristina Rose, encre - 2021

# Événements 2022

## **Découverte en vallée du Rhône**

*Avignon, le 5 Avril 2022*

## **Prowein Düsseldorf**

*Du 15 au 17 mai 2022, Halle 04 - Stand C 20*

## **Gigondas sur Table**

*Gigondas, Lundi 18 juillet 2022*

## **New York Wine Experience**

*New York, du 20 au 22 octobre 2022*

## **La paulée de Berlin • Édition 2022**

*Berlin, Lundi 31 octobre 2022*

## **Wine Paris**

*Paris, du 13 au 15 février 2023*



Carte du Rhône - Louis Barruol, encre - 2022