



Vigneron à la cuve
Paul Kenton, encre et vin rouge, 2024

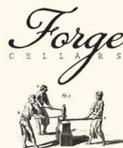
ANNÉE
2025

ANNÉE 2025

03	Edito - la visite du peintre Paul Kenton à Saint Cosme
04	Le vin et les arts culinaires sont le 11 ^{ème} art
08	La transmission : au cœur de notre métier
10	Château de Rouanne
14	Des nouvelles de Rouanne
16	Château de Saint Cosme
20	Des nouvelles de Saint Cosme
23	Les vins de la vallée du Rhone en 2023
24	Des nouvelles de Forge Cellars
26	Nos vins



CHATEAU DE SAINT COSME



CHATEAU DE ROUANNE

Édito

La visite du peintre Paul Kenton à Saint Cosme

Dans un monde qui tanguer un peu comme un bateau au milieu des vagues, nous devons absolument garder la joie dans notre cœur, l'énergie dans nos bras, le rire dans notre esprit et la foi dans l'humanité : le vin peut nous y aider bigrement. Quel produit mieux que le vin est-il capable de nous relier aussi bien à notre terre, à la nature, à l'humanité, aux mystères de l'émotion intime, au partage et à l'amitié entre les peuples ? Aucun, en réalité. Essayons d'expliquer ceci à la jeune génération et gardons à l'esprit que la transmission participe à construire aussi bien ceux qui donnent que ceux qui reçoivent..

Pendant les vendanges 2024, j'ai eu le plaisir d'avoir la visite pendant quelques jours de mon ami Paul Kenton. Paul est un artiste-peintre britannique. Il est devenu au fil des ans un véritable maître des paysages urbains dont il explore la lumière et le mouvement, dans des univers souvent nocturnes et pluvieux. Sa technique est basée sur la spontanéité qui est le plus beau chemin technique mais aussi le plus difficile. Paul est aujourd'hui incontournable dans le monde de l'art contemporain. Nous avons beaucoup conversé sur les notions d'art, d'artisanat, de technique, en miroir de la liberté créatrice.

Mes parents, qui avaient tous les deux des âmes d'artistes, ont toujours cultivé à Saint Cosme le plaisir de l'accueil et nous gardons aujourd'hui cette bonne habitude. Leonard de Vinci ne disait-il pas que l'art ultime est l'art de la fête ?

Le vin et les arts culinaires sont le 11^{eme} art

On entend ou on lit parfois à propos de certains vigneron des qualificatifs du type : « c'est un artiste » ou « c'est un génie du vin ».. C'est parfois vrai, c'est parfois exagéré et c'est parfois faux. Également, certains vigneron sont des artistes qui s'ignorent : j'en ai croisé et j'ai éprouvé à leur égard du respect et de l'admiration. L'art ou l'idée que l'on s'en fait s'adresse aux sens, aux émotions, aux intuitions et à l'intelligence. On pourrait dire que l'art est le propre de l'humain en ce qu'il crée un lien puissant entre celui qui le pratique et celui qui le reçoit. En effet, ce « message » n'existe que s'il est effectivement reçu. Pendant la Renaissance italienne, le mot *Arte* désignait l'ensemble des gestes structurant une pratique maîtrisée entre la science et la liberté. Avec la naissance de la notion d'artiste signant ses œuvres et reconnu comme tel, il prend le sens plus moderne de « beaux-arts » : nous sommes alors au XVIII^{ème} siècle. Les arts se comptent au nombre de sept, récemment élargis à dix : la sculpture, l'architecture, la peinture, la musique, la littérature, le théâtre, le cinéma (7), puis les arts médiatiques (8), la bande dessinée (9) et les multimédias (10). La liste est donc évolutive et c'est une bonne nouvelle.

Parce que l'art est une forme d'expression du vivant, influencée par la culture et nourrie par l'énergie créatrice, le vin se retrouve inévitablement au centre de cette discussion. J'y ajouterai tout naturellement la cuisine, parce que les chefs sont les proches cousins des vigneron. Celui qui,

une fois dans sa vie a été saisi par l'émotion en dégustant le plat d'un merveilleux chef de cuisine ou en goûtant un vin qui l'aura littéralement transporté ou renversé, sera probablement d'accord avec cette proposition : le vin et les arts culinaires devraient officiellement être considérés comme le 11^{eme} art.

Une vie ne suffit pas à explorer toutes les facettes de ce mode d'expression qu'est le vin. Comme pour tous les autres arts, il nécessite une maîtrise complète et parfaite de la technique. Ceci suppose une longue initiation, une réflexion intense et beaucoup de travail. Au bout de ce chemin nécessaire mais pas suffisant, il n'y a aucune garantie de devenir un artiste.. Henri Jayet ne disait-il pas : « maîtrise l'œnologie pour mieux savoir l'oublier » ? On retrouve cette idée dans le cheminement des musiciens : la maîtrise technique, fruit d'un travail long et austère, sera le support le plus vertueux de l'impulsion créatrice. « Le talent sans travail n'est rien qu'une sale manie » Georges Brassens.

Mon père, qui a été mon seul maître, m'a appris que l'intention ne suffisait pas. Il m'a appris que l'appartenance à une mode ou à un courant ne mène à rien et ne peut en aucun cas justifier l'insignifiance esthétique. Il m'a mis en garde contre l'auto-proclamation qui n'a aucun sens. L'Initiation d'un artisan, d'un artiste ou d'un vigneron est par essence un long chemin intime, silencieux et solitaire.



Le Pont d'Albi
Louis Barruol, aquarelle, 2024

La transmission, au cœur de notre métier

Voici un grand sujet : la transmission.

Si chaque vigneron doit tracer sa route dans une démarche qui lui est propre, il ne peut en aucun cas le faire sans apprentissage et sans influences. En effet, le talent peut surgir de n'importe où mais il aura besoin d'un interlocuteur de qualité pour le faire fleurir. Au moment de transmettre, celui qui délivre des messages et des savoirs-faire ne devrait pas oublier que la première valeur de l'humanité est la liberté. Il ne devrait pas non plus oublier que ce n'est pas lui qui apprend, mais son interlocuteur : ainsi, l'apprentissage n'est en aucun cas sa propre démarche mais la démarche singulière de son apprenti. C'est donc avec un profond amour du métier et une bonne dose de respect mutuel qu'une transmission se donne le plus de chances de réussir. Tout comme en viticulture et en œnologie, la question de l'équilibre est centrale : il faut arriver à donner tout en laissant à l'apprenti un grand espace de créativité et de liberté. C'est à ce prix qu'il pourra grandir, progresser, acquérir l'humilité inévitablement liée à la commission d'erreurs, gagner l'autonomie technique et créatrice, pour finalement devenir lui-même une personne capable de transmettre à son tour. Tout cela est un cercle vertueux qui ne fonctionne que si l'on aime profondément le partage. Peu de choses apportent plus de satisfaction à une personne expérimentée que de découvrir un potentiel chez son apprenti et d'arriver à le faire grandir.

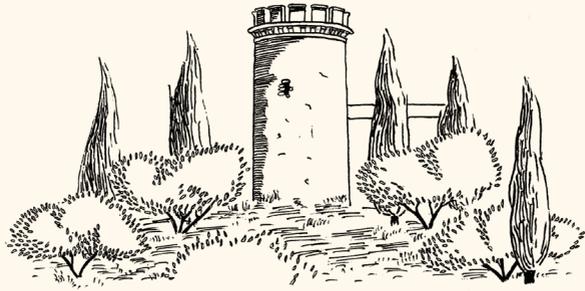
Mais il y a des éléments très importants qu'il faut arriver à prendre en compte. Par exemple, il faut accepter que l'expérience ne se transmet pas puisqu'elle est une confrontation de soi au monde. On peut transmettre des connaissances, du savoir-faire et des méthodes de travail ; mais il est tout à fait indispensable d'arriver à laisser un apprenti construire son propre vécu. Un transmetteur qui voudrait éviter à son apprenti de faire des erreurs en essayant de lui transmettre sa propre expérience ferait une lourde erreur.

Je terminerai cette courte réflexion en évoquant un fait qui est trop souvent ignoré des professeurs : chaque personne apprend d'une manière différente. Ce n'est pas à elle de s'adapter mais c'est au formateur de saisir quel sera le meilleur chemin de compréhension et la bonne vitesse d'apprentissage pour chaque personne. L'exercice est évidemment difficile mais n'en reste pas moins indispensable..

Dans un domaine viticole historique comme le nôtre, la transmission ne se limite pas à la notion d'apprentissage. Elle contient aussi un rapport au patrimoine tout à fait particulier. Parce que recevoir pour transmettre ne fait pas de nous des propriétaires au sens primaire du terme. Cela fait plutôt de nous des « passeurs » avec toute la responsabilité que cela suppose. Cette idée s'applique aux biens mais surtout à la relation que les humains entretiennent avec leur communauté, leurs savoirs et leur culture. Au centre de ce long processus qui dépasse la courte vie d'un homme se trouve la très riche notion de partage, vecteur de tous les bonheurs et de toutes les satisfactions.



Les mains
Louis Barruol, encre, 2024



CHATEAU DE ROUANNE

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

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^{ème} / IV^{ème} 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^{ème} siècle (carte de Cassini) : Roanes

1891 : Rouane

Époque contemporaine : Rouanne

Malheureusement brûlé à la révolution française, Rouanne est restauré, reconstruit et étendu au XIX^{ème} 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 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 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 suivons 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 rosiers du Château de Rouanne



Le lièvre
Jenny Barruol, encre de chine, 2023

Des nouvelles de ROUANNE

Nos huit hectares de plantations nouvelles aux « Côtes » et à « Rouanne et les Crottes » se portent comme un charme. Il s'agit de la sélection massale de grenache de la chambre d'agriculture du Vaucluse que nous avons développée en « conservatoire-jumeau » du conservatoire de grenache que nous avons créé à Gigondas en 2020. Plantées à 5000 pieds/hectare, les deux parcelles montrent une très bonne vigueur et on peut déjà noter la diversité génétique qui s'exprime nettement. Malgré tout, nous avons dû faire face, au printemps 2024 à une attaque de criquets digne des dix plaies d'Égypte et nous avons dû replanter quelques plants qui n'y ont pas survécu.. Après trois ans de viticulture biologique, le millésime 2022 est notre premier millésime officiellement certifié bio. Il se trouve que ce fut un excellent millésime pour Rouanne : vous le vérifierez dans vos dégustations.

Parce que Rouanne est un terrain de jeux formidable, il est devenu pour nous une sorte de centre d'expérimentations ! En effet, nous continuons à explorer le potentiel de ce terroir pour les effervescents, notamment sur le cépage mourvèdre dans les terroirs calcaires. Nous vinifions aussi des cuves sans soufre et nous menons des essais très intéressants en macérations carboniques sur les cépages syrah et mourvèdre. En faisant cela, nous nous inscrivons directement dans l'héritage technique d'Henri Barruol : il était sans conteste un artiste mais aussi un véritable passionné de sciences. Il avait développé avec son ami l'œnologue-pharmacien Jean-Paul Laval, dans les années 60, une multitude de nouvelles techniques et de nouvelles idées. Quand l'œnologie sert le style et le non-interventionnisme, elle est une aide incomparable. Elle est alors à sa juste place et formidablement stimulante.



Le sud
Louis Barruol, encre, 2024



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^{ème} et XII^{ème} 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 Barrauol, 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 Barrauol

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^{er} 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^{er} 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 séveux. 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



Henri et Suzanne Rolland avec leurs filles Claude et Anne-Marie, à Saint Cosme en 1935

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 : ils 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

Le vin est toujours une histoire de personnes : sans elles, il n'y a pas d'existence du terroir. Je me permets de rappeler ceci pour dire que Saint Cosme, c'est d'abord le travail d'une équipe qui travaille intensément toute l'année. Celle-ci s'est beaucoup rajeunie ces derniers mois et c'est très énergisant car cela me rappelle mes toutes premières années dans le métier. L'année 2025 voit de beaux et grands changements dans notre équipe à Saint Cosme. Clarisse Borau prend la direction technique pour s'occuper de nos deux vignobles (St Cosme et Rouanne) et des vins que nous y produisons. Hugo Verdoulet est chef d'équipe à Rouanne. J'ai aussi le plaisir de vous dire que James Barruol, à la suite de ses apprentissages œnologiques et viticoles en Bourgogne, en Angleterre, à Bordeaux et en Australie (Victoria), vinifiera et s'occupera (avec Clarisse et moi pour l'épauler) des vins de Saint Cosme à partir du millésime 2025.

Voici l'équipe qui s'occupe de Saint Cosme aujourd'hui :

Caroline David – co-direction et direction commerciale

Clarisse Borau – direction technique vignes et vins

Céline Lance – administration

Léa Tuminelli – administration des ventes

Hugo Verdoulet – chef d'équipe/vignes et tractoriste à Rouanne

Teddy Combe – tractoriste à Rouanne

Carole Blanc – vignes à Rouanne
et à St cosme

Jairo Valle-Curay – vignes à Rouanne
et à St Cosme

Alex Inca – vignes à Rouanne
et à St Cosme

Jérôme Lodato – tractoriste à St Cosme

André Avril – responsable/mises
en bouteilles

Julie Scarangella – mises en bouteilles
et commandes

Guillaume Buttner – caviste



L'équipe d'esprits
Louis Barruol, encres, 2024

Une note sur le MILLÉSIME 2024

Vous aurez probablement lu toutes sortes de commentaires négatifs sur le millésime 2024 en France. Ce fut en effet une année très arrosée de pluies un peu partout et parfois au mauvais moment.. Mais il faut être prudent avec les généralisations trop rapides et mal documentées, surtout quand il s'agit de parler d'une zone au climat aussi particulier que le nôtre. Dans les zones les plus fraîches de la vallée du Rhône méridionale dont Vinsobres et Gigondas sont les meilleurs exemples, le millésime a offert un équilibre climatique et une modération des températures qui ont engendré un millésime exceptionnel. Je n'ai pas peur de l'affirmer : les 2024 de Saint Cosme et de Rouanne sont les meilleurs vins rouges que nous ayons produits depuis notre dernier très grand millésime qui est 2016. Un hiver froid, suivi d'un printemps bien arrosé ont précédé un été tempéré, pas trop chaud et pas trop sec. C'est très exactement ce que la vigne aime : de la régularité, de l'équilibre, de la lenteur et une absence d'excès. Vous allez ainsi découvrir l'année prochaine quand nous le mettrons en bouteilles un millésime magique : un

fruit envoûtant, des arômes de mûre, une profondeur inexplicable, un plaisir rond et sapide en bouche.. Afin de pouvoir vous faire une première idée sur le millésime, goûtez déjà le Côtes du Rhône 2024 car c'est le meilleur que nous ayons jamais fait. Quel plaisir de pouvoir vous donner cette bonne nouvelle et quel bonheur de recevoir de la nature un tel cadeau.



Alix sous un arbre
Jenny Barruol, Fusain, 2024

Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE en 2023

Bien sûr, le millésime 2023 est à ranger dans la catégorie des millésimes de maturité, tant dans le nord du Rhône que dans le sud. Paradoxalement, les blancs furent excellents, contre toute attente : aussi bien Condrieu que les vins blancs du sud proposent une sapidité et un équilibre assez surprenants. Nous

célébrons en 2023 le premier millésime de Gigondas blanc.

Je pense aujourd'hui à mon père et à ses amis François Ay, Rolland Gaudin, Roger Meffre qui avaient conquis avec leur équipe le statut de cru en 1971 sans pouvoir convaincre l'INAO que ce statut était aussi mérité pour les vins blancs. 52 ans après, nous avons terminé le travail...

Les rouges de la vallée du Rhône septentrionale n'ont pas le volume et la puissance des 2003, ni même des 2019. Ils sont certainement un peu plus effilés mais délivrent une superbe intensité, signe d'un millésime réussi. Leur élevage a révélé une jolie complexité, une finesse importante, prometteuse pour l'avenir.

Dans le sud, après des vendanges qui nous firent longtemps hésiter sur les différentes options à prendre sur les maturités, les élevages ont considérablement équilibré et « assagi » les vins. L'oxygène de l'assemblage leur a fait le plus grand bien. Ils commencent à ressembler un peu au millésime 2011 qui avait été capable d'exprimer beaucoup de fruit dans sa jeunesse. Les récoltes furent vraiment petites, surtout à Gigondas. Il est donc logique de retrouver beaucoup de caractère dans les vins. La plus petite récolte de l'histoire à Saint Cosme avait été le

millésime 1988 ; les vins étaient ressortis très linéaires, ils manquaient un peu de chair et d'ampleur mais leur intensité et leur précision aromatique étaient inégalables. C'est aujourd'hui une excellente bouteille et un bon repère pour comprendre les 2023.



Saint Cosme
Pierre Grieu, aquarelle, 1998

Des nouvelles de FORGE CELLARS

Notre domaine américain du lac Seneca



Nous avons eu la chance d'avoir trois excellents millésimes l'un après l'autre : 2022, 2023 et 2024. Bien sûr, le riesling est notre premier métier, mais je vous incite chaudement à déguster nos vins rouges : les pinot noirs et les cabernet francs sont délicieux dans ces millésimes de bonne maturité. Rick et son équipe, en particulier Léana, font un magnifique travail à Forge. J'incite tous ceux qui ne vivent pas trop loin des lacs à aller passer un week-end dans notre merveilleuse région. Avec le « Salon », nous avons développé à Forge une véritable « expérience de dégustation » qui fonctionne aussi bien en hiver qu'en été. Nous sommes heureux de partager ce lieu d'architecture scandinave avec vous. Cette année, Rick et Leana ont lancé un riesling / chardonnay / Gewurztraminer : c'est la nouveauté du moment à Forge.. Mais nous resterons toujours les plus grands défenseurs de ce très grand cépage qu'est le riesling. Nous défendrons l'idée qu'il ne doit contenir absolument aucun sucre résiduel afin de lui permettre de traduire l'identité du sol. Car c'est là que réside son principal talent : il est un extraordinaire interprète du terroir. Il est à la fois un cépage de « plaisir » et de gastronomie par sa grande capacité à accompagner un repas. Si vous voulez entrevoir le pouvoir du riesling et le potentiel des sols du sud-est du lac Seneca, il vous suffira de goûter nos lieux-dits.



New York
Louis Barruol, aquarelle, encre et acrylique

Nos VINS

CHÂTEAU DE SAINT COSME Gigondas Rouge 2023



Cépages :

70% Grenache - 14% Syrah - 15% Mourvèdre - 1% Cinsault. Vendange entière.

Élevage :

Douze mois: 15 % en pièces neuves - 50 % en pièces de 1 à 4 vins - 35 % en cuve béton.

Terroir :

Marnes calcaires et sables du miocène.

Originalité ou typicité ? Le système français des appellations basé sur la notion d'origine, pose en permanence cette question. En effet, est-il souhaitable de trouver une homogénéité de bon niveau dans une appellation où faut-il ériger la liberté en valeur prioritaire ? Faut-il travailler les lieux-dits séparément ou faut-il trouver la complexité dans un travail d'assemblage ? Ma réponse prendra la forme d'un évitement et je dirai donc: « c'est le terroir qui décide ». En la matière, qualité rime plus souvent avec originalité et les exemples de grands vins qui sont des ovnis dans leur appellation, ne manquent pas: le Clos Rougeard ou Chateau Haut-Brion proposent une interprétation complètement décalée de leur appellation. Pourtant, ils en sont aussi les meilleurs exemples.

À Saint Cosme, tout est différent. Le climat y est froid, les sols y sont à la fois variés et uniques dans leur composition, dans leur structure. L'exposition y est très tardive, les coulis d'air montants et descendants uniques en leur genre. Comment cette association pourrait-elle engendrer un vin « typique » ?.. L'originalité a toujours caractérisé St Cosme : des tanins à la trame fine, une texture à la fois pleine et douce, un nez de goudron et de violette, l'expressivité et la longueur en bouche.

En effet, il y a toujours eu un style St Cosme et nous devons nous en féliciter.

Mise en bouteille sans collage ni filtration

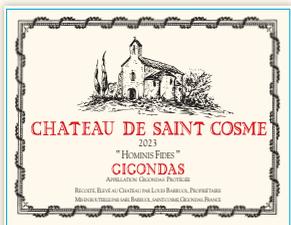
Fraise des bois, camphre, réglisse



Saint Cosme
Pierre Grieu – Aquarelle - 1998

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Gigondas Rouge 2023



Cépages :

Très vieux grenache complantés sur des sables calcaires du Miocène au lieu-dit « Hominis Fides »
Vendange entière.

Élevage :

Douze mois: 20% en pièces neuves - 50% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux et trois vins.

Terroir :

sables calcaires du Miocène au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Masculinité ou féminité ? Les deux, ensemble. Après 22 millésimes d'Hominis Fides, je n'ai toujours pas de réponse à cette question. La structure et la force évoquent l'un, tandis que la profondeur et le charme évoquent l'autre. Si on cherche l'un, on le trouvera. Si on cherche l'autre, on le trouvera tout aussi facilement. Les sables calcaires du Miocène dans lesquels les racines de cette vigne plantée en 1902 tissent leur réseau ont cette énigmatique capacité à marier l'intensité d'un vin du sud avec le mystère qu'on attend d'un grand vin. Il n'est pas aisé de s'occuper d'une vieille vigne et de la garder longtemps. Telle une personne âgée, elle finit par devenir toute tordue; elle a besoin d'une, voire deux cannes; elle parle peu et moins fort qu'une jeune vigne mais le contenu de son discours mérite l'écoute attentive du dégustateur qui souhaite converser avec un lieu tout en prenant du plaisir. Les vieilles vignes sont l'âme de Saint Cosme.

Quand le Ventoux et le Grand Luberon étaient des îles, les poissons préhistoriques qui batifolaient dans la mer miocène ne pouvaient pas imaginer que leur milieu sablonneux deviendrait un jour un si grand terroir pour le cépage grenache.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Mine de crayon, myrtille, cendre.



La chapelle de Saint Cosme
Ollie Davies – Aquarelle - 2025

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE CLAUX'

Gigondas Rouge 2023



Cépages :

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit 'Le Claux'. Vendange entière.

Élevage :

douze mois : 20 % en pièces neuves - 50 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins.

Terroir :

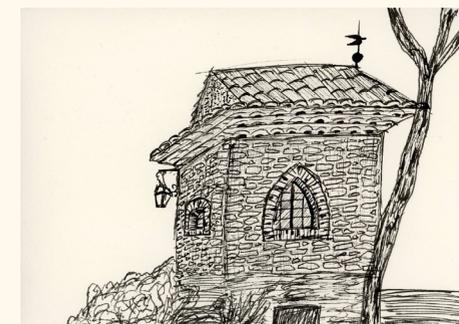
Marnes calcaires du Miocène, dans le cône de déjection de la Font des Papes.

Masculinité ou féminité ? Cette image fut souvent utilisée dans la longue histoire de la dégustation. Cette question est presque politiquement incorrecte de nos jours. Mais comme la liberté est la première des valeurs, vous me permettrez de la poser quand même, surtout à propos d'un sujet aussi léger que la description d'un vin. Le Claux est définitivement un vin plutôt masculin: sur le registre de la puissance, il a tendance à s'exprimer avec emphase. Il se déploie en dévoilant des arômes empyreumatiques mâtinés de fruits noirs et de tabac, à l'opposé du registre floral. Ses tanins lui donnent une certaine tonicité. Que ce vin évoque plutôt un homme ne lui enlève pas pour autant ses caractéristiques de finesse et de délicatesse: l'un n'empêche pas l'autre.

Ce Claux 2023 démontre un équilibre étonnant dans un millésime qui connut un été assez chaud. C'est une caractéristique universelle des grands terroirs d'être capables de « réguler » les excès que les conditions

météorologiques peuvent parfois proposer. Le plus étonnant est que ceci marche aussi bien pour les millésimes trop froids que pour les millésimes trop chauds. Peut-être que le profond enracinement des vieilles vignes compte beaucoup en la matière.

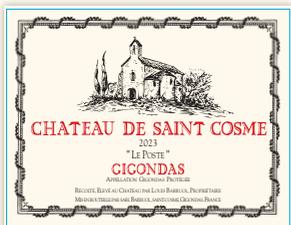
Mise en bouteille sans collage ni filtration
Mure, tabac, goudron.



Le Pavillon
Jenny Barruol – Encre - 2024

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Gigondas Rouge 2023



Cépages :

Vieilles vignes de grenache complantées, Vendange entière.

Élevage :

douze mois :20 % en pièces neuves-50 % en pièces d'un vin-30 % en pièces de deux vins.

Terroir :

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit 'Le Poste'.

Masculinité ou féminité ? Assurément, Le Poste est le plus féminin de tous nos Gigondas. Notre appellation est plutôt connue pour produire des vins de grandes structure, mais Le Poste est l'antithèse de cette donnée un peu générale. Sur leur sol de Marnes calcaires du Tortonien, les vignes replantées par mon père en 1964 expriment en ce lieu un raffinement et une absence d'ostentation qui ne peuvent être associés qu'avec des caractères féminins. Le nez du Poste est toujours floral et représente pour ceux qui le connaissent l'environnement direct de cette vigne bordée d'arbres fruitiers, de fleurs, de bois de sureau et de mille plantes provençales telles que le fenouil, le thym et la sarriette. En bouche, le vin se déploie par paliers successifs qui dévoilent progressivement l'intensité du lieu tout en gardant le caractère élancé qu'on retrouve toujours, même dans les millésimes chauds. Quand le Poste vieillit, il se met parfois à ressembler à un Morey-Saint-Denis fermenté en vendanges entières. Si un joli grenache du Sud se met à ressembler à un pinot fin, on ne peut plus du tout parler de masculinité. Toute cette délicatesse

n'empêche en aucune manière d'obtenir la longueur en bouche qui n'a rien à voir avec la « taille » du vin: tout est question d'intensité et d'énergie.

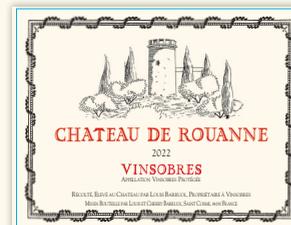
Mise en bouteille sans collage ni filtration
Violette, amande, framboise.



La chapelle en cours de restauration,
pendant les vendanges
Louis Barruol – Aquarelle - 2024

CHÂTEAU DE ROUANNE

Vinsobres Rouge 2022



Cépages :

50 % Grenache - 40 % Syrah - 10 % Mourvèdre. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Élevage :

12 mois en cuve béton, pièces bourguignonnes et demi-muids. Co-fermentation traditionnelle en cuves béton, Levures indigènes.

Terroir :

Marnes et calcaires du pliocène

Le soleil se lève tôt à Rouanne. Quand au petit matin, il déploie ses rayons sur les vignes qui regardent le sud-est, les feuilles sont toutes ouvertes pour recevoir cette lumière après le repos de la nuit. L'exposition des vignes de Rouanne est absolument identique à celle des vignobles de la Côte de Nuits. Cette lumière du matin donne un style fait de clarté. Le millésime 2022 est sans conteste notre meilleur millésime depuis que nous avons acheté Rouanne en 2019. D'une couleur pourpre profonde, il se déploie dans la profondeur, l'intensité et la trame serrée typiques de Rouanne. Un grand vin rouge, ce sont d'abord de grands tanins : l'aspect le plus difficile à réussir dans un vin rouge. Clarisse Borau, pour sa première vinification en tant qu'œnologue à Rouanne, a démontré l'étendue de ses capacités et de son amour pour le métier.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Framboise, goudron, tapenade.



Coucher de soleil
Louis Barruol – Aquarelle - 2024

CHÂTEAU DE ROUANNE 'ROUANNE ET LES CROTTES'

Vinsobres Rouge 2022

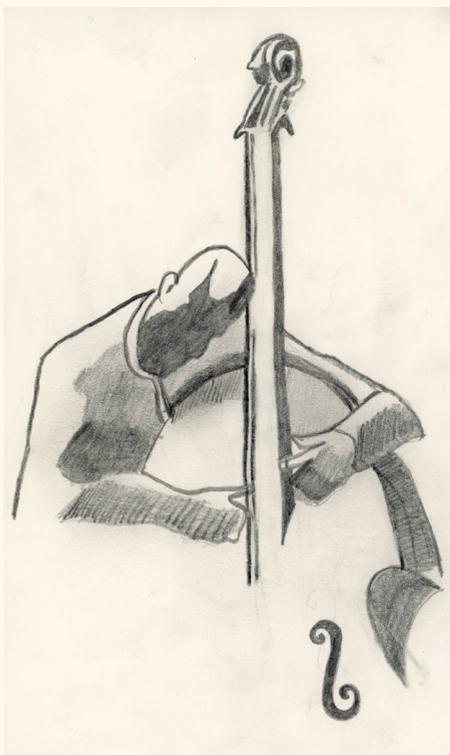


Cépages :
Grenache - Syrah, Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Élevage :
12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes, 15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins, Co-fermentation traditionnelle en cuves béton, Levures indigènes.

Situé à mi-hauteur dans le Côteau, le lieu-dit historique de Rouanne et les Crottes, est un résumé à lui tout seul de ce que cet endroit est capable de proposer. Assez peu de terroirs dans la vallée du Rhône ont la capacité de faire réussir à la fois le grenache et la syrah : Rouanne et les Crottes en fait partie. Puisque la co-fermentation est une pierre angulaire de notre travail, les syrahs sont toujours ramassées à une maturité assez avancée, alors que les grenaches sont vendangées à un stade qui permet à l'énergie du fruit de s'exprimer encore. La profondeur est probablement ce qui caractérise le mieux ce 2022 : elle le rend énigmatique. La couleur pourpre évoque un millésime d'équilibre dans lequel les vignes ont pu profiter des argiles qui savent absorber l'eau pour la restituer plus tard.

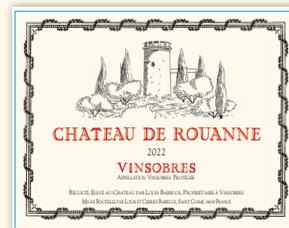
Mise en bouteille sans collage ni filtration
Pain d'épices, mûre, rose.



Les notes de basse
de « Rouanne et les Crottes »
Alix Barruol – crayon - 2024

CHÂTEAU DE ROUANNE 'LES CÔTES'

Vinsobres Rouge 2022



Cépages :
Syrah. Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Élevage :
12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes, 15 % neufs - 50 % un vin - 35 % deux vins, Co-fermentation traditionnelle en cuves béton, Levures indigènes.

Terroir :
Marnes, argiles et calcaires du pliocène et du messinien.

Dans dans le nord du Rhône, la syrah s'est naturellement implantée dans les terroirs les plus précoces, car le climat y est plutôt continental, frais et tempéré : il fallait contrer la rudesse du climat par la précocité du terroir. Dans le sud du Rhône, l'exercice est inversé : en contexte méditerranéen tempéré, il s'agissait plutôt de rechercher des terroirs frais et tardifs. C'est exactement pour cette raison que Vinsobres est le meilleur terroir de la vallée du Rhône méridionale pour la syrah. Elle y trouve aussi des sols qui lui permettent d'exprimer son potentiel illimité et sa complexité. Si elle n'aime certainement

pas la surmaturité, la syrah ne peut pas non plus s'accommoder des passions tristes pour la verdure. Dans le fabuleux lieu-dit des « Côtes », elle a trouvé son Éden naturel. Quand la beauté se marie aussi naturellement avec l'élégance, le vigneron doit juste être un accompagnateur irréprochable. Ce 2022 des « Côtes » marque une grande étape dans notre apprentissage de ce haut-lieu qui évoque inmanquablement la colline de l'Hermitage quand on le déguste. Vous ne pouvez pas rater ça.

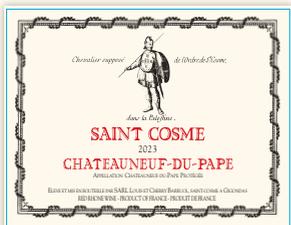
Mise en bouteille sans collage ni filtration
Cendre, graphite, charbon, violette.



Bleu syrah
Louis Barruol – Encres - 2024

SAINT COSME

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2023



Cépages :
50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault. Origines : La Crau, Valori et Christia. Vendange entière.

Élevage :
12 mois en fûts de deux à cinq vins

Quand le Rhône, dans ses élans de fureur, a sculpté Châteauneuf du Pape, sa largeur atteignait 9 km : on a de la peine à l'imaginer. La fonte des glaces était responsable de ce débit proprement golgothique. Qui aurait pu penser que « l'eau » puisse être responsable de la genèse de Châteauneuf du Pape ? Voilà qui est plutôt amusant, n'est-ce pas ?..

Si le grenache a la capacité de revêtir de multiples visages (du pire au meilleur), celui qu'il prend à Châteauneuf du Pape est tout à fait singulier. Peu importe qu'il soit structuré ou plus léger, plus ou moins coloré, en puissance ou en discrétion, il propose toujours ces arômes de petite griotte et d'épices orientaux. Cette délicatesse aromatique évoque beaucoup plus Chambolle-Musigny que la « puissance gratuite » parfois reprochée à ce merveilleux cépage. Dans les sols d'argile recouverts de galets roulés, il s'accommode facilement des étés chauds et du sec qui offre l'intensité. 2023 est une parfaite illustration du visage que la finesse peut prendre dans les grands terroirs du sud de la France. Il n'y a là aucune lourdeur, aucun bruit excessif, aucune outrance, aucune extrémité. En bouche, la

douceur si caractéristique se combine avec la sapidité qui est l'élément de fraîcheur le plus amical, tant dans un vin rouge que dans un vin blanc. Comme tous les millésimes de petits rendements, 2023 offre de la précision, des petits tanins élégants et un minéral qui dépasse déjà le fruit.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Fraise, truffe, tapenade, lavande



La lavande
Jenny Barrauol – Aquarelle - 2024

SAINT COSME

Côte-Rôtie 2023



Cépages :
100% Serine (syrah ancienne). Vendange entière.

Élevage :
douze mois : 40 % en pièces neuves - 60 % en pièces d'un vin.

Terroir :
Schistes, micashistes et loess aux lieux-dits Besset, Cote Bodin, Fontgeant, But de Mont, Maison rouge, Semons, Maisons blanches.

Contrairement aux idées reçues, force est de constater que la syrah dans la Côte Rôtie apprécie toujours les millésimes chauds. Les exemples ne manquent pas : 1990, 1999, 2003, 2007, 2019 illustrent facilement cette réalité. Le millésime 2023 est à ranger dans cette catégorie. Quand la syrah atteint une bonne maturité dans les schistes et les micashistes, elle développe alors toute la complexité que nous aimons, et surtout la « majesté » si caractéristique de la côte rôtie. Ce millésime 2023 offre de la longueur, de la structure, beaucoup de fruit ; il ne manque pas de fraîcheur pour autant, et le plaisir de boire un vin digeste est bien présent. Le travail en vendanges entières est d'autant plus important dans ce genre de millésime : la fraîcheur, le relief, la salinité, la qualité des tanins et la complexité aromatique font changer radicalement le vin d'univers. Pour rien au monde je n'érablais des raisins qui ont grandi dans ce terroir exceptionnel.

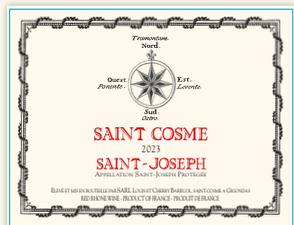
Mise en bouteille sans collage ni filtration.
Jambon fumé, violette, réglisse, pâte d'amande.



La Cote-Rotie
Louis Barrauol – Encres - 2022

SAINT COSME

Saint Joseph 2023



Cépages :
100 % Serine (syrah ancienne). 70 % Vendange égrappée - 30 % Vendange entière.

Élevage :
douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux et trois vins.

Terroir :
Arènes granitiques du vallon de Malleval.

Dans le roman de Victor Hugo, Les Misérables, l'évêque de Digne sert à Jean Valjean du «vin de Mauves» : le romancier nomme toujours ce vin, «vin de Mauves»... Mais quel est ce vin mystérieux qui n'existerait plus ? Il existe bien au XXI^e siècle et s'appelle aujourd'hui « Saint-Joseph » parce que les jésuites de Tournon l'ont dénommé ainsi. Cette admirable appellation est à mon avis la mieux délimitée de la vallée du Rhone : seuls les plus beaux coteaux granitiques furent classés, en évitant soigneusement les hauteurs trop froides et les bas de coteau trop riches. Ici, le principe de l'appellation contrôlée prend tout son sens et respecte le consommateur plus qu'ailleurs. J'ai le plaisir de faire du Saint Joseph depuis 28 ans, dans les terroirs les plus froids et les plus nordiques de l'appellation. Nous ramassons tardivement (en octobre) des syrahs mures que nous faisons fermenter en vendanges entières. Puisque nous sommes dans un secteur tardif, les millésimes chauds nous conviennent parfaitement : ils nous permettent d'arriver à maturité en prenant

moins de risques que dans les années plus fraîches ; la qualité de l'état sanitaire est aussi meilleure. Ce 2023 rappelle les millésimes 2019 et 2009 : un nez très expressif, une bouche charnue, une architecture aboutie et beaucoup de longueur sans excès de puissance. La fraîcheur supporte toujours le vin quel que soit le millésime.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.
Lys, myrtille, tabac.



L'abeille
Jenny Barrauol – Encre - 2024

SAINT COSME

Crozes-Hermitage 2023



Cépages :
100 % Serine (syrah ancienne). 50 % Vendange égrappée / 50 % Vendange entière.

Élevage :
douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux vins.

Terroir :
Sols granitiques. Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans.

Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans, notre Crozes-Hermitage est une expression de la partie historique de Crozes-Hermitage, quand cette appellation ne comportait encore qu'assez peu de plaines. En termes de géologie, nous parlons ici de sols granitiques et anciens qui se rapprochent beaucoup plus de ce qu'on trouve dans la colline de l'Hermitage que des alluvions qui peuplent la zone plate de Crozes-Hermitage. Le climat de cette région est celui dont chaque vigneron serait en droit de rêver : des températures ni trop froides en hiver, ni trop chaudes en été, des pluies bien réparties en quantités suffisantes mais pas excessives. Peu de climats dans le monde proposent des caractéristiques aussi bien adaptées à une viticulture de qualité. Parce que le granit domine le raisin, il s'agit d'une syrah qui exprime beaucoup plus de minéral que de fruit. Cela tombe bien puisque c'est ce qui nous intéresse. D'une grande élégance, le 2023 se déploie avec ses arômes d'encens, de lard fumé et de mûre. Il donne ensuite en bouche beaucoup de douceur combinée avec des tanins « verticaux ». L'évolution de cette bouteille sera intéressante à observer.

En effet, les arômes tertiaires que je trouve aujourd'hui sur le 2009, par exemple, sont délicieux et séduisants.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.
Lard fumé, mure, encens.



Le plongeur
Alix Barrauol – Encres - 2024

CHÂTEAU DE SAINT COSME

'LES DEUX ALBIONS'

Côtes du Rhône Rouge 2023

**Cépages :**

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Clairette co-fermentés, Vendange entière.

Élevage :

Cuvaision de six semaines en cuve béton.

Terroir :

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés.

De tous nos vins rouges, les Deux Albions est celui qui est le plus ancré dans l'histoire de notre domaine par la nature des méthodes utilisées. La culture biologique est primordiale car elle nous offre la pureté de fruit. Les petits rendements, la vendange entière, la co-fermentation en cuves béton, les levures indigènes ancrent cette cuvée dans la vieille tradition de la vallée du Rhône. C'est aussi une cuvée sur laquelle nous expérimentons volontiers de nouvelles idées, sans pour autant faire des révolutions. Par exemple, sur le millésime 2023 qui était relativement chaud, nous avons décidé d'incorporer une quantité de Mourvèdre plus importante que d'habitude. Le Mourvèdre est un cépage qui nous vient d'Espagne (comme le grenache, d'ailleurs..) et qui a tendance à bien se comporter dans les années chaudes et sèches. Il délivre alors de la finesse et de l'intensité. Le mourvèdre, en bon vitis vinifera qui se respecte, déteste l'excès d'eau. Quand une année est un peu atypique, il ne faut pas hésiter à répondre

par des choix qui peuvent être eux-mêmes atypiques. Un vigneron doit être capable de s'adapter à ce que la nature lui propose et d'anticiper les résultats que pourraient induire ses choix.. Vous serez donc peut-être un peu surpris par le profil du Deux Albions 2023 mais je suis sûr que vous l'aimerez, et surtout, que vous ne vous ennuyez pas.

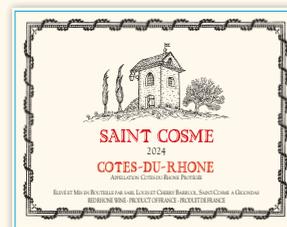
Mise en bouteille sans collage ni filtration.
Fraise des bois, créozote, miel, encens.



Les dentelles de Montmirail
Jenny Barruol – Aquarelle - 2024

SAINT COSME

Côtes du Rhône rouge 2024

**Cépages :**

Syrah, Vendange partiellement égrappée.

Élevage :

en cuve béton.

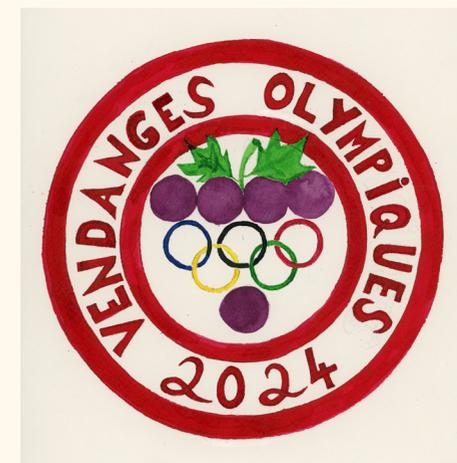
Terroir :

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villa franchiennes, élevage

Mon premier millésime de Cotes du Rhone a été 1997. C'était déjà une syrah. A l'époque, je vinifiais essentiellement du grenache à Gigondas : faire un Cotes du Rhone à base grenache me paraissait ennuyeux. Pour la première fois dans l'histoire de ce vin, nous avons le plaisir de profiter de trois grands millésime d'affilée. 2022 et 2023 furent magnifiques, mais je n'ai pas peur de dire que notre Côtes-du-Rhône 2024 est le meilleur que nous ayons jamais assemblé. D'une couleur d'encre, sa profondeur la dispute à sa fraîcheur ; les fabuleux arômes de fraise, de pivoine et de garrigue annoncent une bouche réglissée, sapide, saline et ronde. La cuvée est charnue, longue, avec de beaux tanins ronds. Je suis fier de vous proposer ce vin qui vous raconte le potentiel illimité de notre région des côtes-du-Rhône. Nos deux vignobles préférés, Vinsobres et les terrasses villafranchiennes du Gard, se retrouvent pour composer ce vin exceptionnel à plusieurs titres. La syrah dans ces terroirs a la capacité d'offrir une grande qualité de fruit ainsi qu'une texture faite de relief.

Ne laissez pas passer ce millésime sans avoir pris le temps de le goûter.

Fraise, pivoine, truffe, réglisse, tapenade.



Cotes du Rhone Olympique 2024
Louis Barruol – Encres - 2024

MICRO-COSME GRENACHE/PINOT NOIR

Vin de France rouge



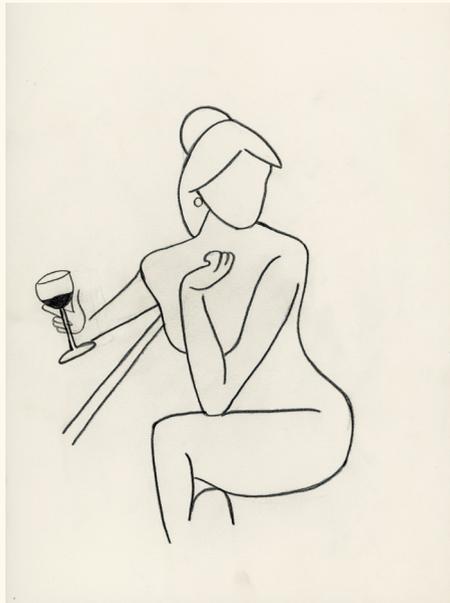
Cépages :
50 % Pinot noir - 50 % grenache.

Élevage :
Vinification et élevage en cuve en béton.

Solera de 1999 à 2024, Mise en bouteille en 2025.

Vous aurez tous noté il y a deux ans l'apparition du pinot noir dans cette cuvée. Cela faisait très longtemps que je voulais réunir ces deux cépages mais il fallait trouver un pinot noir qui serait au niveau de ce que nous faisons en grenache. Ces deux cépages sont de véritables cousins : il ont beaucoup de caractéristiques en commun malgré leurs origines géographiques différentes. Il est toujours assez stupéfiant de constater à quel point les vieux millésimes de pinot noir peuvent ressembler aux grands grenaches du sud de la vallée du Rhône. Aussi, nous sommes régulièrement étonnés de constater à quel point ces deux-là s'entendent bien dans un assemblage. Notre pinot noir de calcaires nous offre son nez de petits fruits rouges, sa bouche sapide et fruitée. Quant à notre Solera de grenache, elle grandit sans cesse grâce à l'apport – chaque année - du nouveau millésime. Ce travail sur le mariage des arômes d'évolution avec l'énergie d'un fruit jeune s'apparente à ce qui se fait depuis toujours en Champagne... Au fond, il s'agit

de rechercher ce qui produit l'équilibre et le plaisir. Pain d'épice, compote de fraise mûre, myrtille, cannelle.



Le vin de bistrot
Alix Barruol – Encre - 2024

ROUANNE

BRUT NATURE ROSÉ MILLÉSIMÉ 2024

Méditerranée - effervescent



Cépages :
Vignes de 30 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Élevage :
Pressurage lent. Fermentation et élevage sur lies. Couleur rose bleutée

Terroir :
Sables calcaires du pliocène.
Effervescent non dosé "Brut nature"

Au château de Rouanne, la proximité des Alpes induit un microclimat froid qui nous a immédiatement donné l'idée de vinifier un brut nature rosé. L'équilibre d'une bulle est toujours difficile à atteindre car il faut combiner l'indispensable fraîcheur avec d'authentiques raisins mûrs et un degré d'alcool qui ne doit jamais dépasser 12,5 %. Une telle combinaison, c'est un peu vouloir tout et son contraire. C'est pour cela que de nombreux effervescents contiennent du sucre, qui reste le moyen le plus facile de contrer une acidité élevée.. Nous avons choisi de faire exactement l'inverse. Un brut nature est un effervescent qui n'a reçu aucun dosage, donc aucun ajout de sucre. A Rouanne, nous faisons le choix d'une viticulture et de cépages qui nous permettent d'obtenir une bonne maturité aux alentours de 12% d'alcool. Parce que rien n'est meilleur que la douceur naturelle d'un raisin mûr, nous voulons absolument vous offrir un bel effervescent équilibré et rafraîchissant, qui n'aura reçu aucun dosage : une bulle

parfaite pour les soirées d'été..
Noyau de cerise, thym, framboise, silex.
En bouche: fraîcheur verticale soulignée par une fine bulle crémeuse
Prise de mousse en mai 2025 / Mise en bouteille en novembre 2025



Femme blonde et homme roux
Louis Barruol – Encre - 2024

SAINT COSME

Condrieu 2023



Cépages :
100 % Viognier.

Élevage :
huit mois, élevage 40 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins - 40 % en pièces de trois vins.

Terroir :
Arènes granitiques.

Le viognier trouve son origine en Dalmatie et dans les Alpes italiennes, puisqu'il est génétiquement apparenté au nebbiolo, le cépage de la prestigieuse appellation Barolo. Il est assez logique qu'il ait été multiplié par des vigneron implantés dans des climats froids. Car s'il est un cépage qui n'aime pas la chaleur, ce sera celui-là.. Dans les granits du vallon tardif de Malleval, il trouve un terrain d'élection idéal. Quand les Condrieu de cette zone vieillissent, le fruit exubérant du viognier laisse progressivement la place à la fine expression minérale des sols granitiques qui obligent les plantes à rechercher la fraîcheur en profondeur. Au bout de 20 ans, dans une dégustation à l'aveugle, on ne peut plus dire s'il s'agit de viognier ou d'autre chose tant la puissance du sol domine le fruit. Ce 2023 est une grande réussite : sans doute un de nos tous meilleurs millésimes. La fraîcheur du vin ne s'exprime pas par l'acidité, mais plutôt dans la salinité, les amers discrets et une réjouissante sapidité en bouche. Dégustez ce 2023 à l'apéritif avec des olives noires ou pendant votre repas avec des asperges, du

homard ou des tellines..
Fenouil, réglisse, rose



Condrieu
Louis Barruol – Encres - 2024

CHÂTEAU DE SAINT COSME

'LE POSTE'

Gigondas Blanc 2023



Cépages :
100% Clairette.

Élevage :
Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Terroir :
Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit 'Le Poste'.

Voilà le tout premier millésime de Gigondas blanc. En 1971, quand l'appellation Gigondas a atteint le plus haut niveau de la hiérarchie en obtenant le statut de cru, il nous avait été refusé la possibilité de produire des Gigondas blanc. C'est ainsi que de nombreuses merveilleuses vignes de clairette furent arrachées dans les années 1970-1980 dans notre village. Quelques domaines dont nous faisons partie avaient décidé de continuer à produire des blancs, même s'il devaient s'appeler « Cotes-du-Rhône ».. Nous produisons du blanc à Saint Cosme depuis le début du XXe siècle. Ce ne sont pas quelques turpitudes administratives qui allaient changer quoi que ce soit. Notre clairette du Poste fût replantée par mon père en 1964. Il y avait déjà des clairettes avant cette date et quand mon père est arrivé à Saint Cosme par son mariage en 1957, la cave personnelle de ma grand-mère était remplie de vins blancs. En cette même année 1964, il a restauré la chapelle Saint Cosme. C'est un clin d'œil de l'histoire que nous obtenions l'appellation Gigondas

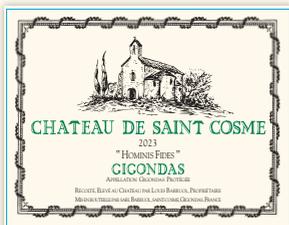
au moment où nous finissons une nouvelle restauration de la chapelle. Avec ses arômes de pierre à fusil et sa salinité habituelle, ce Poste 2023 est à ranger dans la catégorie des grands millésimes.
Potentiel de garde: 20 ans.
Pierre à fusil, pamplemousse, fenouil.



Le renard
Jenny Barruol – aquarelle - 2024

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Gigondas Blanc 2023



Cépages :
100 % Clairette.

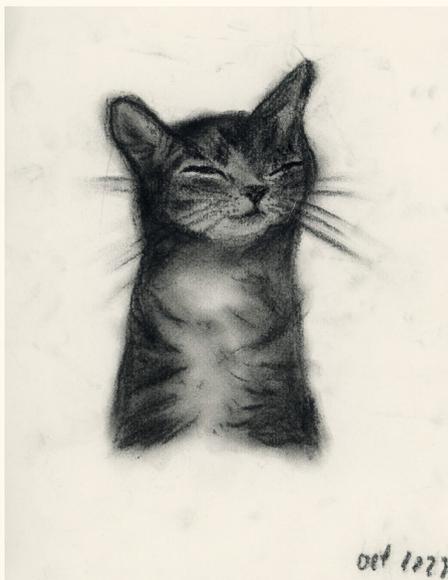
Élevage :
Fermentation en vieux fût et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Terroir :
Sables calcaires de la mer Miocène, au lieu-dit 'Hominis Fides'.

Cette vigne est une sélection massale de notre clairette du Poste. Disons qu'elle est sa petite sœur.. Nous l'avons plantée en 2017 : je ne doutais pas à ce moment-là que Gigondas obtiendrait l'appellation pour ses vins blancs. D'ailleurs, il faut se réjouir que de nombreux vigneron plantent aujourd'hui des clairettes à Gigondas : il s'agit d'une véritable renaissance de ce cépage dans notre village. Ce n'est pas un exercice facile de produire des vins blancs de finesse, d'équilibre et de fraîcheur dans le sud de la France. Parmi les cépages bien adaptés à notre climat, j'ai toujours été convaincu que la clairette était le plus intéressant tant d'un point de vue viticole que pour les aspects stylistiques. Ici, le calcaire, l'altitude et les micro-climats frais offrent un fantastique écrin d'excellence pour ce cépage méditerranéen. La maison de la clairette, c'est Gigondas.

Produire le Poste et Hominis Fides dans les deux couleurs et dans ces deux cépages merveilleux que sont le grenache et la clairette est une grande satisfaction quand on se donne pour but de traduire pour le mieux

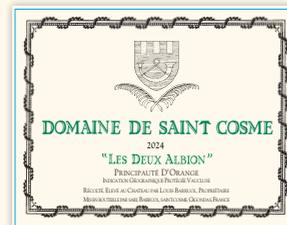
l'expression d'un haut-lieu. Avec ses petits amers nobles et sa texture engendrée par les sables, Hominis Fides 2023 vous offre une interprétation différente de celle du Poste.. Visitez ce lieu en dégustant son vin : vous n'avez même pas besoin d'y venir. Silex, anis, fleur de tilleul.



Le chat
Jenny Barruol – fusain - 2024

DOMAINE DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBIONS'

Principauté d'Orange blanc 2024



Cépages :
10 % Viognier - 20 % Marsanne - 30 % Picpoul -
20 % Clairette - 10 % Ugni blanc - 7 % Bourboulenc -
3 % Saint Côme.

Élevage :
Fermentation : 30 % en demi-muids, 30 % en petits fûts et 40% en cuve.

Terroir :
Vignoble planté par nos soins dans les calcaires de Saint Martin.

Depuis que j'ai planté ce vignoble en 2014, les Deux Albions blanc est une constante exploration des différents styles qui peuvent être développés sur les vins blancs de notre région. Bien sûr, la typologie des millésimes influence fortement notre travail puisque le but ultime est toujours l'équilibre. C'était le sens que j'ai voulu donner à mon travail en plantant les deux grands cépages de la vallée du Rhône septentrionale (viognier et marsanne) accompagnés par la clairette et tous les cépages acides que nos grands-pères ont toujours pris soin de cultiver. Cette alliance de la complexité avec la fraîcheur naturelle est pour moi un passage obligé dans la définition d'un joli blanc. Cette année, nous avons affiné le style en « l'étroissant » légèrement. Une plus grande proportion de clairette et une modération du viognier à 10 % vous proposent une colonne vertébrale bien épurée et nous font cheminer vers une expression plus florale. En bouche, la salinité à laquelle je suis toujours attaché rend la fin de bouche fraîche et festive. Je soupçonne que cette bouteille évoluera très fort dans le sens de la complexité et de

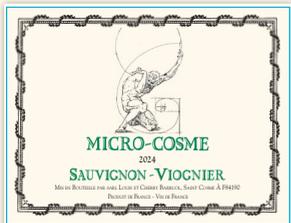
l'ouverture. A déguster sur un poisson grillé, un fromage de chèvre ou un bleu de Gex (le meilleur des fromages bleus..).
Elevage sur lies.
Tilleul, fleurs blanches, sureau



Les ruches de Saint Cosme
Jenny Barruol – Fusain - 2024

MICRO-COSME SAUVIGNON - VIOGNIER

Vin de France blanc 2024



Cépages :
50% Viognier / 50% Sauvignon.

Élevage :
Vinification à froid, élevage en cuve.

Tout comme notre assemblage pinot/grenache, essayer de marier le sauvignon avec le viognier pourrait paraître iconoclaste. En effet, il s'agit d'un assemblage qu'on ne trouve à peu près nulle part.. Mais en fin de compte, le vigneron doit toujours être guidé par les résultats qu'il obtient ou qu'il n'obtient pas. Les idées n'ont aucune valeur si elles ne se traduisent pas par des résultats vertueux. Dans cette recherche du vin de gaîté que je mène depuis longtemps, c'est la pratique qui m'a guidé vers ce mariage de deux cépages qui ne viennent certes pas de la même région.. Le nordique sauvignon aime le soleil levant et le calcaire qui lui donne ces petits tanins dignes d'un beau Champagne tandis que le viognier apprécie l'altitude et le granit. D'un côté, la verticalité ; de l'autre, la majesté. D'un côté, le tonus ; de l'autre, la douceur. D'un côté, l'évanescence ;

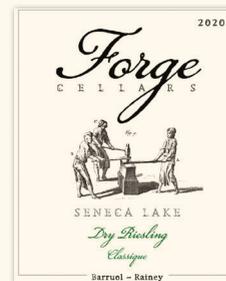
de l'autre, la profondeur. D'un côté, le dépouillement ; de l'autre, la luxuriance. On pourrait continuer cet inventaire descriptif à l'infini.. Notons juste que les contraires s'attirent parfois et peuvent dessiner des formes et des équilibres harmonieux. Puisque 2024 était un millésime assez frais, nous n'avons pas eu peur d'aller chercher de belles maturités sur le viognier
Peau d'orange confite, buis, mangue, li-chi
Mise en bouteille en mars 2025



L'orange
Jenny Barruol – Aquarelle - 2024

FORGE CELLARS SENECA LAKE

Riesling Classique 2020



Élevage :
Les 2l lieux-dits de Forge Cellars travaillés et fermentés séparément avec leurs levures indigènes, en vieux futs et en cuves, élevé pendant 9 mois sur lies fines.

Terroir :
Shistes, argiles shisteuses, ardoises et granits.

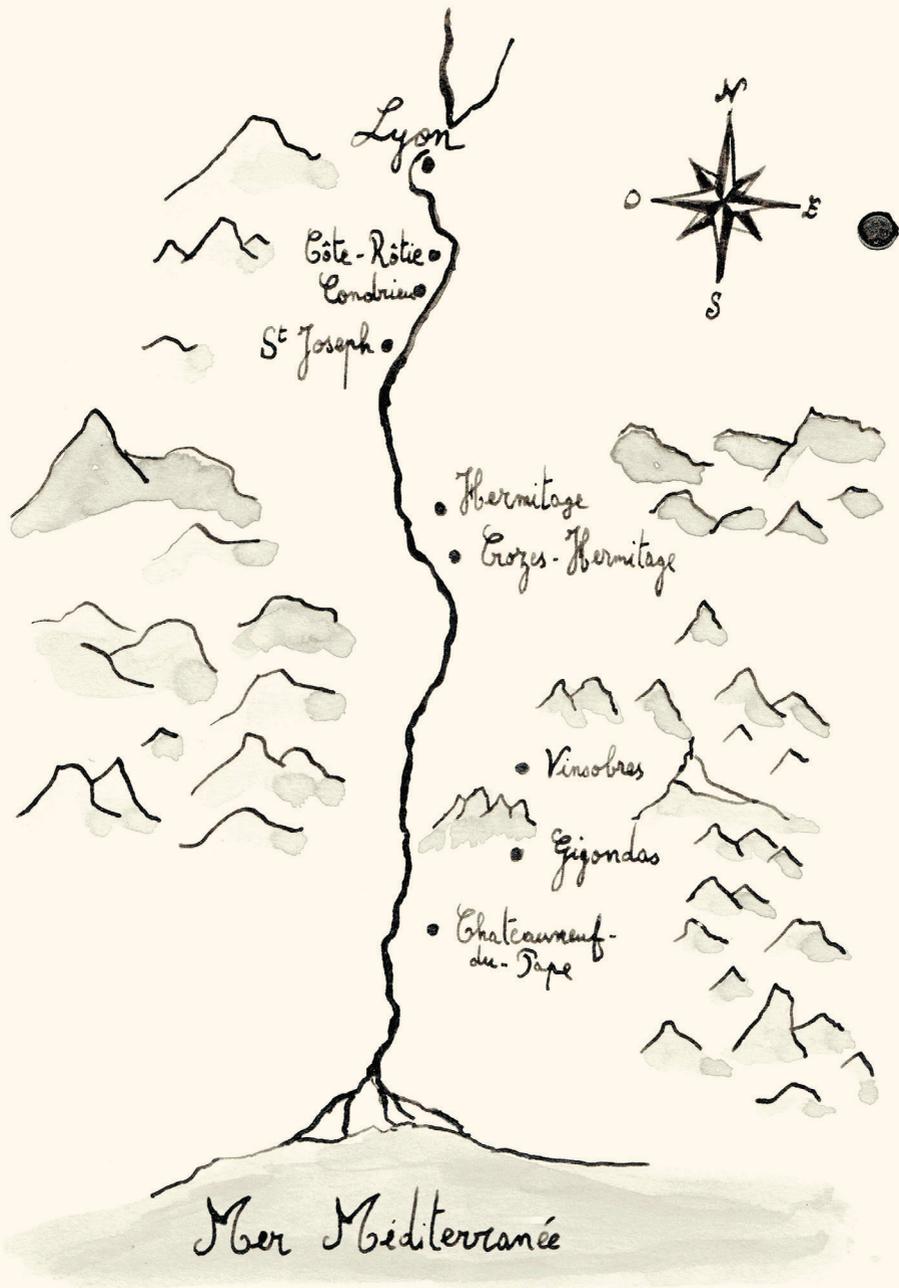
Quel grand millésime que ce 2020.. Vraiment un des tout meilleurs depuis que nous avons créé Forge Cellars en 2011. Un printemps idéal a précédé un bel été pas trop arrosé. Puis le temps des vendanges fut froid mais vraiment clément. Il nous a permis d'aller chercher les maturités très tard vers la fin du mois d'octobre. Le riesling au sud-est du lac Seneca, c'est magique : ces raisins complètement dorés qui ne font que 12° d'alcool, avec des Ph qui les rendent frais et indestructibles feraient rêver n'importe quel vigneron en quête de grands blancs de minéralité. Le classique 2020 de Forge exhale de belles senteurs de fruits exotiques, de citron, de camphre. En bouche, aucun sucre résiduel : Rick et moi préférons la douceur de la maturité du raisin d'automne ; la richesse dialogue avec la fraîcheur naturelle et la fin de bouche est portée par le terroir. Nos rieslings peuvent bien sûr être consommés à

l'apéritif mais ils sont des formidables vins de gastronomie : fromages, viandes blanches, poissons, crustacés, huîtres, cuisine asiatique épicée..etc.. Leur capacité à porter toutes sortes de mets est l'une de leurs innombrables ressources.

Minéral, salinité, fruits exotiques, citron confit, citron vert, guimauve.



Aurore boréale à Forge Cellars
Louis Barruol – Aquarelle - 2024



Carte du Rhône - Louis Barruol, encre - 2022