



Lever de lune sur 2024
Acrylique sur vergé nuit, 2026

ANNÉE
2026

ANNÉE 2026

03	Edito – Jules Chauvet (1907-1989)
04	Plaidoyer pour le vin français
06	Le millésime
08	Château de Rouanne
12	Des nouvelles de Rouanne
14	Château de Saint Cosme
18	Des nouvelles de Saint Cosme
20	Les vins de la vallée du Rhone en 2024
22	Une note sur le millésime 2025
26	Des nouvelles de Forge Cellars
27	Nos vins



CHATEAU DE SAINT COSME

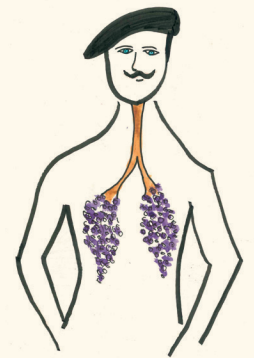


CHATEAU DE ROUANNE

Édito

Jules Chauvet (1907-1989)

On peut apprécier le vin de mille manières et on peut le voir de différentes fenêtres. Il est en ce sens une véritable école de l'échange. J'ai de l'affection et de l'intérêt pour l'objectivité aimablement naïve d'un dégustateur qui ne connaît pas très bien le vin qu'il déguste. Je pense que nous, vignerons, avons beaucoup à apprendre des commentaires qui sont issus d'une spontanéité non feinte. Mais si on veut apprécier un vin d'une manière un peu plus complète, il est intéressant de regarder de quelle vigne il provient et d'essayer de comprendre pourquoi le vigneron qui le vinifie travaille de telle ou telle manière.. Il en va ainsi de toute appréciation d'une production dès lors que celle-ci comporte une dimension esthétique. Presque tout le monde pourra aimer écouter la 25ème symphonie de Mozart : il est facile de comprendre que c'est très beau. Si je m'intéresse à la vie de Wolfgang et si j'essaie de comprendre comment il a pu composer un tel chef-d'œuvre, le plaisir de mon écoute n'en sera que décuplé. Je pourrai toucher du doigt l'immensité de son génie et mon émotion s'en trouvera approfondie. De la même manière, le dégustateur est forcément conduit à s'intéresser à ce que font les vignerons. S'il est un vigneron qui a poussé loin la recherche d'esthétique tout en essayant de l'expliquer aux autres, c'est bien Jules Chauvet qui était un vinificateur du beaujolais (1907-1989). Celui-ci était de formation scientifique (chimiste) mais était animé par le doute et la recherche de la perfection. Son talent de dégustateur était, d'après ses contemporains, véritablement stupéfiant. Il a déclaré : « je crois que plus j'étudie le vin, plus je vois que c'est compliqué, plus je vois que je suis loin de comprendre ». Il était à la fois la science et la conscience. En avançant en âge, il recommandait de plus en plus aux vignerons de s'écarter le moins possible de la nature. Il a été vraiment le premier à démontrer l'intérêt du non-interventionnisme en vinification : levures indigènes, peu de soufre, peu de manipulations, pas de filtration, pas de collage..etc.. En bon scientifique qu'il était, il n'avait pas d'équivalent pour expliquer que pour être proche de la nature, il faut être sûr de son travail, de sa science et de son art. Sinon, attention aux déconvenues..



Jules Chauvet
Alix Barruol, feutre, 2025

Plaidoyer pour LE VIN FRANÇAIS

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais déguste des secrets ». Tout le monde ou presque connaît cette célèbre citation de Salvador Dalí qui résume si bien ce qu'est l'essence de notre métier. Pour un personnage qui avait la réputation d'être un peu fou, dans le bon sens du terme bien sûr, il me semble que cette phrase contient beaucoup de raison et de vérité. Le vin subit aujourd'hui des assauts de toutes parts, pour la plupart marqués du sceau de la subjectivité très orientée et certains d'entre eux relèvent du mensonge pur et simple. Tout cela est triste quand on sait à quel point le vin a accompagné l'humanité de manière si positive dans sa grande aventure. D'ailleurs, il ne l'a pas seulement accompagnée, il en est une des expressions les plus abouties dans ses dimensions artistique et sociale. Le mouvement hygiéniste anti-alcool prend systématiquement le vin pour cible car il est une proie facile et traditionnelle. Réduire le vin à de l'alcool, c'est méconnaître sa nature profonde ; c'est pratiquer le lavage des cerveaux dans ce que ceci a de plus insultant à l'égard de ceux qui auraient besoin de découvrir les secrets de ce merveilleux breuvage. Pendant ce temps, l'explosion de la consommation illégale de drogues (9 milliards d'€ en France en 2025 contre 1,5 milliards d'€ en 2000) ne semble pas gêner grand monde et surtout ceux qui trouvent intelligent de diaboliser le vin.

Cette consommation de drogues est généralement associée à la mal-bouffe qui est un autre basculement déplorable. Dans le même laps de temps 2000-2025, la consommation de vin en France a baissé de 35% pour tomber à 9 milliards d'€ en 2025. Même s'il y a d'autres raisons en jeu, il faudrait être fou pour ne pas voir un lien de cause à effet entre ces deux courbes qui se croisent de manière dramatique. Tout cela reflète une société qui ne croit plus en elle, qui choisit la fuite et la négation plutôt que l'espérance, la noirceur plutôt que la joie, la laideur plutôt que la beauté. Rappelons que la viticulture française emploie 500 000 personnes en les déclarant et en payant moultes cotisations, impôts et taxes. Elle est le deuxième produit d'exportation de la France juste derrière les avions. Elle entretient nos paysages gratuitement. Elle fait face aujourd'hui à une véritable mafia qui pèse aussi lourd qu'elle et qui la détruit tout en saccageant notre jeunesse en toute impunité. Maintenant, ça suffit ! Il est temps que les vignerons de France se lèvent tous ensemble et refusent cette ignominie. Ne nous

laissons pas faire. Ne laissons pas notre culture et nos petits bonheurs simples être abimés par des criminels.

Vive les jeunes sommeliers passionnés par leur métier, vive les jeunes chefs de cuisine qui font vivre la fabuleuse gastronomie française, vive les ouvriers viticoles qui travaillent dur pour donner tant de plaisir sur nos tables, vive la nouvelle génération de vignerons, vive les vieux vignerons qui transmettent leur savoir aux jeunes, vive nos fantastiques paysages viticoles, vive les cavistes qui partagent leurs connaissances avec vous les amateurs, les consommateurs qui méritent de continuer à déguster le meilleur de la France.

Surtout, vive l'amitié que le vin a le pouvoir d'entretenir entre nous tous.

« L'acte physique élémentaire consistant à ouvrir une bouteille de vin a apporté davantage de bonheur à l'humanité que tous les gouvernements de l'histoire de la planète »

Jim Harrison

« Le vin est un professeur de goût, et en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est le libérateur de l'esprit et l'illumination de l'intelligence »

Paul Claudel

« Le vin a le pouvoir d'emplir l'âme de toute la vérité, de tout savoir et philosophie »

Bossuet

Citation placée en épigraphe de la carte des vins du restaurant des députés de la communauté européenne à Bruxelles.



La joie, la danse, le vin
Pierre Griefu, feutre, 2025

Le Millésime

Puisque nous vous proposons cette année le superbe millésime 2024, l'occasion m'est donnée d'aborder cette idée -le millésime-qui a largement influencé la création des vins d'appellation d'origine en 1936. Pourquoi nos prédécesseurs ont-ils intégré la notion de millésime dans l'approche de « l'origine » ? Parce que la notion de terroir inclut le climat. D'ailleurs, rappelons que jusqu'à une époque relativement récente, on ne parlait pas de « lieux-dits » en Bourgogne, mais de « climats ». Les bourguignons ont eux-mêmes pris soin de faire classer au patrimoine mondial de l'Unesco les « climats » de Bourgogne et non pas les « lieux-dits » de Bourgogne .. Tout cela veut donc dire que pendant une très longue période, on considérait que le micro-climat était le principal facteur de différenciation entre des vins de différentes origines. A partir de la fin du XIXème siècle, les connaissances en géologie progressent considérablement en Europe et on commence à comprendre plus précisément l'impact des sols sur l'expression que les vins développent. Aujourd'hui, tout le monde a très bien compris que le terroir et le climat sont aussi importants l'un que l'autre.

À partir du moment où l'on considère le climat (ou le micro-climat) comme étant une donnée capitale de la qualité et de l'origine, la notion de millésime s'invite tout naturellement à la fête. C'est pour cela qu'à partir de l'avènement des appellations d'origine en 1936, la notion de millésime s'est largement généralisée dans le monde des vins de qualité. Mais le millésime, c'est beaucoup plus que l'expression micro climatique d'un lieu : c'est aussi le résumé extraordinairement précis du scénario météorologique d'une année complète. En effet, quel autre produit que le vin a la capacité de résumer aussi précisément 12 mois d'événements météo ? Aucun. En introduisant des différences d'expression et de qualité aussi importantes d'une année sur l'autre, la nature nous fait deux cadeaux inestimables : elle crée chaque année un vin qui sera à jamais unique et surtout elle nous sauve de l'ennui !!

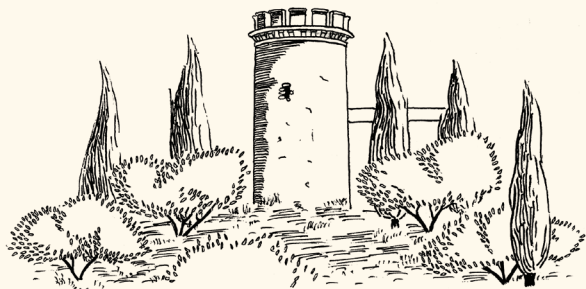
Tout au long de ma vie de vigneron, cette incertitude à laquelle il faut s'adapter au mieux a toujours été un vrai plaisir et même parfois un suspense intense digne d'un film d'Alfred Hitchcock. Un des aspects les plus épatants du millésime est sa dimension mystérieuse. En effet, je crois qu'aucun vigneron n'est vraiment capable d'expliquer pourquoi et comment un très bon millésime devient capable à un certain moment de suggérer la magie propre aux grands millésimes. Cette magie peut se révéler à différents stades et parfois assez tardivement. J'en veux

pour preuve le millésime 1982 qui ne fut pas identifié tout de suite par les vignerons bordelais comme un millésime grandiose. Le même scénario se passa dans la Côte Rôtie en 1991, un millésime relativement froid qui a véritablement trompé tous les vignerons : quelques années après, tout le monde était d'accord pour changer d'avis... Certains Gigondas 2013 sont tout à fait extraordinaires mais ils ne sont pas toujours bien compris. Il faut parfois être extrêmement patient : le millésime 1988 fut à Saint Cosme une année un peu étrange : récolte minuscule, été un peu trop chaud, qui avait donné des vins un peu maigres avec des tanins stricts dans la jeunesse du vin. Aujourd'hui, c'est probablement le meilleur vin qu'on puisse déguster ici..

Il m'est agréable d'écrire ces quelques lignes cette année parce que le millésime 2024 à Saint Cosme et à Rouanne exhale cette magie que nous serons heureux de partager avec vous cette année. Pourquoi ce millésime 2024 qui a été difficile un peu partout en France a-t-il décidé d'être grand chez nous ? Ce n'est pas un secret, c'est un mystère ...



Le millésime
Louis Barruol, acrylique, 2026



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 'dolies', 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 'viticolité' 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.

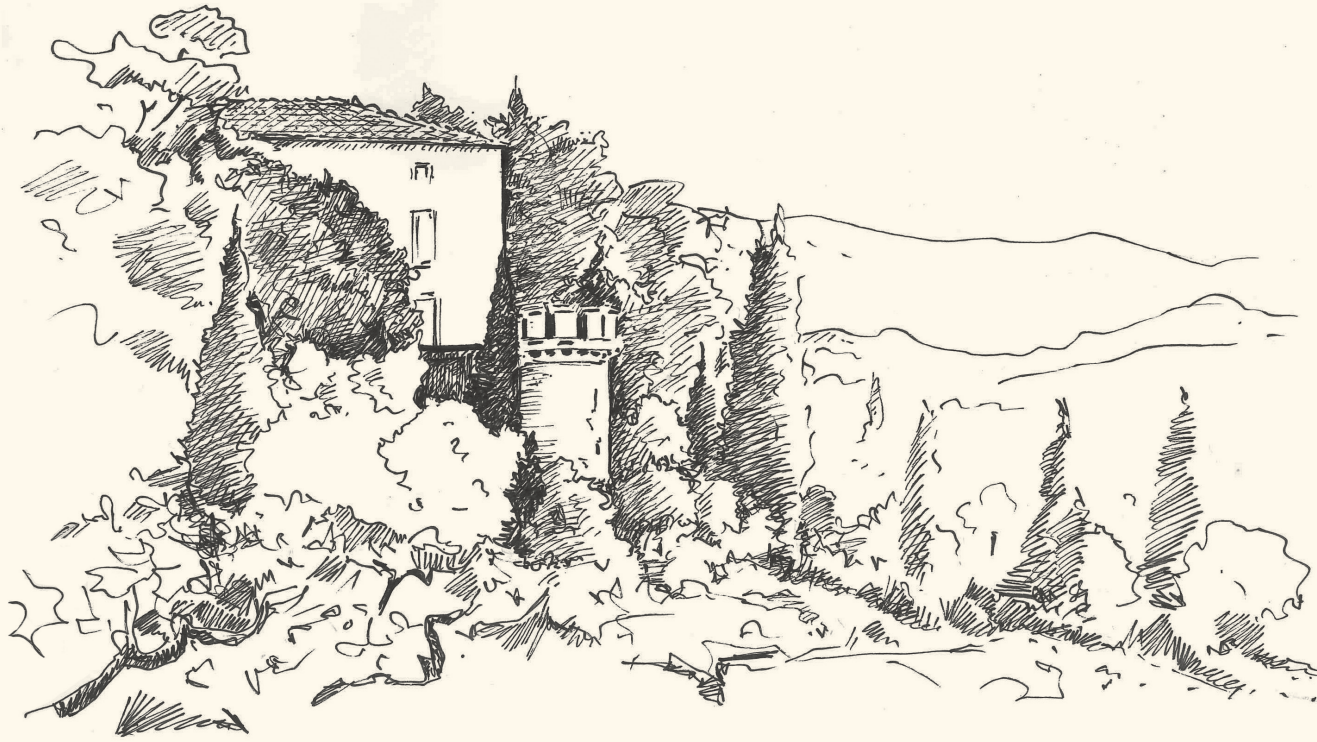


Les rosiers du Château de Rouanne



Le lièvre
Jenny Barruol, encre de chine, 2023

Des nouvelles de ROUANNE



Le Château de Rouanne
Pierre Grieu, encre, 2019

Après six ans d'agriculture biologique à Rouanne, la vie est revenue partout, aussi bien dans les vignes que dans la cave. Elle est bien sur beaucoup plus visible dans les vignes : fleurs, odeur de la terre, diversité des plantes, insectes, vers de terre, souplesse des sols...etc.. Mais il est une richesse qui se voit moins parce qu'elle relève de la microbiologie. À Saint Cosme, nous avons toujours voulu laisser proliférer dans la cave les levures indigènes. Au bout de quelques décennies, il résulte de cette pratique des fermentations qui ne posent aucune difficulté. Bien sûr, certains esprits chagrins pourront considérer que notre cave n'est pas propre parce qu'elle ne ressemble pas à un hôpital. Mais il ne faut pas confondre stérilité et propreté : par exemple, vous ne pourriez pas produire du Roquefort dans un milieu stérile. Ou encore, vous ne pourriez pas vivre si votre microbiote intestinal n'était pas riche et varié. En bref, il est impossible de produire de la vie avec de la mort et un milieu stérile est un milieu microbiologiquement mort. Jules Chauvet avait clairement identifié l'intérêt des levures indigènes, naturelles - appelez-les comme vous voudrez - dans l'expression des vins.

Quand nous avons acheté Rouanne en 2019, nous avons immédiatement commencé à favoriser la multiplication et la protection des levures indigènes dans la cave. Mais la création d'un milieu riche en micro-organismes ne se fait pas en un claquement de doigts. La montée en puissance de ces populations naturelles de levures prend un peu de temps. Six ans plus tard, nos fermentations se déroulent de mieux en mieux, signe que nous avons de plus en plus de diversité dans la cave. Bien sûr, nous ne sommes toujours pas au niveau de ce que nous avons à Saint Cosme mais nous en prenons la direction.



CHATEAU DE SAINT COSME

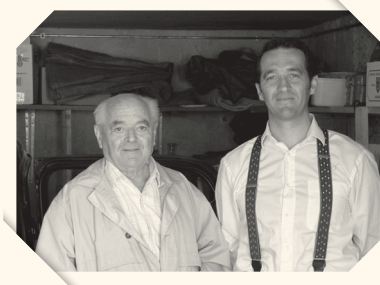
Situé au cœur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquis par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. 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 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-Arley (1443-1502) fut prince d'Orange, seigneur d'Arley, 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-Arley 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 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



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

Nos grenaches de Saint Cosme sont presque tous conduits sur échalas, comme tous les vignobles de la vallée du Rhône septentrionale. Cette technique permet d'éviter tout rognage au printemps et respecte beaucoup mieux le déroulement de la période végétative. Depuis l'année dernière, nous nous sommes mis à changer tous les palissages des syrahs car il était temps de le faire. Nous en avons profité pour passer au palissage en bois qui est beaucoup plus joli et qui offre tout autant de pérennité. D'ailleurs, c'est aussi ce que nous avons fait sur les 8 hectares que nous avons replantés à Rouanne.

Nous continuons de forger à notre manière le vieux vignoble de Pied-Gu que nous avons acheté en 2024. D'importants travaux ont été entrepris pour arrêter les phénomènes d'érosion qui nous posaient des problèmes importants. Le choix de l'enherbement un rang sur deux nous y aide aussi. L'essentiel de ce vignoble est composé de vieilles vignes de grenache que nous soignons avec attention. Il y avait quatre petites terrasses que nous avons arrachées car ces vignes-là devaient absolument être refaites. Nous avons décidé d'y replanter des clairettes blanches. En effet, l'élévation de ce vignoble (à 315 m d'altitude), sa nature géologique (marnes calcaires du crétacé) et son exposition (vers l'est) nous donnent à penser que des blancs pourraient y être excellents. Le microclimat de l'endroit est très différent de ce que nous avons autour de Saint Cosme malgré une évidente proximité. A Pied-Gu, une brise constante qui vient de l'est balaye le vallon du Pourra en permanence. Il s'agit d'un très fort élément de régulation. La Clairette va y connaître une maturité lente et régulière qui nous permettra d'approcher la date de vendange idéale en toute sérénité. La plantation est prévue en 2027 : je vous donne donc rendez-vous pour une première dégustation en 2030 si Dieu nous prête vie. Après Hominis Fides et le Poste, Pied-Gu sera notre troisième lieu-dit de Gigondas blanc.



Tractoriste rugbyman au Saint Chamond
Louis Barruol, pastels, 2026

Les vins de la VALLÉE DU RHÔNE en 2024

Si les conditions climatiques à elles seules ne peuvent expliquer la grandeur d'un millésime, on peut tout de même trouver quelques points communs entre toutes ces années du passé qui ont enchanté notre palais. Tout d'abord il faut un hiver froid, suivi d'un printemps pas trop chaud et régulièrement arrosé de belles pluies. L'été doit absolument être tempéré et il faut deux grosses pluies : une en juillet et une vers le 15 août. L'excès de chaleur n'est pas un bon présage. Septembre doit être beau, quelques pluies modérées n'étant pas un problème. Enfin, un fort mistral glacial est tout à fait recommandé pendant les vendanges, afin de préciser la définition des arômes.. Les grands millésimes 1978, 1985, 1990, 1998, 2007, 2010 et 2016 répondent assez bien à ces critères et 2024 est tout à fait dans cette veine-là. Ne vous fiez absolument pas à ce qui est écrit sur 2024 pour les vins français : un grand nombre de propos généralisent beaucoup et vous induiront donc en erreur. Il y a dans nos Gigondas et nos Vinsobres de 2024 ce fruit magique, cette profondeur, cette souplesse toute en courtoisie. La texture des vins est splendide et ils bénéficient de l'équilibre d'un millésime tempéré. Vraiment, ne ratez pas 2024.

Dans le nord du Rhône, le millésime était un peu parti dans la direction d'un 1991 avec des températures basses et quelques pluies un peu inquiétantes. L'appréhension était palpable un peu partout. Mais l'indispensable maturité a pu finalement être atteinte, avec une lenteur qui inquiète le vigneron mais qui fait les grands vins. Les Cotes Roties sont d'une grande finesse, dans un style bourguignon avec l'intensité aromatique, les senteurs de petits fruits rouges, de graphite et de pivoine. En bouche, tout n'est qu'élégance et douceur..

Les Crozes-Hermitage et les St Joseph sont tout simplement impressionnants. Leur progression lors de l'élevage évoque la trajectoire d'un athlète qui fait exploser son niveau dans les quelques mois qui précèdent les Jeux olympiques. Vraiment, leur expressivité évoque l'évidence des grands vins. Comme souvent dans les grands millésimes, les rouges et les blancs se retrouvent dans le haut niveau : c'est le cas pour les Condrieu qui offrent en 2024 les arômes fascinants de fleur de sureau et de pêche de vigne..



La dégustation - 1
Louis Barruol, acrylique et encre, 2026

Une note sur le MILLÉSIME 2025

Le millésime 2025 restera comme un millésime de récolte minuscule.. En effet, nous avons battu à St Cosme le record qui datait de 1988. Nous avons fini les vendanges avec un rendement de 15 hl par hectare. Une mini canicule de 10 jours aura accéléré les maturités mais ce phénomène fut immédiatement compensé par d'importantes pluies survenues au tout début du mois de septembre. Les vins ne sont ainsi symptomatiques ni d'un millésime d'eau, ni d'un millésime de chaleur car les deux éléments se sont littéralement neutralisés. Il a quand même fallu trier : plus qu'en 2024 mais moins qu'en 2021. Les vins sont beaux et je soupçonne qu'ils vont se révéler pendant l'élevage. En effet, les petits rendements, même dans le cas de vins qui n'ont pas une grande concentration, finissent toujours par développer une intensité remarquable. L'intensité ne se décrète pas, elle se mérite. Nous avons pu observer ça chaque fois que les vignes nous ont donné des petites récoltes. Je donne une mention spéciale à nos Marsannes de Saint Martin (Deux Albions blanc) : elles se sont exprimées de manière remarquable cette année : l'équilibre, l'amande grillée si caractéristique, la guimauve : quelle beauté quand ce merveilleux cépage capricieux décide de chanter.

À Vinsobres, les syrahs ont clairement dominé les débats ; on pourrait dire : encore plus que d'habitude.. Dans les argiles calcaires du pliocène, les syrahs de Rouanne dans les lieux-dits des Côtes et des Crôtes ont peu d'équivalents dans le sud de la vallée du Rhône. L'influence des Alpes sur leur rythme végétatif est une grande chance.

Dans la vallée du Rhône septentrionale, les récoltes furent très petites aussi et cela s'est immédiatement vu sur le profil et la qualité des vins. Attendez-vous à déguster de très grands vins de Syrah en 2025. Le viognier à Condrieu a suivi à peu près la même trajectoire. Malgré les rendements très faibles, les alcools sont restés très raisonnables à cause de l'alternance entre chaleur et pluies. Qu'y a-t-il de mieux qu'un viognier qui porte en lui l'accent du petit grain de raisin ?



La dégustation - 2
Louis Barruol, acrylique et encre, 2026



Le bord du lac
Louis Barruol, fusain, 2025

Des nouvelles de FORGE CELLARS

Notre domaine américain du lac Seneca



Grâce à mon associé Rick Rainey, Forge est devenu une véritable destination. En effet, produire d'excellents rieslings ne suffit pas : il fallait arriver à proposer aux amateurs une véritable expérience. Vous comprendriez facilement ce que je veux dire si vous alliez passer une journée à Forge. Là, notre équipe vous reçoit en hiver à l'intérieur, confortablement installé près du poêle dans une ambiance presque scandinave qui a beaucoup à voir avec l'architecture choisie par Rick. Vous pouvez déguster les meilleures sardines, du Pata Negra de la plus belle facture et toutes sortes de produits savoureux dénichés par Rick. Notre winemaker Leana (formée à St Cosme..) vous fait découvrir les vins de Forge, bien sûr, mais aussi les vins français que nous aimons. L'ambiance de l'endroit est tout à fait unique : « ici, tout n'est que beauté, luxe, calme et volupté » comme aurait peut-être pu le dire Charles Baudelaire. En été, l'esprit reste tout à fait le même mais à l'extérieur. Un grand espace vous permet de manger et de déguster en surplomb du lac Seneca qui fait 80 km de long. Les concerts, les expos, les conférences et les événements gastronomiques rythment la vie de Forge Cellars autour de la culture et de l'art de vivre. Il s'agit d'une toute nouvelle manière de partager notre métier avec ceux qui s'y intéressent et qui recherchent la simplicité d'un vrai moment de partage.

Nous avons eu la chance ces dernières années d'enchaîner les excellents millésimes à Forge : 2023, 2024, 2025 nous ont en effet offert de très bonnes conditions climatiques. Dans ces contrées glaciales, le réchauffement climatique permet progressivement d'avoir une plus grande régularité de maturité.

Visitez la région des lacs et venez nous voir à Forge : c'est véritablement une expérience unique.

Nos VINS

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Gigondas Rouge 2024



Cépages :

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

Élevage :

Elevage de douze mois: 15% en pièces neuves - 50% en pièces de 1 à 4 vins - 35% en cuve béton. Mise en bouteille sans collage et sans filtration

Terroir :

Marnes calcaires et sables du miocène.

Voici le grand millésime ! Cela faisait huit ans (depuis 2016) que nous attendions cela et c'est arrivé dans une année qui ne fut pas exceptionnelle partout. Habituellement, un grand millésime à Saint Cosme est un vin d'importante concentration, sauf en 1988 et en 1990. Nous retrouvons cette année un grand millésime qui présente un profil bourguignon : la profondeur est matinée de finesse et de charme. Ces caractères raffinés qu'il est classique de retrouver dans nos vins vieux se révèlent cette fois alors que le vin est dans sa prime jeunesse. La vendange entière accentue encore un peu plus cette parenté que Saint Cosme a toujours eue avec certains vins de Morey-Saint-Denis. Ce vin-là nous renvoie au style de mon père dans les années 1980 qui ont été une décennie assez riche en belles années : 1981, 1985, 1988, 1990. C'est un peu frustrant de devoir attendre de si longues années pour pouvoir comparer précisément différentes époques d'un même domaine. En effet, cette comparaison ne peut se faire qu'avec des vins qui ont vieilli. Goûtez ce 2024 pour l'avoir dans votre esprit comme un repère,

puis gardez les autres bouteilles : elle ne manqueront pas leur rendez-vous avec vous le moment venu.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Mine de crayon, petits fruits rouges, cendre.



Henri Barruol
Pierre Grieu – Fusain - 2019

CHÂTEAU DE SAINT COSME

'HOMINIS FIDES'

Gigondas Rouge 2024



Cépages :

Très vieux grenache complantés sur des sables calcaires du Miocène au lieu-dit « Hominis Fides ». Agriculture biologique - 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'.

Pline le jeune (61-114) qui était né à Côme a abondamment écrit lors de son voyage en « Provincia » jusqu'à « Vasio » (Vaison-la-Romaine) sur les côtes de la vallée de l'Ouvèze dont Gigondas fait partie. Il y décrit de nombreuses cultures dont la vigne, qui aurait déjà produit à l'époque de très bons vins. Mais le plus intéressant est ce que son oncle Pline l'ancien a relaté sur les vins du pourtour méditerranéen. Lui qui a péri dans l'éruption du Vésuve à Pompei en voulant sauver ses pairs, a indiqué que le meilleur millésime de toute l'Antiquité était le 121 avant J-C ! Le 102 avant J-C était très bien aussi.. Il explique dans les plus grandes largeurs qu'il faut laisser vieillir le Falerne pendant une vingtaine d'années. Grecs et Romains considéraient que les meilleurs vins, notamment ceux de Sorrente, Chio ou Lesbos devaient absolument être attendus de 10 à 25 ans.. En somme, rien n'a changé : le grand vin était et reste une question de patience. Cette recherche de plaisir intimement lié à la civilisation nous relie immanquablement à nos lointains ancêtres romains : si loins, si proches, encore et toujours ce pilier du vin qui est le millésime.

Soyons sûrs que dans les sables du Miocène qui donnent aujourd'hui naissance à Hominis Fides, les gallo-romains avaient sans nul doute essayé avant nous de cultiver la vigne. Je suis convaincu qu'ils y obtinrent des résultats beaucoup plus similaires que nous le pensons à ce que nous pouvons faire aujourd'hui. Comme Pline l'Ancien, j'ai envie de vous dire : gardez Hominis Fides pendant 20 ans.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Fraise des bois, salinité, réglisse



L'oiseau préféré d'Henri
Louis Barruol, acrylique, 2026

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE CLAUX'

Gigondas Rouge 2024



Cépages :

Très vieux grenaches complantés au lieu-dit « Le Claux ». Agriculture biologique - 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

Si le Poste était la vigne préférée de ma mère, le Claux était celle que mon père aimait le plus. Il faut dire qu'il avait repris cette vigne en piteux état en 1958. Il avait décidé de ne pas l'arracher et avait consacré beaucoup d'énergie à la remettre sur pieds. Il lui en avait coûté beaucoup de fumier de mouton, de sueur et d'amour. Quand on parle du Claux qui est simplement la manière ancienne d'écrire le Clos, on pense inévitablement aux moines-viticulteurs. Saint Bernard qui avait imposé des règles très rudes aux moines cisterciens ne leur a jamais interdit la vigne et le vin : ceux-ci sont donc devenus dans le même mouvement les propagateurs de la foi et du vin. Mais Saint-Bernard ayant noté que les moines n'avaient jamais le vin triste nous laissa tout de même ce conseil désormais célèbre : moderate bibendum est (à consommer avec modération). Le Claux 2024 nous a donné le bonheur que donne toujours un grand millésime : il fait beau mais pas trop chaud, les raisins sont magnifiques, la joie des vendanges est là et ne ressemble à aucune autre joie. Le Claux est une sorte de quintessence de Gigondas car il est finalement le plus « classique » de nos trois lieux-dits.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Mure, créozote, tabac frais, lard fumé



Gigondas 1971
Inconnu, encre, dorure et velours, 1971

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Gigondas Rouge 2024



Cépages :

Vieilles vignes de grenache complantées, Agriculture biologique - 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'.

Etre vigneron est une longue et riche initiation qui propose toutes sortes de défis. Nous devons inévitablement les relever les uns après les autres. Il en est un qui nous accompagne chaque jour que Dieu fait : rechercher l'équilibre entre le respect du caractère d'un terroir et les convictions que tout vigneron développe par rapport à sa pratique. En d'autres termes, comment donner à un terroir les moyens de s'affirmer tout en mettant en œuvre les idées et les méthodes qui forgent un style. La meilleure réponse à cette question fut à mon avis donnée de manière extraordinairement synthétique par l'œnologue bordelais Emile Peynaud : « j'ai toujours essayé de mêler dans mes cuves suffisamment d'esprit de finesse à l'indispensable esprit de géométrie ». Le Poste est un terroir qui exacerbe ce défi. Parce que son expressivité est magique et qu'on ne saurait l'abîmer. Parce que son énergie mérite d'être traduite dans un style. Parce que rien n'est pire que la neutralité.. Le Poste 2024 sera une grande bouteille, comme ses devancières de 2016, 2010 et 2007.

Mise en bouteille sans collage ni filtration

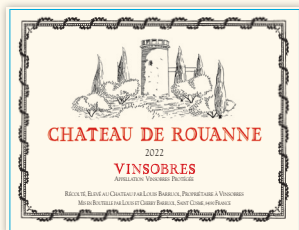
Violette, framboise des bois, salinité, sureau.



La chapelle de Saint Cosme
del Rio - Aquarelle - 2024

CHÂTEAU DE ROUANNE

Vinsobres Rouge 2022



Cépages :
50 % Grenache - 40 % Syrah - 10 % Mourvèdre.
Agriculture biologique

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

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.



Bastide en Provence
Louis Barruol – Encres - 2025

CHÂTEAU DE ROUANNE

'ROUANNE ET LES CROTTE' Vinsobres Rouge 2022



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

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

Terroir :
Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien.

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 vieux millésimes
Louis Barruol – Encre - 2026

CHÂTEAU DE ROUANNE 'LES CÔTES'

Vinsobres Rouge 2022



Cépages :

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

Élevage :

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

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.

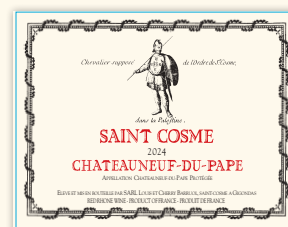


La beauté

Louis Barruol – Fusain - 2026

SAINT COSME

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2024



Cépages :

50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault.

Terroir :

La Crau, Valori et Christia. Vendange entière. Levures indigènes

Élevage :

Vendange entière. Levures indigènes. 12 mois en fûts de deux à cinq vins

Notre Châteauneuf provient essentiellement de la terrasse villafranchienne du secteur de la Crau. Ce terme a été défini par Lorenzo Pareto en 1856 à partir de dépôts continentaux découverts à Villafranca d'Asti. Il s'agit d'un des plus spectaculaires événements géologiques observés dans la vallée du Rhône. Je reprends ici les mots de mon ami l'oeno-géologue Georges Truc : « il y a 2,5 millions d'années, la forte activité tectonique des Alpes mobilise un volume considérable de matériaux « meubles ». Le Rhone, situé dans une vallée extrêmement large à cette époque, va transporter ces alluvions très anciennes. Que l'on imagine un instant l'immensité de la vallée du Rhône à cette époque, le sourd, mugissement, engendré par le roulement des graviers et des blocs déplacés en masse lors des crues exceptionnelles ! Une scène digne des prodiges que seuls les dieux des légendes antiques avaient le pouvoir d'accomplir. »

Voilà comment les hasards de l'histoire géologique peuvent engendrer un terroir qui deviendra la première appellation d'origine reconnue en France. Les sols d'argiles rouges de la Crau confèrent à notre Châteauneuf une texture marquée par la finesse et la douceur.

On retrouve facilement cette caractéristique dans le 2024 qui est très classique. Son nez évoquait dès le début un joli Chambolle-Musigny. C'est pour cela qu'une partie du vin a été élevée en cuve, dans la plus grande simplicité, afin de préserver totalement cette élégance naturelle. Patientez quelques années avant de le déguster.

Mise en bouteille sans collage ni filtration
Truffe, tapenade, senteurs de garrigue, cerise



Un village français

Louis Barruol – Fusain - 2026

SAINT COSME

Côte-Rôtie 2024



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

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

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

Existe-t-il dans le monde des coteaux viticoles aussi vertigineux que ceux de la côte rôtie ? C'est une vraie question tant l'exploitation d'un tel terroir relève d'un véritable exploit quotidien. Dans les schistes bruns, on se demande même comment la vigne arrive à survivre car la terre et ses éléments organiques paraissent absents. On comprend facilement ici que la vigne est une liane rustique ayant la faculté de s'adapter à toutes sortes de conditions, des plus sèches aux plus humides et des plus chaudes aux plus froides. 2024 fut ici un millésime relativement frais et un peu arrosé. Les vigneron ne montraient pas une grande confiance mais les raisins ont réussi à mûrir. Ils l'ont fait lentement et c'est en général ce qui produit les arômes magiques de la Côte Rôtie. Ces arômes incomparables sont d'autant plus précis quand ils sont soutenus par une belle acidité. De telles conditions ne manquent pas d'évoquer le mythique millésime 1991. Ce sont des millésimes d'élevage.

Quand vous voulez sortir une bouteille de Côte Rôtie qui a ce profil-là, faites l'effort de l'ouvrir la veille, de la laisser à

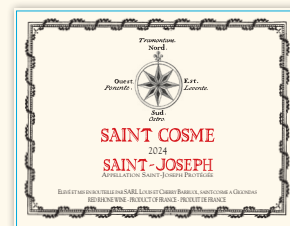
la température de la cave et de la déguster le lendemain : vous aurez le meilleur rendu possible. L'éloge de la lenteur, toujours.. Jambon fumé, rose, graphite, pivoine. Mise en bouteille sans collage ni filtration.



La Cote-Rotie
Louis Barruol – encre - 2026

SAINT COSME

Saint Joseph 2024



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.

Je vous ai déjà beaucoup parlé du millésime 2024, mais au risque de me répéter, je vous inciterai fortement à ne pas laisser passer notre Saint-Joseph 2024. Nous avons ramassé cette vendange entre le 7 et le 11 octobre. Nous avons probablement été les derniers à vendanger dans cette zone de l'appellation Saint-Joseph. Quel incroyable rendu que ce Saint-Joseph 2024 : démontrer autant de profondeur en l'alliant à des caractères si aériens relève un peu de la sorcellerie. Les petits tannins en fin de bouche sont juste assez présents pour offrir du relief et assez discrets pour préserver le plaisir de la rondeur. Il s'agit d'un millésime véritablement exceptionnel pour cette cuvée. Les serines que nous avons plantées il y a une vingtaine d'années à cet endroit entrent maintenant dans la plus belle période de leur vie. Le charme qu'elles sont capables d'afficher nous donne énormément de plaisir chaque année quand le vin fini sous marc commence à se dévoiler. Nous avons re-dégusté récemment les millésimes 2010 et 2007 et ils étaient assez impressionnants. Les colons romains ne se sont pas trompés quand ils ont identifié l'extraordinaire

viticolté de ces lieux.
Mure, tabac, cuir, goudron, violette.
Mise en bouteille sans collage ni filtration.



La taille
Louis Barruol – Fusain - 2026

SAINT COSME

Crozes-Hermitage 2024



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.

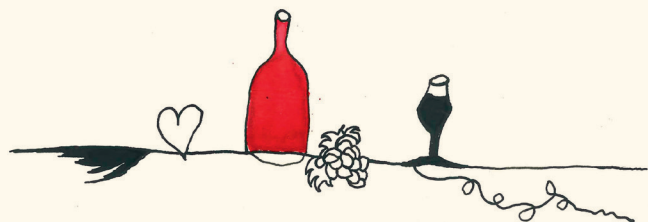
Terroir :
Sols granitiques. Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans.

Provenant des plus beaux vignobles des coteaux de Larnage, Erôme et Gervans, notre Crozes-Hermitage est une sorte de récit de la partie historique de Crozes-Hermitage. Dans un grand millésime comme celui-ci, ces coteaux granitiques sont capables de produire des vins absolument extraordinaires qui pourraient être confondus avec des Hermitages par les meilleurs dégustateurs. Si la côte rôtie est définitivement un vin de « nez », Crozes-Hermitage est définitivement un vin de « bouche » parce que le fruit développé est capable de ramener le sourire sur le visage d'un dépressif profond. La différence entre ce terroir-là et les zones alluvionnaires de

Crozes-Hermitage est assez stupéfiante. Comme à Saint-Joseph, nous avons pris l'option de vendanger assez tard, même si il a fallu trier un peu pour avoir une matière première absolument parfaite. Malgré cela le niveau d'alcool reste très raisonnable. Le nez très ouvert est marqué par le floral. Il est suivi par une bouche fine et fruité qui ne manque pas pour autant de longueur. Le plaisir est ici un moyen et une fin..

Pour information, notre quantité disponible en 2024 sera assez petite.
Violette, rose ancienne, framboise des bois, encens.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.



Vin de plaisir
Louis Barruol – Encre - 2026

CHÂTEAU DE SAINT COSME

'LES DEUX ALBIONS'

Côtes du Rhône Rouge 2024



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

Élevage :
Cuvaion de six semaines. Elevage de dix-huit mois en cuve béton.

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

Après les très beaux millésimes 2021 et 2022, voici le Deux Albions 2024 qui sera à classer dans la catégorie des vins véritablement mémorables. Nos syrahs du pliocène en climat froid, combinées avec nos mourvèdres travaillés en vendanges entières non foulées proposent une expression de fruits noirs habillés d'une couleur sombre. Le grenat, le cinsaut et la clairette jouent ici le rôle du sel, du poivre et des épices.. Les arômes empyreumatiques sont toujours bien présents d'une année sur l'autre, un peu comme si on avait déclenché une discussion entre un Bandol et un Hermitage. Entièrement élevé en cuve, cette cuvée dont le millésime 2024 marque le 25e anniversaire, est un véritable hymne à la vallée du Rhône. En effet, notre région a la capacité de produire des vins qui ont besoin de peu pour s'exprimer. Ce chemin de simplicité touche toujours le dégustateur, car il raccourcit la distance entre la vigne et la table : « direct from soil to glass » comme le dirait le journaliste John Livingstone-Learmonth. Une simple co-fermentation en levures indigènes, un élevage de 18 mois en cuve béton sans aucune manipulation pour finir avec une mise en bouteille sans filtration

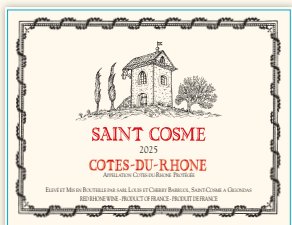
et le tour est joué. Tout cela est très simple, encore faut-il l'exécuter parfaitement.. Fraise des bois, bois de rose, miel, encens japonais.
Mise en bouteille sans collage ni filtration.



Le café
Louis Barruol – Acrylique et fusain - 2026

SAINT COSME

Côtes du Rhône rouge 2025



Cépages :
Syrah. Vendange partiellement égrappée.

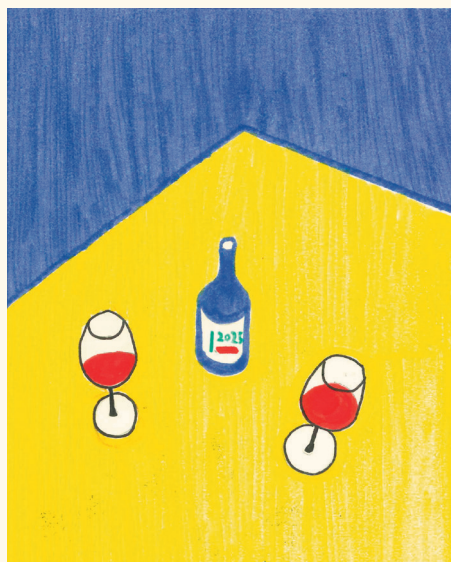
Élevage :
Fermentation et élevage en cuve béton.

Terroir :
Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes.

Nos deux vignobles préférés, Vinsobres et les terrasses villafranchiennes du Gard, se retrouvent pour composer ce vin. Depuis 1997, je compose chaque année cette cuvée avec nos plus jolies syrahs. Vous proposer un côtes-du-Rhône qui est une syrah pure du sud de la vallée du Rhône, c'est vous rejoindre dans votre cuisine. Le vin rouge ne peut pas se concevoir sans la cuisine, il ne peut pas s'envisager sans un repas. Nous les vignerons devons prendre cela en compte en nous souvenons que la texture et les tanins d'un vin vont inévitablement rencontrer le goût de la cuisine et la texture des mets. Si possible, il faut que cela soit un succès. De ce point de vue, « les syrahs du sud » offrent un fruit, un aromatique frais, des tanins civilisés et une fraîcheur naturelle. Toutes ces qualités peuvent facilement venir se marier avec des légumes, une belle viande de bœuf, des épices : la syrah est un bon « caméléon » qui peut facilement guider votre plaisir. Ce millésime 2025 continue une très belle série de côtes-du-Rhône syrah commencée en 2022. Nous mettons un point d'honneur à Saint Cosme pour que notre petit Côtes-du-Rhône soit si possible le meilleur : c'est

un message d'espoir oenologique que nous envoyons aux jeunes et aux personnes qui se lancent dans la découverte du magique breuvage..

Excellente dégustation.
Fraise, pivoine, truffe, réglisse, tapenade.



Le 2025
Alix Barruol – Aquarelle - 2025

MICRO-COSME

GRENACHE/PINOT NOIR

Vin de France rouge



Cépages :
50 % Pinot noir - 50 % grenache.

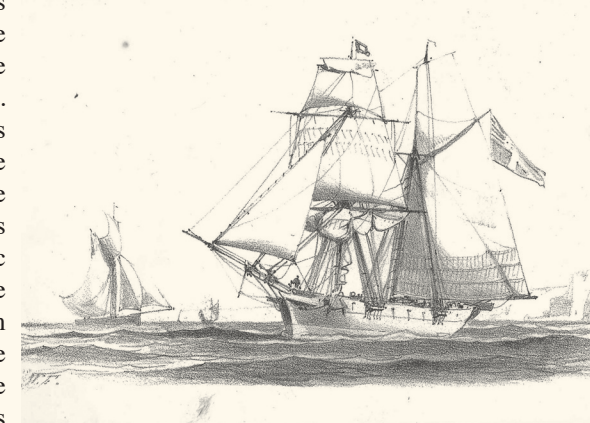
Élevage :
Vinification et élevage en cuve en béton.

Solera de 1999 à 2025.
Mise en bouteille en 2026.

Dans notre métier, l'exercice de l'assemblage est à la fois un des plus intéressants et un des plus difficiles. L'assemblage n'obéit à aucune règle scientifique. Son exercice propose parfois des surprises incroyables, en positif ou en négatif. Quand on pense qu'une différence de 3 % dans un assemblage change complètement un vin, on comprend vite la multiplicité, des combinaisons possibles. On peut donc chercher pendant des jours entiers l'assemblage parfait sans jamais le trouver. C'est un exercice de compréhension qui ne peut qu'être porté par une bonne créativité. Chaque année nous réalisons l'assemblage de micro-cosme rouge. Nous essayons de faire chanter ensemble nos grenaches et nos pinot noirs jeunes avec notre vieille Solera de grenache (commencer en 1999..). C'est un jeu à trois et c'est chaque année une page blanche. Nos versions de micro-cosme contiennent depuis trois ans 50% de pinot noir : pour un vigneron de la vallée du Rhône, travailler le pinot noir a beaucoup de sens parce que la Bourgogne

a toujours été une terre d'inspiration et d'apprentissage pour nous. Sa capacité à se marier avec le grenache est tout à fait déconcertante : en gros, ça marche à chaque fois !

Cette version « année 2026 » de micro-cosme est toute en finesse et toute en fruit. Un vin totalement dédié à votre plaisir immédiat. Mure, myrtille, cannelle, bois de rose



Le voyage du pinot noir
Inconnu – Gravure XVIIIème siècle

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, Effervescent non dosé "Brut nature"

Terroir :
Sables calcaires du pliocène.

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..

Au nez : 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



Rosée
Louis Barruol – fusain et acrylique - 2026

SAINT COSME

Condrieu 2024



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.

Certains cépages ont la capacité d'adopter des visages très variables. Par exemple, le grenache peut être un rosé, un rouge léger, un rouge structuré, un grand rouge de garde, un vin d'oxydation, une vendange tardive et il y a des exemples de grands vins dans chacune de ces catégories. C'est un peu incroyable. J'appelle ça un cépages de ressources et je crois que le viognier a un peu les mêmes capacités : blanc de fraîcheur, blanc aromatique, blanc de structure, vendange tardive, blanc passerillé. Il peut facilement adopter l'un ou l'autre de ces visages. Dès lors qu'il pousse dans les granits de Condrieu, il est confronté à la vérité incontournable d'un grand terroir. Le vigneron doit donc le conduire pour traduire un sol et non plus pour ce qu'il est lui-même. La marge de manœuvre devient alors très étroite, parce qu'à Condrieu, le Viognier pas très mûr, ce n'est pas bon, et le Viognier un peu trop mûr, ce n'est pas bon non plus. Notre Condrieu 2024 fait partie d'un grand millésime qui a été aussi bon en rouge qu'en blanc : c'est l'appanage des années tempérées. Après un pressurage doux et lent, les fermentation se déroulent en levures indigènes dans des petits fûts. Nous

recherchons la fermentation malolactique et les fûts ne sont jamais soutirés. Une belle fraîcheur matinée de salinité caractérise cet excellent millésime d'équilibre. Dégustez le avec des fruits de mer, des asperges ou encore un fromage bleu.

Anis, réglisse, rose



Les aromes floraux
Alix Barruol – aquarelle - 2025

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'LE POSTE'

Gigondas Blanc 2024



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'.

Le fenouil pousse partout au poste et il faisait le bonheur de ma mère. Ce marqueur aromatique de la clairette avait été clairement décrit par Pierre Galet, le père de l'ampélographie, dans son Précis d'ampélographie pratique. Il est amusant de se souvenir que cet ouvrage (qui est une immense somme) a été édité en 1979 par l'université de Cornell qui est située à une vingtaine de kilomètres de Forge Cellars, dans les lacs.. Voici notre deuxième millésime de « Gigondas blanc ». S'il y avait un classement à Gigondas, on peut raisonnablement penser que Le Poste serait un grand cru. La faculté de ce terroir à produire naturellement de l'excellence quel que soit le millésime est vraiment incroyable. Cette régularité est encore plus marquée sur le vin blanc du Poste que sur le rouge parce que les blancs supportent mieux le botrytis que les rouges. Parce que leur cycle de maturité est plus court. Parce que la clairette est un cépage qui résiste très bien aux étés méditerranéens secs et chauds. Le plus étonnant est la fraîcheur qu'une clairette de Gigondas peut avoir dans une année chaude. En 2024, la vigne du Poste nous a offert des raisins absolument parfaits, murs et dorés à un niveau d'alcool de 12,5%.. N'hésitez pas à garder ces bouteilles pendant quelques années : le vin progresse beaucoup, devient harmonieux, gagne en complexité et en finesse. Potentiel de garde: 20 ans. Pierre à fusil, pamplemousse, fenouil.



Carte postale de 1921
La chapelle et le Poste

CHÂTEAU DE SAINT COSME 'HOMINIS FIDES'

Gigondas Blanc 2024



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'.

On pourrait presque écrire un petit livre sur les terroirs capables de produire aussi bien des grands rouges que des grands blancs, car il y en a un certain nombre : Hermitage, St Joseph, Morey-Saint-Denis, Chateauneuf-du-Pape, Pessac-Léognan, Saumur-Champigny et bien sur Gigondas. N'est-ce pas un absolu de terroir que de pouvoir transcender non seulement les cépages mais les couleurs ? Je me suis toujours demandé ce que tous ces terroirs si différents pouvaient avoir en commun pour être capables de développer cette adresse. Les marnes du Tortonien du Poste et les sables calcaires du Miocène d'Hominis Fides sont deux beaux exemples, en attendant de voir ce que vont donner nos plantations dans le crétacé de Pied-Gu.

Hominis Fides blanc 2024 nous offre de beaux arômes de tilleul et de petites fleurs blanches. En bouche, le vin est délié, frais avec de discrets amers qui dialoguent avec l'habituelle salinité. Vous pouvez le déguster accompagné de petits toasts couverts de tapenade en écoutant Michel Petrucciani en trio dans « September second ». Les notes sautillent dans la fraîcheur et certaines sont

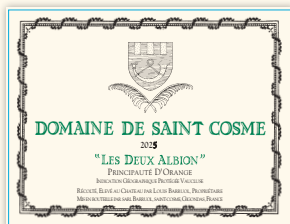
cristallines. Les résolutions des dissonances dialoguent avec la complexité du bouquet. Bonne dégustation. Silex, anis, fleur de tilleul.



Les moutons dans les vignes
Louis Barruol – pastels - 2026

DOMAINE DE SAINT COSME 'LES DEUX ALBIONS'

Principauté d'Orange blanc 2025



Cépages :

30 % Viognier - 20 % Marsanne - 20 % Picpoul -
10 % 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 nous avons planté ce lieu-dit calcaire en 2014, les Deux Albions blanc est devenu un beau champ d'expérimentation. Nous y cultivons moult cépages et c'est toujours là que nous commençons nos vendanges. Les vendanges sont la période de l'année que je préfère. Voyons ce qu'en disait le coloré Bernard Pivot, enfant du Beaujolais, dans son Dictionnaire amoureux du vin : « il n'y eu pas de vendanges que je ne tombai amoureux. C'était chaque fois la même histoire, tandis que j'entrais dans la vigne pour la vendanger, une délicieuse poussée de fièvre me gagner le cœur. (...) inutile de me dire que c'était beaucoup de travail et de peine, pour moi, il faisait toujours beau, j'étais amoureux, et le raisin déposait du sucre sur mes lèvres. (...) Dieu ! Quel plaisir, quelle volupté, ce serait de vendanger, côte à côte, assis sur nos talons, cachés par la vigne, comme engloutis en elle, nos mains se frôlant, se touchant dans les ceps où, par une inadvertance calculée, nous irions saisir les mêmes raisins... (...) Le soir, lors de la fête nous buvions, la main sur le cœur, le premier vin, tiède, doux, très

sucré, qui coulait à flots du pressoir. Dans le Beaujolais, on appelle ce vin bourru le paradis. Il ne remplaçait pas le septième ciel, mais il y conduisait. »

En 2025, la sensualité de nos viogniers, le charme de nos Marsannes et l'exotisme des Ugnis blancs m'ont rappelé ce beau texte du regretté Bernard pivot qui savait faire chanter la langue française sans se prendre au sérieux..

Elevage sur lies.

Mangue, petites fleurs blanches, sureau



Le pin

Louis Barruol – pastels - 2026

MICRO-COSME SAUVIGNON - VIOGNIER

Vin de France blanc 2025



Cépages :

50% Viognier / 50% Sauvignon.

Élevage :

Vinification à froid, élevage en cuve.

Dans la hiérarchie des vins comme dans la vie des humains, les grands ont besoin des petits et les petits ont besoin des grands. Micro-cosme blanc a depuis longtemps été nourri par le travail que nous faisons à Condrieu et à Gigondas, sur le Viognier et la clairette. Toutes les recettes ne sont pas transposables mais elles sont certainement une bonne source d'inspiration et de réflexion ; et on ne peut jamais s'empêcher totalement de penser aux vins qu'on a commis précédemment. Dans l'autre sens, la réflexion particulière qu'il faut développer quand on a l'ambition d'assembler du Viognier avec du Sauvignon peut servir à nourrir l'esprit quand on recherche la fraîcheur dans un terroir (Condrieu) qui a tendance à faire mûrir le Viognier à une vitesse qui peut en un éclair annihiler toute vivacité dans le vin. C'est pour cela que les petits vins méritent autant de respect que les grands : ils sont tout aussi difficiles à faire et donnent parfois plus de plaisir que leurs grands frères. Les personnes jeunes qui commencent à apprécier le vin ont absolument besoin de ces jolis petits vins que la France sait produire depuis des temps

immémoriaux : nous pensons à eux et à leur plaisir quand nous vinifions micro-cosme. Mangue, li-chi, citron confit, fleur de lilas

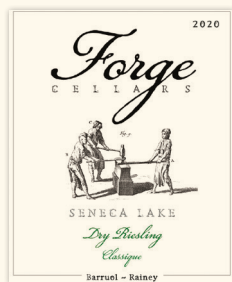


La fraîcheur

Alix Barruol – Aquarelle - 2025

FORGE CELLARS SENECA LAKE

Riesling Classique 2020



Élevage :

Les 21 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.



Forge

Louis Barruol – fusain et acrylique - 2026