



'Little James' Basket Press'

Blanc 2015

Château de Saint Cosme

Un grand blanc alliant vivacité et opulence... un bouquet de fleurs blanches imaginé par le célèbre Château Saint Cosme !

Type	Blanc
Producteur	Château de Saint Cosme
Région	Rhône
Cépage	Sauvignon Blanc Viognier
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2017
Élevage	Élevage en cuve - Inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

3/5 Étoiles X-TOBEDELETED-Bettane & Desseauve (pour le domaine)

« Au cœur du charmant village de Gigondas, le sémillant Louis Barruol fait partie de cette nouvelle génération qui oeuvre sans relâche pour la noblesse des vins du cru. Vigneron rigoureux, il dispose d'un patrimoine impressionnant de très vieilles vignes élevées par des boisés solides. Les vins de négoce sont aussi passionnants que ceux de la propriété. »

Critiques et Notes

Robert Parker

« Comme je l'ai écrit auparavant, il n'y a pas de propriétaire plus passionné et talentueux que Louis Barruol. Il est au mieux de sa forme depuis la fin des années 1990 et au cours des derniers millésimes, il a produit les vins les plus fins du sud de la vallée du Rhône ainsi que de toute la France. [...] Lorsque j'ai rencontré Louis Barruol il y a quelques années, il était évident qu'il ne manquait ni de compétence, ni de passion ou de talent. Il est donc très satisfaisant de rédiger la critique suivante en confirmant que le jeune Barruol est l'une des superstars de la vallée du Rhône. [...] Son Little James n'est rien d'autre qu'exceptionnel. »

Bettane & Desseauve 2015 : 3 BD (Production de haute qualité)

À propos du domaine : « Au coeur du charmant village de Gigondas, le sémillant Louis Barruol fait partie de cette

nouvelle génération qui oeuvre sans relâche pour la noblesse des vins du cru. Vigneron rigoureux, il dispose d'un patrimoine impressionnant de très vieilles vignes élevées par des boisés solides. Les vins de négoce sont aussi passionnants que ceux de la propriété. »

À propos des vins : « À Saint-Cosme, les vins se caractérisent par des couleurs profondes, des matières denses habillées par des boisés sérieux. La patience sera de rigueur pour bon nombre de cuvées. »

RVF

À propos du domaine : « Le domaine de Saint-Cosme s'appuie sur un beau vignoble de 15 ha à Gigondas. Les vignes, à dominante grenache, sont anciennes et conduites très classiquement. Les gigondas se révèlent complexes et profonds, sans aucune dureté de texture. Le domaine complète sa production avec quelques vins qu'il sélectionne parmi de grands crus rhodaniens. »

Der Feinschmecker

« Barruol est un traditionaliste, un innovateur intellectuel, au moins aussi fier que ses vins. Il remonte de sa cave en souriant, habillé décontracté en short, avec un pull en polaire et des chaussures de randonnée... Économiste de formation, c'est son père qui lui a enseigné le métier de vigneron. Il lui a appris à intervenir le moins possible lors de la vinification. Le résultat est à l'opposé d'un vin moderne stylé : un vin unique, dense, souvent fermé dans sa jeunesse, sombre, parfois animal, élaboré avec des équipements âgés de 80, 100 ou même 120 ans. »

Notes de dégustation

C'est justement ici que des hommes tel Louis Barruol, un des jeunes créateurs de la vallée Rhône, établissent de nouvelles normes en suivant leur propre chemin. En particulier ses vins rouges sont d'une force et d'une fraîcheur renversantes.

Mais à côté des rouges encensés, nous avons découvert quelque chose qui nous a enchantés, idéal pour la période estivale. Le 'Little James Basket Press' est au premier regard d'un type frais et jeune comme l'étiquette l'annonce bien. Une liaison osée entre le fruit hédoniste du viognier et la minéralité du sauvignon blanc. Et cette liaison se révèle être merveilleuse : le nez se distingue par des fruits blancs juteux, devenant plus exotiques après un moment, une délicate pointe de livèche venant complexifier l'ensemble. Le palais n'en reste pas moins captivant et juteux (abricot, mangue, poire, pomme) avec de la fraîcheur citronnée, une acidité bien intégrée et une minéralité digeste et marquante.

Domaine

Ce domaine semble avoir été fait pour l'éternité. Le Château de Saint Cosme est entre les mains très appliquées de la famille Barruol depuis 1490.

Louis Barruol est actuellement à la tête du château et profite d'un héritage exceptionnel : des connaissances et du savoir-faire transmis pendant 15 générations. La désignation 'domaine de tradition' a rarement été aussi appropriée ! Cependant c'est l'innovation qui joue un rôle prédominant. Henry, le père de Louis, a été l'un des premiers à convertir son domaine à la culture biologique, en 1972. Et ce, par conviction personnelle : autrefois Henry vendait encore ses vins en fûts à des marchands.

La santé des vignes était le plus beau cadeau qu'il puisse faire à son fils. Louis, comme son père un des plus grands innovateurs de la région, en extrait aujourd'hui les vins les plus fins de Gigondas, et de toute la Vallée du Rhône grâce à une activité de micro-négoce.

Un travail très minutieux à la vigne et au chai !

Les parcelles de viognier utilisées ici ont été plantées en 1982. Le sol y est très calcaire, les racines très profondes. L'importante différence de température entre le jour et la nuit est bénéfique à la formation des arômes du vin. Ni désherbant, engrais synthétique, pesticide ou autre moyen synthétique n'est employé. La vendange est manuelle et très sélective.

Le vin a laissé la part belle au viognier en 2015, et nous ne pouvons que saluer l'audace des Barruol : cet assemblage n'existe pas sur le marché exceptée cette cuvée. Elle parvient au consommateur non filtré, sans chichi et avec le moins de soufre possible.