



LIVE ART & CULTURE // OENOLOGIE / Julien Barrot

## Julien BARROT

ENTRETIEN AVEC / INTERVIEW WITH

Julien Barrot



Printemps - Été / liveavignon.fr • 29

### QUAND AVEZ VOUS DÉBUTÉ DANS LE MÉTIER ? WHEN YOU BEGAN IN THE BUSINESS ?

Quand je suis né, en mai 1980. Mes parents ont bâti leur maison 2 mois plus tôt en mars sur la vieille cave construite en 1930 par mon grand père, qui était déjà vigneron. Chez nous, on ne débute pas dans le métier, on naît dedans.

Outre le terrain, j'ai suivi des études de viticulture et œnologie sur Montpellier et une école de commerce en agro industrie sur Bordeaux. J'ai fait quelques stages en Angleterre, à Bordeaux et en Australie avant de rejoindre le domaine familial à 22 ans.

### CE QUE VOUS AIMEZ LE PLUS DANS VOTRE MÉTIER ?

La diversité des tâches à accomplir. Ce n'est pas un métier mais plusieurs métiers ; contact avec la nature avec le travail de la vigne, passion gustative et créatrice lors de la transformation du raisin en vin et du suivi de toutes les étapes par laquelle passe le vin lors de son élevage car c'est un produit vivant ; richesse humaine et culturelle dans la vente des vins aux 4 coins du monde.

Tous les jours, je retravaille mes racines ; et en même temps je voyage à travers le monde.

### QUELS SONT VOS PROJETS FUTURS ?

Nous délocalisons le domaine et construisons une nouvelle cave dans Châteauneuf-du-Pape. Celle-ci conserve les mêmes principes que l'ancienne mais sera plus fonctionnelle : enterrée dans le sol à 9m de profondeur, elle permettra aux vins en élevage d'être à température constante et d'avoir une hydrométrie élevée et naturelle. La vinification se fera en cuve béton par gravité via des extractions douces.

26

De plus, par des rencontres et des amitiés, nous sommes en train de créer un négoce d'achat de raisins provenant de grands terroirs inexploités qui deviendront des grands crus.

### UN CONSEIL POUR BIEN CHOISIR UN VIN ?

Le vin est une question de plaisir et le plaisir est personnel. C'est-à-dire qu'il est défini par notre propre palais. J'inviterai donc les amateurs à déguster lors de salons ou en visitant les domaines et d'acheter les vins qui leur plaisent.

Si vous n'avez pas le temps de déguster, faites confiance à des professionnels cavistes artisans et passionnés qui sont nombreux dans la région.

### VOS PASSIONS ?

Célébrer la vie, faire plaisir et se faire plaisir. Les gens qui aiment le vin, ce sont des gens qui aiment la vie, le partage, la fête.

### VOS BONNES ADRESSES ?

Les bonnes adresses dans la région ne manquent pas et il est difficile de faire un choix. Voici quelques adresses que je recommande à la fois pour leurs qualités gustative et humaine :

- >> La Mère Germaine (Avignon)
- >> Le Verger des Papes (Avignon)
- >> La Mule du Pape (Châteauneuf-du-Pape)
- >> La Table de Sorgues (Sorgues)
- >> Le CO2 (Avignon)
- >> L'Agape (Avignon)
- >> L'Hôtel de l'Europe (Avignon)
- >> Christian Étienne (Avignon)
- >> Maison Ripert (Avignon)
- >> Hiély Lucullus (Avignon)
- >> L'Oustau de Baumanière (Baux de Provence)
- >> La Coquillade (Gargas)

When I was born, in May, 1980. My parents built their house 2 months earlier in march on the old cellar built in 1930 by my grandfather, who was already a wine grower. At our home, we don't begin in this business, we are born inside.

Besides the ground, I followed studies of vine growing and oenology on Montpellier and a business school agro industry on Bordeaux then made some internship in England, in Bordeaux and in Australia before joining the family domain at 22.

### WHAT YOU LIKE MOST IN YOUR JOB ?

The diversity of the tasks to be achieved. It is not a job but several jobs; contact with the nature with the vineyard's work, the gustative and creative passion during the transformation of the grape in wine and the follow-up of all the stages by which the wine during its breeding passes because it is an alive product; human and cultural wealth in the sale of wines in 4 places of the world.

Every day, I work again my roots; and at the same time I travel worldwide.

### WHAT ARE YOUR FUTURE PROJECTS ?

We relocate the domain and build a new cellar in Châteauneuf-du-Pape. This one keeps the same principles as the old but will be more functional: buried in the ground in 29ft of depth, she'll allow wines in breeding to be in constant temperature and to get a high and natural hydrometry. The wine making will be made in tank concrete by gravity via soft extractions.

Furthermore, by meetings and friendships, we are creating a trade of purchase of grapes resulting from big unexploited countries which will become Grand Crus.

### AN ADVISE TO CHOOSE WINE ?

The wine is a question of pleasure and the pleasure is personal. That's it's defined by our own palace. I shall thus invite the amateurs to have a rough time during shows or by visiting domains and to buy wines which please them.

If you do not have time to savour, trust professionals and passionate wine cellarmen who are many in this region.

### YOUR PASSIONS ?

Celebrate the life, please and indulge itself. People who like the wine, it's people who like the life, sharing, party.

### YOUR GOOD PLACES ?

Good places in this region aren't lacking and it's difficult to make a choice. Here are some addresses which I recommend at the same time for their gustative and human qualities :

- >> La Mère Germaine (Avignon)
- >> Le Verger des Papes (Avignon)
- >> La Mule du Pape (Châteauneuf-du-Pape)
- >> La Table de Sorgues (Sorgues)
- >> Le CO2 (Avignon)
- >> L'Agape (Avignon)
- >> L'Hôtel de l'Europe (Avignon)
- >> Christian Etienne (Avignon)
- >> Chez Ripert (Avignon)
- >> Hiely Lucullus (Avignon)
- >> L'Oustau de Baumanière (Baux de Provence)
- >> La Coquillade (Gargas)



LIVE ART & CULTURE // CENOLOGIE / Julien Barrot

LIVE ART & CULTURE // CENOLOGIE / Julien Barrot



**DOMAINE LA BARROCHE**  
19, Avenue des Bosquets  
84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE  
06 62 84 95 79  
contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com

LIVE ART & CULTURE // CENOLOGIE / Julien Barrot

Julien Barrot

**QU'EST-CE QU'UN BON VIN ?**

C'est un vin équilibré, qui a une bonne buvabilité. Un vin qui me procure une émotion. Un vin avec une identité et des racines. Un vin qui fait voyager là où il a été produit. Atmosphère, histoire du vin, frissons, chair de poule.

**QUELLE EST LA BOUTEILLE QUI T'A PROCURÉ LE PLUS D'ÉMOTION ?**

Châteauneuf-du-Pape Lou Destré d'Antan 1976. Mon père se retrouve seul à la tête du domaine, 1<sup>er</sup> millésime seul de Christian, sans son père. Bu pendant un repas truffe à Visan avec des clients, copains et des passionnés de vin. Année où tu commercialisais ton premier millésime et où tu avais 26 ans, comme ton père en 76. J'ai compris qu'un grand vin pouvait voyager dans les années ; que le vin pouvait procurer des émotions inégalées ; j'ai espéré pouvoir atteindre ce niveau de qualité et de longévité au moins une fois dans ma vie.

**MES 3 RÉGIONS :**

Barolo, Bourgogne, Rhône

Terroirs alpins construits sur la finesse. Peu de tanins, très belle fraîcheur et très bonne buvabilité.

**COMMENT BOIRE TES VINS ?**

L'important c'est d'ouvrir une bonne bouteille avec quelqu'un car c'est un moment de partage ; faire plaisir et se faire plaisir. Le reste est accessoire.

**QUE CUISINES-TU ?**

J'adore la cuisine et la viande. Plus salé que sucré. Plats gourmands et mijotés. J'aime les choses qui sont faites lentement et longtemps.

Ma madeleine de Proust ce sont les gnocchis en sauce tomate mijotée faits main de ma grand-mère.

**QUEL EST MON OBJECTIF ?**

Essayer de faire aussi bien chaque année. Assurer la pérennité du vignoble pour les générations futures.

**WHAT A GOOD WINE ?**

It is the well-balanced wine and flavorful. A wine which gets me an emotion. A wine with an identity and roots. A wine which makes travel where it was produced. Atmosphere, a wine history, the shivers, the goosepimples.

**WHAT IS THE BOTTLE WHICH GOT YOU MOST EMOTION ?**

Châteauneuf-du-Pape Lou Destré d'Antan 1976. My father was alone at the head of the domain, the 1st only vintage wine of Christian, without his father. Drunk during a meal truffle to Visan with customers, friends and enthusiasts of wine. Year when you marketed your first vintage wine and where you were 26 years old, as your father in 76. I understood that a great wine could travel years; that the wine could get unequalled feelings; I hoped to be able to reach this level of quality and longevity at least once in my life.

**MY 3 REGIONS :**

Barolo, Bourgogne, Rhône.

Alpine countries built on the sharpness. Few tannins, very beautiful freshness and very good drinkability.

**HOW TO DRINK YOUR WINES ?**

The important it is to open a good bottle with somebody because it's sharing moment; please and indulge itself. The rest is secondary.

**WHAT DO YOU COOK ?**

I adore the cooking and the meat; more salty than sweetened. Greedy and simmered dishes. I like the things which are slowly made and for a long time.

My memory trigger is gnocchis in simmered tomato sauce hand-made by my grandmother.

**WHAT IS MY OBJECTIVE?**

Try to make as well every year. Assure the vineyard's sustainability for the future generations.

Réalisée le 7 Avril 2015