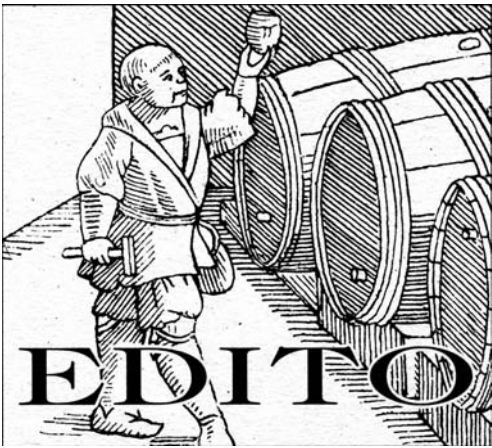


SÉMAPHOR

N°2 - AVRIL.MAI 1995

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



ÊTRE À VINEXPO OU NE PAS Y ÊTRE ?

Depuis la deuxième édition du grand salon des vins et spiritueux, mondialement connu, qu'est Vinexpo-Bordeaux, Le Domaine du Vieux Télégraphe, puis les vignobles Brunier, incluant le Domaine la Roquette n'ont cessé d'y être présents.

Nous entendions par là participer physiquement à la semaine de négociation la plus intense qu'il puisse être dans le marché du vin. En effet, quel que soit le rôle que l'on joue dans la vie économique d'un secteur d'activité, la situation la plus frustrante est de ne pas participer.

Alors nous participions et honnêtement nous étions satisfaits de faire partie de cette effervescence, de ce grand cirque Bordelais, qui petit à petit, a transformé vigneron en montreurs de bouteilles. Il est vrai que c'est gratifiant et rassurant de voir se bousculer des dizaines d'amateurs et professionnels du vin, autour de sa table de dégustation, mais si les vins pouvaient parler seraient-ils eux aussi comblés d'être dégustés dans de telles conditions ?

D'ailleurs pendant ce temps, les grands Bordeaux sont dégustés religieusement... au fond des caves. Et de Vinexpo en Vinexpo, le chapiteau s'est agrandi démesurément, engloutissant toujours plus les vigneron qui nous sommes au profit du marketing et des étiquettes, nous faisant bien comprendre que notre place était ailleurs.

Les Vignobles Brunier ne participeront pas à Vinexpo 95, pour les raisons évoquées ci-dessus et espèrent vivement que leurs amis fidèles au rendez-vous Bordelais, ne leur en tiendront aucunement rigueur, et comprendront cette décision.

A bientôt, en des lieux plus sereins pour la dégustation !

CUVES, FONDRES ET BOUTEILLES...

Les mois de Mars, Avril, Mai et Juin sont traditionnellement des mois de mises en bouteilles aux Vignobles Brunier et donc de présentation des nouveaux millésimes.

On emprisonne, dès les premiers jours du printemps le Vin de Pays rosé et les Châteauneuf-du-Pape blancs de l'année précédente, puis à partir du 15 Avril, les Châteauneuf-du-Pape rouges allant sur leur deuxième anniversaire.

Ainsi en ce mois de Mars 1995, le premier à avoir subi l'opération de "tirage-bouchage" fut le Pigeolet rosé 1994.

Un Pigeolet, cette année, sensiblement différent de ses prédécesseurs ; en effet, les cinsaults ayant été vendangés en surmaturité (malgré un début de récolte très précoce), n'ont pu entrer dans sa composition par excès de couleur.

Ce qui implique un 100% grenache, très provençal, à la couleur brillante, légèrement soutenue; un nez de fruits frais, entre la pêche blanche et l'abricot, délicatement acidulé; la bouche est nerveuse, fraîche mais (grenache oblige) en même temps assez riche et onctueuse.

Il n'est pas d'une très grande complexité, mais sa vocation n'est-elle pas plutôt d'être un "vin de soif", à boire en terrasse à l'arrivée des beaux jours ?

Fin Mars, ce fût le tour des Châteauneuf-du-Pape blancs 94 à subir l'épreuve de la mise. La Roquette 94 Blanc, se montre actuellement, à sa mise sur le marché, très frais, très droit, gourmand et nerveux. La robe est brillante aux reflets argentés. Le nez est floral, fleurs blanches - - acacias- et en bouche, les premières impressions sont des notes d'agrumes, de pamplemousse plus précisément, que vient ponctuer une fin en bouche très propre, onctueuse, surmontée d'une pointe d'amertume typique de ces vins dans leur première jeunesse.

Le Vieux Télégraphe 94 blanc, issu quant à lui de vieilles vignes et dont la philosophie est toute autre, offre des sensations bien différentes : le nez est floral mais associé à des notes de miel, de terroir, plus évolué; la bouche

offre une grande complexité entre la nervosité, l'élégance, le gras et la fraîcheur, pour se terminer très très loin dans les arômes vanillés et grillés. Un vin de repas par excellence, (en opposition aux vins de dégustation ou d'apéritif) qui fait penser à un Vieux Télégraphe 90 Blanc, mais avec une certaine noblesse supplémentaire...

Quant aux Châteauneuf-du-Pape rouges 93, dont les mises sont en cours actuellement, on peut les comparer, dans leur ensemble, au millésime 88 : La Roquette possède en lui, la fraîcheur, le fruit et l'équilibre qu'on attend de lui.

Le nez offre des arômes francs de petits fruits rouges, la bouche est droite, sans excès de volume ou de tanins. un beau millésime qui nécessitera quelques années de vieillissement avant d'atteindre une première maturité mais qui par son harmonie, ne choquera pas les pressés du tire-bouchon.

Le Vieux Télégraphe 93 présente une concentration d'arômes très intéressante : vineux, légèrement boisé, vanillé; la bouche est riche, assez classique d'un Vieux Télégraphe, les tanins sont présents mais pas desséchants; viennent se mêler des arômes gourmands de fruits rouges bien mûrs, de réglisse, de vanille, pour finir sur le kirsch, le noyau de cerise. Le vin est droit, long, bien équilibré; surprend légèrement après les 91 et 92 par sa structure tannique, mais ce ne sont pas deux millésimes féminins, qui vont nous faire oublier la vraie personnalité des vins issus du plateau des Craus.

Si les 91 et 92 sont à ouvrir dès maintenant, le 93 Vieux Télégraphe possède en lui les gènes d'un vin de garde, comme les aiment les amateurs de Châteauneuf-du-Pape traditionnel.



*Sémaphore : n.m. (de séma- et -phore). Autrefois, émetteur à bras articulés de la télégraphie aérienne de Claude Chappe.

« LE VIEUX MAS DES PAPES »

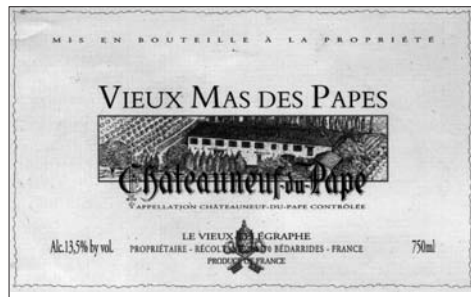
Pourquoi sentir le besoin de doter le Vieux Télégraphe d'un deuxième vin, plutôt que suivre la mode des cuvées spéciales, qui plane sur les appellations françaises et qui doit certainement être porteuse de bons résultats commerciaux ?

Les deux démarches ne sont pas contradictoires, elles pourraient même être sensiblement complémentaires, mais dans le souci de qualité et de respect de nos partenaires, qui nous anime en permanence, c'est le deuxième vin qui trouve le plus sa place.

Le but premier est bien entendu de concentrer au maximum l'assemblage Vieux télégraphe en y retirant la production des jeunes vignes en particulier, et certaines cuvées n'ayant pas le style et la richesse requise pour faire un premier vin. Par contre, le fruit, la finesse et la rondeur de ces dernières, sont tout destinés à entrer dans la composition d'un Vieux Mas des Papes. Cette sélection était déjà réalisée par le passé et les cuves non sélectionnées étaient commercialisées sur le marché du vrac. Mais l'entrée en scène du Vieux Mas des Papes permettra une sélection encore plus sévère.

L'étiquette n'est pas nouvelle, bien au contraire : elle fut créée

et utilisée par Jules Brunier, grand père de Frédéric et Daniel, dès 1946 pour commercialiser une toute petite partie de la production du Vieux Télégraphe, à la clientèle Brasserie-Café, dans le sud de la France.



Le nom est celui que porte encore aujourd'hui, le Mas (maison) de famille, construit au début du siècle, au coeur du plateau des Crau. Il abrite actuellement le centre viticulture et dans sa partie de gauche, la famille de Daniel Brunier.

Le premier millésime présenté est un Châteauneuf-du-Pape rouge 93, issu de 100% grenache noir de 10 à 20 ans. Nous avons effectué un égrappage à 70% , pratiqué une vinification à

température contrôlée de 12 jours environ, accompagnée des traditionnels remontages et pigeages quotidiens. L'élevage s'est fait en cuves pendant 9 mois pour se terminer par 6 mois de foudre de chêne et une mise en bouteilles à 15 mois en tout début d'année 95.

Le résultat, est un vin souple, gourmand, facilement accessible, où le grenache s'exprime pleinement, par sa finesse, sa concentration et son équilibre.

VITI-ENOLOGIE

LA FILTRATION SUR VINS ROUGES ET SES INTERROGATIONS

S'il est un sujet qui provoque la confusion au cours de nos rendez-vous d'œnologues, c'est bien celui de la filtration. Permettez nous à cette occasion, d'entreprendre une clarification sur ce principe.

En effet, afin de vous servir un vin d'une limpidité et d'une brillance irréprochable, la majorité d'entre nous est scrupuleuse de vous présenter sur table un liquide auquel on a soigneusement et volontairement retiré tout signe de vie. Ceci bien entendu par l'intermédiaire de procédés que l'on nomme dans notre jargon de vigneron, collage, centrifugation et filtration.

Il faut savoir que ces divers procédés nécessitent à chaque intervention, un mouvement de vin important, le plus

souvent sous pression avec la mise en place de plaques de celluloses pour la filtration traditionnelle ou l'assemblage de terres filtrantes pour la filtration au kieselghur ou bien encore de car-touches pour la filtration à membranes; cette dernière étant à notre avis, celle qui respecte le moins le vin.

Suite aux résultats de maintes dégustations et expériences, nous nous sommes aperçus que les vins non filtrés présentaient plus de personnalité, de puissance et de structure.

Mais pour éviter toute filtration, nous

devons nous livrer à une opération de soutirage qui consiste, tous les trois ou quatre mois, à changer le vin de cuve afin de retirer les sédiments, plus communément appelés lies, déposés

lentement par gravité au fond de la cuve et ceci avec le minimum d'aération. De plus nous nous sommes rendus compte qu'il était indispensable pour éviter tout risque après une mise sans filtration, que le vin ait vécu un élevage en cuve et foudre d'au moins 20 mois.

Alors pourquoi ne pas laisser le temps au temps ... il fait si bien les choses !



Pour 5 personnes

• Ingrédients : 1 lapin (1 Kg 500 environ) - 4 ou 5 fines platines de lard - 4 gousses d'ail non épluchées - 1 gros bouquet de thym - 1dl d'huile d'olive - 1/2 verre de vinaigre de vin - Sel et poivre

• Découper le lapin, enrouler chaque morceau de lard et le ficeler. • Mettre à chauffer l'huile dans une cocotte, y déposer les morceaux de lapin, le foie entier, les gousses d'ail, le thym, le sel et le poivre.

Le Lapin en Poivrade de MAGUY BRUNIER

• Faire dorer en évitant que le foie touche le fond afin qu'il reste moelleux. • Cuire à petit feu en remuant de temps en temps et couvrir à demi (environ 40 mn).
• Retirer les morceaux, enlever le lard et les déposer sur le plat de service en attente au chaud. • Hacher finement le foie et le lard cuit, déglacer vivement le fond de la cocotte avec le vinaigre et un peu d'eau chaude, y ajouter le foie haché et servir en saucière accompagné de pommes cuites à la vapeur.

SÉMAPHORE

EDITEUR :
Vignobles Brunier
Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 90 33 00 31 - Fax. 90 33 18 47

RÉDACTION :
Maguy et Daniel Brunier
Alain Narjoux

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Laurent