

SÉMAPHOR

N°3 - NOV.DEC 1995

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



MAIS OÙ VA-T-ON ?

Et l'on y revient, en ces périodes de foires aux vins tous azimuts, dans les grandes surfaces françaises : il est recommandé de faire attention à qui l'on vend son vin si l'on ne tient pas à le voir finir sur les étagères d'un pachyderme du linéaire.

Un traditionnel et vénérable caviste de Beaune, en Côte d'Or, par exemple, s'est récemment spécialisé dans la revente aux grandes surfaces. Désormais, il ne se contente plus de trahir ses partenaires mais il les menace de les poursuivre pour "refus de vente" s'ils s'opposent à sa bonne volonté.

C'est ainsi que le Vieux Télégraphe a été menacé de poursuites judiciaires pour avoir choisi de rester fidèle au circuit traditionnel et refuser d'exécuter un ordre de 600 bouteilles pour une centrale d'achat.

Mais où va-t-on ?

La puissance, l'influence et l'ambition des groupes de distribution moderne ne seront-elles jamais limitées ?

Vignerons allons-nous perdre un jour le pouvoir de choisir à qui l'on vend le vin que l'on a fait naître et bichonné des années durant ?

Non, sincèrement je ne peux pas y croire !

MILLESIME 1995, SOURIRE GENERAL EN VALLEE DU RHÔNE

Les 10 premiers mois de 1995 ont apporté, à l'ensemble de la Vallée de Rhône - Nord et Sud - des conditions climatiques très homogènes. Un hiver froid et relativement sec, un printemps passablement humide (des précipitations de 30 % supérieures à la normale en Avril/Mai) et un été très chaud et sec; Juin/Juillet/Août ont été deux fois moins pluvieux que ce qu'ils l'ont été en moyenne sur les 20 dernières années.

Ce schéma climatique fut très favorable au développement végétatif de la vigne, qui s'est déroulé sans incident, d'une manière tout à fait régulière jusqu'à la parfaite maturité.

L'été fut à lui seul synonyme de "concentration, structure et richesse"; la pleine fleur fut enregistrée dans les zones précoces au 5 Juin, il fallait donc s'attendre à un début de vendange s'étalant entre le 7 et le 15 Septembre selon les ex-positions. Nous attendions donc Septembre avec sérénité - tout en connaissant le caractère imprévisible de ce dernier.

La première partie du mois fut copieusement arrosée - à 2 reprises le 11 et le 19 - laissant place ensuite à une longue période de Mistral froid, qui fit de Septembre 95, le plus froid de la dernière décennie.

Et c'est réellement cette période de froid qui donna toute sa dimension au millésime 1995 en neutralisant parfaitement les effets négatifs des 2 pluies précédentes et en offrant aux vignerons une vendange saine. Dans l'ensemble, les vins rouges sont colorés, structurés, concentrés, ils rappellent avec plaisir les millésimes 89 et 90.

Les blancs, sont du Nord au Sud très typés "terroir", sans excès de fruit ni de fraîcheur.

On retrouve à Châteauneuf-du-Pape les caractéristiques du millésime : à savoir une bonne homogénéité sur toute l'appellation; une richesse moyenne supérieure à 94 pour les rouges et pour les blancs, un style plutôt "vins

de vieillissement".

Au Vieux Télégraphe, les vendanges ont débuté le 12 septembre pour s'achever le 29. Le résultat en rouges est généreux aussi bien en fruit qu'en volume et en structure; les Syrahs sont terriblement parfumées, concentrées, gourmandes; les Mourvèdres sont surprenants par leur fruit, leur fraîcheur, bien associés à leur légendaire structure tannique et les Grenaches, - dont environ 30 ha sont âgés de plus de 60 ans - récoltés à la limite de la surmaturité, représentent un support idéal pour sceller et mettre en avant l'ensemble aromatique - 1995 peut être comparé à 94 et 78 - .

En Vieux Télégraphe blanc, la générosité de certains millésimes peut se transformer en défaut et c'est peut-être le cas pour 95 : la rapide montée des maturités nous a quelque peu surpris; le résultat est un vin chaleureux, gras, les arômes n'ont pas toute la fraîcheur d'un vin nouveau; certainement plus un vin de repas que de dégustation, mais n'est-ce pas là le point faible -ou fort ...- des vins blancs du Sud ?

A La Roquette le résultat en rouges est tout aussi remarquable : les cuvées sont riches, onctueuses, généreuses en fruit et en fraîcheur. Nous avons certainement en cave le plus beau millésime vinifié à la Roquette depuis 1986, date à laquelle nous avons pris la direction du Domaine.

Les blancs issus de terrains froids et sableux, du centre de l'appellation n'ont pas subi l'influence des fortes maturités : le nez est frais -agrumes, fleurs blanches-, la bouche légèrement acidulée est généreuse mais bien équilibrée. Le millésime 95 nous fait prendre réellement conscience du potentiel du vignoble de la Roquette, en année où la maturité parfaite est atteinte sur Grenache et Mourvèdre. A cela vient s'ajouter l'expérience croissante d'une équipe compétente que je félicite sincèrement à cette occasion.

En résumé, 1995 peut se venter d'arriver au moment opportun pour redonner confiance à l'ensemble des vignerons Rhodaniens, en un mot, leur redonner le sourire.

**"1995
PEUT-ÊTRE COMPARÉ
À 94 ET 78".**



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

UN NOUVEAU VISAGE POUR LA ROQUETTE

Comme il faut du temps pour bien connaître les hommes, il faut du temps pour connaître un terroir : ses réactions aux diverses conditions climatiques, ce qu'il peut vous offrir de meilleur, ses faiblesses ...

Depuis 1986 que nous vinifions les vins du

Domaine La Roquette - terroirs bien différents de ceux du Vieux

Télégraphe - nous

avons appris

beaucoup, mais

un détail en parti-

culier : dans le

métier de vigneron,

rien n'est réellement

transposable d'un lieu géographique à

un autre, même au sein d'une appellation.

Et seulement lorsque l'on commence à connaître

son environnement, on peut envisager de prendre

certaines directions, certaines décisions, qui

doivent impérativement coller aux éléments

naturels afin d'en extraire le maximum, dans le

respect le plus strict des usages, des traditions

locales et de la personnalité des sols.

Cette expérience de 10 millésimes et l'évolution qu'elle a engendré, nous poussent aujourd'hui à modifier sensiblement la présentation graphique du Domaine, qui se doit de s'adapter et de coller à la réalité.

Affirmation de personnalité, authenticité,

chaleur, élégance, sobriété,

féminité ... nous avons

essayé de transcrire dans

cette nouvelle identité

visuelle toute une

maturation qui s'est

lentement effectuée

au fil des millésimes.

Comme le Vieux Télégraphe est plutôt

associé à la pierre pour sa robustesse, sa

virilité, l'image de La Roquette se marie plus

naturellement aux formes douces, chaudes mais

solides du fer forgé.

Cette nouvelle présentation sera utilisée dans un

premier temps dans tous les documents

commerciaux et dans un deuxième temps, à

compter de la mise en vente du millésime 94 -

Avril 96 - sur les étiquettes et les cartons.

Domaine La Roquette
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

VITI-ENOLOGIE

LE MOURVEDRE : UN PROVENÇAL D'ADOPTION

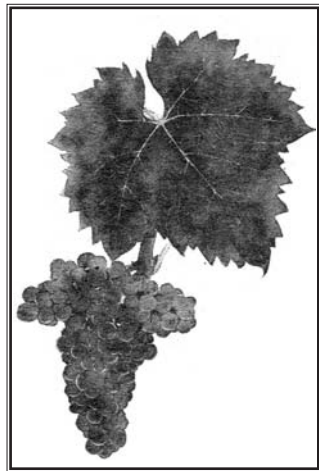
Son adaptation au climat et aux terroirs de la Grande Provence fût si facile et naturelle que les vignerons eux mêmes le croyaient indigène. Il faut dire que le Mourvèdre y est cultivé depuis plus de 4 siècles et dans des proportions très importantes, puisqu'avant l'invasion phylloxérique il représentait le cépage dominant - surtout dans le département du var -.

Ses origines semblent être Espagnoles et plus précisément 2 petites villes auxquelles il aurait emprunté leurs noms : Murviedro (de la Province de Valencia) et Mataro (près de Barcelonne, nom différent sous lequel on le trouve aujourd'hui en Californie).

Suite à sa destruction presque totale par le phylloxéra les vignerons chargés de la reconstruction du vignoble l'ont remplacé en grande partie par des cépages plus productifs et mieux adaptés aux porte-

greffes de l'époque.

Ce n'est que plus tard à la création des A.O.C., qu'il retrouva sa place, sous l'influence de fortes personnalités locales - tel Lucien Peyraud du



Domaine Tempier - bien conscientes que la qualité et la typicité de leur production passaient par le Mourvèdre. Depuis il ne cesse de prendre de

l'importance dans les zones productrices de vins de qualité, capables de lui offrir le soleil et les sommes de chaleur nécessaires à la maturité de ses petits grains serrés, dont l'épaisseur de la pellicule est bien caractéristique.

Ce cépage des plus rustiques, se plaît en fait sur les terrasses ensoleillées, les plateaux caillouteux et ventés, où parvenus à parfaite maturité il apporte la structure tannique et les fruits sauvages qui manquent parfois à ses partenaires d'assemblage comme le Grenache, la Syrah et le Cinsault.

Et c'est bien son caractère profondément Méditerranéen-Provençal qui limite son expansion géographique : sur les 120 000 ha plantés aujourd'hui à travers le monde environ 115 000 le sont sur le pourtour Nord de la Méditerranée dont 160 à Châteauneuf-du-Pape.

Pour 6 personnes.

Ingrédients : 6 tranches un peu épaisses de jambon cuit à l'os - 2 cuil-lérées à soupe d'échalotes hachées - 60 g de beurre - 250 g de crème fraîche - 2 dl de Châteauneuf-du-Pape blanc - 2 cuillères à soupe de vinaigre - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate - sel - poivre - muscade.

• Disposer le jambon dans un plat de service allant au four.
• Dans une casserole faire blondir dans le beurre,

Jambon Vigneronne
de MAGUY BRUNIER

les échalotes jusqu'à légère coloration.

• Ajouter le vin blanc et le vinaigre.
• Laisser réduire à environ 3 cuillérées à soupe.

- Ajouter la crème et le concentré de tomate.
- Chauffer sans bouillir, saler, poivrer, muscader.
- Passer la sauce au Chinois sur le jambon.
- Chauffer doucement au four pour le mariage des parfums.
- Servir chaud.

• PRESSE •

Le magazine **SAVEURS** N°53 de Septembre 95, a sélectionné La Roquette 93 rouge pour la "Cave de l'automne", parmi quelques Châteauneuf-du-Pape de chasse (p 91)

Le **GUIDE HACHETTE DES VINS 1996**, paru en Sept/Oct 95 décerne un coup de coeur au Pigeolet rouge 93 en page 928.

Dans son **WINE ADVOCATE** N°101 du 28/10/95, Robert PARKER, nous rappelle qu'il demeure un fervent défenseur des vins de la Vallée du Rhône et tout particulièrement de Châteauneuf-du-Pape.

Sur les Vieux Télégraphe, La Roquette et Vieux Mas des Papes millésimes 1994 et 1993 ses commentaires sont très élogieux.

Le **WINE SPECTATOR** a sélectionné à 2 reprises, dans ses Numéros du 15/10 et du 15/11 pour son guide d'achat le Vieux Mas des Papes 93 rouge : les commentaires sont très positifs.

Le **GAULT & MILLAU** fait un éloge bien mérité du restaurant le Vert Galant à Carpentras (une étoile au Guide Michelin) dans son numéro de Nov. 95. Merci à M.M. Megean d'y avoir associé, en image, le Vieux Télégraphe.

Dans **CUISINE ET VINS DE FRANCE** N°23 de Décembre 95, Mr Antoine Westermann, chef du Buerechiesel à Stras-bourg, a choisi le Vieux Télégraphe 90 pour accom-pagner sa ballotine de lièvre à la Royale (p.67). Nous le remercions vivement pour sa confiance.

SÉMAPHORÉ

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

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Laurent