

# SÉMAPHOR

N°4 - AVRIL.MAI 1996

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



**V**INS DE CEPAGES OU VINS DE TERROIRS ?  
*Pour un vigneron représentant la 4ème génération de vignerons dans la même famille, produisant des vins au sein de la mère des appellations d'origine contrôlée, dont la spécificité première est de permettre la production de vin à partir d'un assemblage de 13 cépages différents, la question ne se pose même pas : "le respect du terroir avant tout, laissons les vins de cépages au nouveau monde !" Mais pourquoi un tel succès de ces produits dont, la priorité de dégustation est donnée au cépage dont ils sont issus, et non pas, comme on nous l'a enseigné quotidiennement depuis notre enfance, à l'adéquation sol-microclimat-cépage ? Peut-être grâce à leur simplicité de compréhension gustative qui faciliterait énormément la vente. Peut-être aussi grâce à l'internationalisation de certains noms de cépages qui, associés à des arômes bien définis, apporteraient des repères faciles aux nouveaux consommateurs. Peut-être encore serait-ce simplement un phénomène de mode... et de prix. Mais à bien réfléchir, le succès d'aujourd'hui des vins simples d'approche, n'est-il pas à la fois une vitamine pour l'esprit du vin et une pépinière de consommateurs pour les vins de terroir ? Le transfert de consommation n'est peut-être pas aussi simple qu'il paraît, mais il est sûr que pour bien jouer de la musique, il est bon de connaître le solfège !*

## QUOI DE NEUF -EN BOUTEILLES-

Comme il est rassurant d'embouteiller des millésimes de belle qualité ! La période de mise en bouteilles est si paisible lorsque l'on est convaincu du potentiel de ses vins, comme c'est le cas en ce printemps 96 où les millésimes 94 et 95 sont concernés. C'est désormais une habitude de débiter cette période de travail par le Pigeolet rosé : 1995, nous apparaît comme le plus élégant et harmonieux de tous les pigeolet rosés vinifiés depuis 1989. L'équilibre est presque parfait entre Grenache et Cinsault, entre onctuosité et finesse ; la couleur est douce, complexe, légèrement tuiée comme on l'aime en Provence ; en bouche, on retrouve la fraîcheur des arômes, l'onctuosité des rosés du sud que vient pondérer une sensation "d'acidulé".

Un vin passe partout qui, cette année, a le seul défaut d'avoir été produit en trop faible quantité.

Mi-avril, ce fût le tour des Châteauneuf-du-Pape blancs 95 à se faire emprisonner dans leur phase de fruit-montant.

Le Clos La Roquette 95 blanc fait partie de ces millésimes qui donnent beaucoup de plaisir, que l'on peut ouvrir aussi bien en apéritif, sur une entrée, un poisson, sans jamais rompre l'équilibre, l'harmonie de la dégustation. Cependant, entrer dans une étude approfondie de ses caractères organoleptiques s'avère difficile à effectuer : les arômes traditionnels d'abricots, de fleurs blanches sont bien présents, mais leur discrétion et leur finesse les rendent extrêmement difficile à dissocier.

L'ensemble est joli, réservé, onctueux ; la bouche agréable, droite et sensiblement vanillée.

Le Vieux Télégraphe blanc 95 est au nez très marqué terroir, miel, pêche blanche, des arômes déjà mûrs, renforçant son style de vin de repas, plus que d'apéritif. En bouche, on a une impression de fraîcheur et d'onctuosité bien associées ; tout en ayant le gras d'un millésime à été chaud, des arômes d'agrumes et d'abricots lui confèrent

la fraîcheur nécessaire pour garder son équilibre en fin de bouche (certainement plus accessible que le 94 mais moins complexe). Concernant les Châteauneuf-du-Pape rouges 94, à ce jour (14 mai 96), les mises Roquette viennent de s'achever et commencent à peine celles du Vieux Télégraphe : elles s'achèveront début juillet. Il est toujours bon de rappeler que la philosophie que nous appliquons en guise d'embouteillage des vins rouges, est basée sur deux grands principes : la non filtration totale et la concentration en une seule mise pour l'ensemble de l'étiquette concernée.

La roquette rouge 94 a toutes les qualités d'un vin gourmand : nez de kirsch, de cassis, de résine de pin ; la bouche est généreuse sans être trop riche. Les tanins sont présents mais bien fondus, l'équilibre est respecté et se termine sur des arômes de fruits noirs, de zan. La fin de bouche est franche, manque cependant un peu de longueur mais ne retrouve-t-on pas là les quelques jours de pluie qui ont



ponctué les vendanges 94 ?

Le Vieux Télégraphe rouge 94 est fait d'intensités diverses qui ne demandent qu'à s'associer dans les années à venir : le nez est vineux, légèrement sauvage, kirsché (il rappelle un peu, par son côté "cerise à l'alcool", le nez des 89).

En bouche, c'est la richesse et la complexité de dégustation qui priment : on a à la fois des arômes frais de petits fruits rouges, du zan noir, des épices, surmontés par des tanins très marqués, légèrement secs et agressifs, mais si l'on se souvient du niveau de maturité de la vendange, ils ont toutes les chances de suivre la voie royale : se fondre.

Si l'on tenait à situer le Vieux Télégraphe rouge 94 par rapport à ses prédécesseurs, peut être pourrait-on le positionner à mi-chemin entre le 89 et le 90.

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

# LA CUVEE X-Y-Z DU VIEUX TELEGRAPHE N'AURA PAS LIEU !

Certains d'entre vous ont peut-être eu l'occasion de déguster au Vieux Télégraphe une petite cuvee différente de l'assemblage général à travers laquelle, régulièrement nous expérimentons des proportions de cépages différentes et principalement une augmentation de Mourvèdre et de Syrah par rapport au Grenache.

Nombreux d'entre vous ont certainement lu dans la célèbre revue "The Wine Advocate" des commentaires de dégustation portant sur cette cuvee expérimentale, millésime 94.

Régulièrement aussi, cette dernière terminait sa vie noyée dans l'assemblage final Vieux Télégraphe. En effet, les différences n'étaient pas suffisamment marquées pour la singulariser par un embouteillage spécifique.

En millésime 94, on a pu noter une

concentration tanique sensiblement plus importante, une présence en bouche différente, rompant avec l'équilibre habituel du Vieux Télégraphe.

Pour cette raison, cette année spécialement, une petite partie sera embouteillée afin de suivre l'évolution de la structure sur un terme plus long et de faire bénéficier tous les vins rouges que nous produisons de l'enseignement qui en sera tiré.

Bien entendu, les quantités infimes qui vont être réalisées nous permettront seulement de vous le proposer en dégustation à l'occasion d'un passage, mais ne pourront en aucun cas faire l'objet d'une commercialisation digne de ce nom (l'embouteillage qui va être effectué représente 0,82% de l'assemblage "Vieux Télégraphe").

## VITI-ENOLOGIE

### L'ELEVAGE EN BOIS DES VINS ROUGES AUX VIGNOBLES BRUNIER

Depuis des générations de vigneron, on connaît l'utilité du bois dans l'élevage des vins de garde : le chêne est irremplaçable.

En effet, en opposition aux cuves hermétiques (inox, émail, béton...), le bois de chêne est constitué de fibres plus ou moins serrées qui permettent au vin de s'oxygéner, d'échanger avec l'extérieur, de mûrir noblement. Effectivement, l'expérience montre qu'un passage en bois assouplit les tanins, développe les arômes et naturellement accroît la complexité du vin. Mais comment conserver l'harmonie bois-vin, comment ne pas abuser des arômes bien connus de fumé, de vanille et de pain grillé, bien loin de la personnalité du terroir ?

Chaque région viticole, chaque cave, chaque vigneron a sa propre réponse. Le Sud de la Vallée du Rhône est l'une des régions viticoles françaises où l'utilisation du bois est des plus délicates. En effet, mistral et chaleur

créée à tour de rôle un climat extrêmement sec, accélérant de façon vertigineuse son influence sur le vin.

D'autre part, les cépages utilisés (principalement le Grenache) ont bien souvent le défaut d'être sensibles à l'oxydation.

C'est d'ailleurs pour cette raison que nos ancêtres se sont dirigés vers une



contenance plus importante que la barrique - le foudre\* - afin que la forte proportion de vin par rapport au chêne ralentisse le processus de maturation, sans pour cela l'éliminer.

Aux Vignobles Brunier, nous maintenons, sur nos Châteauneuf-du-Pape rouge, cette tradition d'un an d'élevage en foudre dont nos vins extraient beaucoup plus en rondeur, en équilibre et en profondeur qu'en boisé (par expérience nous savons qu'un passage plus long serait néfaste à l'onctuosité de fin de bouche).

Les vins sont mis sous bois 2 mois avant leur premier anniversaire, font l'objet d'un délicat soutirage à mi-parcours et en sortent pour être embouteillés quelques semaines avant l'âge de 2 ans.

Nous recherchons principalement, par cette technique traditionnelle (et bien loin des modes), l'expression pure des cépages de notre appellation et l'identité de notre terroir exceptionnel.

\*Foudre: n.m. Tonneau de grande capacité (de 50 à 300 hl).

## • BRÈVES •

### UN NOUVEAU LOCAL DE DEGUSTATION AU VIEUX TELEGRAPHE

Nous en étions bien conscients depuis longtemps, la salle d'accueil et de dégustation du Vieux Télégraphe n'était pas un modèle du genre. Des travaux ont été engagés cet hiver afin de créer un espace convivial et professionnel où il fera bon déguster ; il sera opérationnel vers le 15 Juin, belle occasion pour nous rendre visite...

### LA FAMILLE BRUNIER S'EST AGRANDIE D'UNE PETITE CHARLOTTE LE 16 JANVIER 1996

La cinquième génération de Brunier liée au Domaine du Vieux Télégraphe était composée jusqu'au 16 Janvier 96 de Manon (7ans), Nicolas (5ans), fille et fils de Florence et Frédéric et d'Edouard (3ans), fils de Sylvie et Daniel, qui désormais a une petite soeur de 4 mois, fort sympathique, prénommée Charlotte.

### RUPTURE DE STOCK DU PIGEOLET ROUGE 94

La récolte 1994 du Pigeolet rouge fut si faible qu'il était à prévoir qu'une telle situation se présenterait. Nous ne sommes plus en mesure de livrer du Pigeolet rouge actuellement, le 95 sera mis en bouteille courant Juillet et pourra ainsi prendre le relais.

### VIEUX MAS DES PAPES 1995

Le millésime 95 du Vieux Mas des Papes fera son entrée sur le marché en fin d'année 96 (Oct/Nov). Ce vin est issu de Grenache et Mourvèdre exclusivement ; les arômes sont très frais, généreux, la structure assez souple pour un 95, il devrait bien tenir son rôle de deuxième vin. Production totale 40 000 bouteilles, pas de magnum ni demi-bouteille.

# 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 Rullière-Libecio

Pour 6 personnes.

Ingrédients : 9 à 10 saucisses pur porc de bonne qualité, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, vin rouge, une noix de beurre.

- Mettre les saucisses dans une casserole d'eau froide. • Chauffer jusqu'à ébullition et cuire 2mn.
- Egoutter et renouveler cette opération une fois.
- Sécher les saucisses. • Faire chauffer l'huile

Saucisses au Vin rouge  
de MAGUY BRUNIER

d'olive dans un faitout à fond épais, y ajouter les saucisses entières, faire dorer de toutes parts. • Les couper en tronçons, recouvrir de vin rouge, cuire vivement quelques minutes, puis à feu doux (casserole couverte) jusqu'à obtention d'un jus réduit. • Ajouter une noix de beurre frais et servir chaud accompagné de pommes de terre nouvelles cuites vapeur.