

SÉMAPHOR

N°5 - JANVIER 1997

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



AUX ENFANTS DE LA PATRIE DU GOUT
C'est maintenant presque une rengaine, une question permanente que se posent tous les amateurs de produits vrais, les anti-standardisation du goût : l'internationalisation des règles et des lois va-t-elle permettre la survie des produits de terroir avec tous les défauts qui font leur authenticité ? Certes c'est un lieu commun de se poser cette question, mais si on l'entend si souvent revenir, c'est que le souci est réel. Pourra-t-on encore longtemps acheter sur nos marchés de village, des fromages dont les méthodes de fabrication n'entrent plus (et depuis longtemps) dans le cadre des mesures d'hygiène, édictées par l'administration internationale ? La bonne charcuterie est à la même enseigne : bientôt il faudra un réseau parallèle pour se procurer un saucisson qui ait le goût du saucisson. La filtration, la stérilisation sont pour nous, vigneron, des épées de Damocles pendues au dessus de nos têtes. Nous avons la chance que le dépôt dans nos bouteilles ne soit pas jugé nuisible à la santé ... pour l'instant ; Mais combien de temps cela va-t-il durer ? Peut-être aussi sont-ils en train de songer à nous imposer un pourcentage d'alcool maximum dans les vins, ce qui irait bien dans le sens des lois actuelles contre l'alcoolisme. Mais plus on se pose de questions, plus il en vient à l'esprit et plus on réalise qu'il est important de faire prendre conscience à nos enfants que leur rôle va être primordial à ce sujet, car le jour où toutes ces interrogations ne feront plus partie de notre combat quotidien... ce sera peut-être trop tard.

MILLÉSIME 1996 : LA NATURE SE REPOSE

Nous avons vécu en Vallée du Rhône une année 1996 contrastée durant laquelle les saisons ont eu du mal à se définir, perturbées par de fréquentes précipitations. De Janvier à Avril, pas réellement de grands froids mais un hiver humide et une amorce de printemps timide et fraîche. Le débourrement va d'ailleurs accuser un retard d'environ une semaine. A partir du 6 Avril, le printemps s'installe véritablement, les températures remontent, les précipitations persistent (ce qui est très positif à ce stade de la végétation). On entre dans une période où les températures vont rester au dessus de la normale et ceci jusqu'au 21 Juin. On a même enregistré la température la plus haute de l'année le 12 Juin, ce qui est exceptionnel.

L'été entre en scène timidement avec des températures relativement faibles jusqu'au 14 Juillet. Ce n'est qu'à partir de cette date que l'on aura réellement l'impression de fortes chaleurs, mais ceci seulement jusqu'au 10 Août. Les pluies estivales sont faibles mais fréquentes, le mois de Septembre arrive dans une ambiance déjà automnale où les maturités ont du mal à monter sur l'ensemble des terroirs.

Les premières Syrah sont coupées vers le 17, vont suivre les Cinsault, quelques cépages blancs et après une semaine de temps incertain, le froid, accompagné d'un bon mistral, s'installe jusqu'à Mi-octobre. C'est réellement la chance du millésime : les foyers de pourriture présents ont stoppé leur progression instantanément, le Grenache et le Mourvèdre ont enfin pu atteindre une bonne maturité redonnant aux vigneron la possibilité de vinifier de belles cuvées.

Du Nord au Sud de la vallée, les vins rouges ont beaucoup de fruit, un volume intéressant, mais présentent un manque de structure tannique assez général. Les blancs sont très beaux dans l'ensemble, quelque fois superbes.

A Châteauneuf-du-Pape, on retrouve exactement ces caractéristiques : des rouges attrayants mais au potentiel de vieillissement limité et des blancs

superbement équilibrés, aux fruits frais et nerveux. Au Vieux Télégraphe et à La Roquette, la petite sortie de raisins, additionnée au tri sévère durant les vendanges ont eu pour résultat un rendement moyen de 28hl/hectare, c'est à dire un déficit de presque 20% par rapport à une année normale (même rendement que 94).

Aujourd'hui, les vins rouges finissent à peine leur fermentation malolactique, les couleurs sont dans l'ensemble correctes, les différents cépages, contrairement aux années chaudes, ne sont pas excessifs dans leurs différences, mais jouent à l'unisson sur des palettes d'arômes assez proches ; un bon volume et des tannins pas très marqués, même en ce qui concerne le Mourvèdre. En résumé, un millésime féminin, bien équilibré qui atteindra sa maturité avant les 94 et 95 ; certainement un vin de restauration faisant penser au millésime 81. Il y aura bien entendu un Vieux Mas des Papes rouge 96, la philosophie du 2ème vin prend ici tout son intérêt, il permet en effet de concentrer le premier vin.

Les Blancs 96 ont eux bénéficié du manque de chaleur : ils sont de toute beauté, frais, élégants, riches, bien équilibrés, aux arômes traditionnels de fleurs blanches, de miel,

Un grand millésime de Châteauneuf-du-Pape Blanc.

d'abricot, d'agrumes et amande grillée. Des vins complexes dont l'équilibre permettra un long vieillissement.

Le Pigeolet rosé a aussi bénéficié des températures moins élevées : plein de fraîcheur, de fruit, d'élégance, il suit parfaitement la progression qualitative qui lui a été tracée il y a quelques années.

Le Pigeolet rouge, moins sensible aux différences de millésimes, est fidèle à lui-même : plaisant, fruité, attrayant, peut-être légèrement moins concentré que son prédécesseur.

Mais le millésime 96 en général, tout en ayant l'énorme qualité des années à consommer dans leur jeunesse, aura toujours le défaut d'arriver après un si grand 95!

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

LIEU-DIT : LA CRAU

Vous l'aviez peut-être déjà remarqué, depuis quelque temps, sur l'étiquette du Vieux Télégraphe est apparue une nouvelle mention attachant à Châteauneuf-du-Pape, celle du lieu-dit où est installé le vignoble : La Crau. Contrairement à certaines régions viticoles françaises, il n'est pas coutumier à Châteauneuf-du-Pape de faire apparaître le nom du lieu-dit sur les étiquettes. Il y a plusieurs raisons à cela : une grande partie des domaines ont leur vignoble extrêmement morcelé et donc implanté sur différents lieux-dits ; La plupart de ceux qui sont d'un seul tenant utilise déjà le nom du lieu-dit dans le nom du Château ou Domaine (style : Domaine La Crau) et les us et coutumes de l'appellation ont toujours fait qu'elle est "une et indivisible", sans classement, ni lieu-dit : force et faiblesse de la mère des Appellations d'Origine Contrôlée. Mais ceux qui y travaillent quotidiennement savent bien que du Nord au Sud, d'Est en Ouest, les différences de sol, sous-sol et micro-climat sont plus que sensibles. La Crau est située au Sud-Est de l'appellation, à une altitude d'environ 130 m (un des points culminants) à l'intersection des 3

communes : Bédarrides, Courthézon et Châteauneuf-du-Pape, sur lesquelles elle est répartie à peu près à parts égales. C'est une vaste terrasse caillouteuse, inclinée gentiment vers le Sud où la vigne a "élu terroir" il y a plusieurs siècles. Elle plonge ses racines dans un sol argilo-calcaire, protégé par une couche de galets roulés en surface et reposant sur une épaisse strate d'argile rouge imperméable. Le tout fait qu'en surface, on accumule la chaleur, on réduit l'évaporation et en sous-sol on retient les précipitations de Printemps pour les restituer aux racines au moment opportun. Un terroir complet, naturellement adapté aux exigences climatiques du Sud de la Vallée du Rhône et aux règles de production locales, servant souvent de référence aux diverses expériences menées sur la culture de la vigne en terres castel-papales. Les vigneronnes d'Appellations historiques que nous sommes ont pour tâche première de faire vivre, de laisser s'exprimer et de respecter leur terroir, qui comme chacun sait, est l'élément indispensable à la création d'un vin noble et de caractère. La Crau est cet élément indispensable pour les vins du Vieux Télégraphe et elle méritait bien cette petite attention.

LA ROQUETTE / VIGNOBLES BRUNIER A 10 ANS

SEPTEMBRE 86 - SEPTEMBRE 96, 10 ANS ET 11 VENDANGES. C'EST DÉJÀ L'EXPÉRIENCE QUE NOUS A PERMIS D'ACQUÉRIR L'ACHAT DU DOMAINE LA ROQUETTE, IL Y A TOUT JUSTE UNE DÉCENNIE. DÈS LE DÉBUT, NOS EFFORTS SE SONT PORTÉS SUR L'ANALYSE DES DIFFÉRENTS TERROIRS PAR LES RÉSULTATS DE VINIFICATION, ET SURTOUT SUR LA REMISE EN ÉTAT DE CERTAINES PARCELLES DE VIGNE. PAS D'INVESTISSEMENT COLOSSAL EN CAVE MAIS UNE UTILISATION DIFFÉRENTE DU MATÉRIEL EN PLACE QUI A PERMIS DE FAIRE ÉVOLUER LA QUALITÉ DES VINS DANS LE SENS OÙ NOUS LE SOUHAITONS : INTRODUCTION DE LA VINIFICATION EN CUVES INOX, AVEC MAINTIEN PRÉCIS DES TEMPÉRATURES, PRESSURAGE EN PRESSEUR PNEUMATIQUE ET AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ D'ÉLEVAGE SOUS BOIS. RAPIDEMENT NOUS AVONS CONSTATÉ QUE LA PERSONNALITÉ DES SOLS DU DOMAINE ALLAIT NOUS

DIRIGER
VERS L'ÉLABORATION DE VINS
FÉMININS, HARMONIEUX, ÉLÉGANTS ET
CEPENDANT RICHES, EN OPPOSITION AU
TRADITIONNEL MASCULIN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.
CECI DÙ AU MARIAGE DES QUATRE DIFFÉRENTS TERROIRS
DONT EST COMPOSÉ LE DOMAINE. RAPIDEMENT AUSSI NOUS
AVONS FAIT L'ANALYSE DES FAIBLESSES DE CES DIFFÉRENTS
TERROIRS : ELLES RÉSIDENT PRINCIPALEMENT SUR LE RETARD DE
MATURITÉ QU'ILS PEUVENT ACCUMULER SUR CERTAINS MILLÉSIMES ET
QUI NÉCESSITENT UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE, UNE PRISE DE
RISQUE ASSEZ IMPORTANTE AU MOMENT DE LA DÉCISION DES DATES DE
VENDANGES. 1988 : CRÉATION DE L'ÉTIQUETTE PIGEOULET -VIN DE
PAYS- ET DÉBUT D'UNE RECHERCHE D'ÉQUILIBRE (PARFUM-TANNINS-
VOLUME) QUI ABOUTIRA AVEC LES MILLÉSIMES 93-94 AUSSI BIEN EN
ROUGE QU'EN ROSÉ. 1991 - LES BUREAUX DU DOMAINE SONT
TRANSFÉRÉS À BÉDARRIDES, DANS DE NOUVEAUX LOCAUX, REGROUPANT
TOUTS LES SERVICES ADMINISTRATIFS ET COMMERCIAUX DES VIGNOBLES
BRUNIER. JANVIER 1994 - ALAIN NARJOUX PREND LA RESPONSABILITÉ DE
L'ÉQUIPE DE CAVE ET MET EN PLACE DIFFÉRENTS PROJETS D'EXPÉRIENCE
EN VINIFICATION QUI S'AVÈRERONT TRÈS POSITIFS SUR LES 3 RÉCOLTES
QUI SUIVRONT. 1995 - MILLÉSIME DE LA DÉCENNIE, LÉGÈREMENT PLUS
COMPLEXE, PLUS ÉTOFFÉ ET MIEUX ÉQUILIBRÉ QUE LE 90. 1996 -
CRÉATION DE LA NOUVELLE ÉTIQUETTE QUI SE DOIT DE VÉHICULER UNE
CERTAINE MATURITÉ ATTEINTE. LES 31 HECTARES (28 SUR
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ET 3 EN VIN DE PAYS), ACQUIS IL Y A 10 ANS
ONT EU AUSSI 10 ANS DE PLUS, CE QUI SIGNIFIE UN POTENTIEL
QUALITATIF PLUS IMPORTANT VENANT S'ASSOCIER AUX EFFORTS
CONSTANTS FOURNIS PAR LES DIFFÉRENTES ÉQUIPES DE TRAVAIL. A
CE SUJET, NOUS TENONS À REMERCIER L'ENSEMBLE DU PERSONNEL
DE LA ROQUETTE, QUI A FAIT PREUVE D'UNE GRANDE QUALITÉ
D'ADAPTATION ET EN PARTICULIER HÉLÈNE ET
GILBERT FALGON QUI GRÂCE À LEURS COMPÉTENCES
ET PROFESSIONNALISME ONT PERMIS AU MARIAGE
DES DOMAINES VIEUX TÉLÉGRAPHE ET
ROQUETTE D'ÉVOLUER DANS LA
BONNE DIRECTION.

• BRÈVES •

VIEUX MAS DES PAPES BLANC

Le millésime 96 a donné naissance au Vieux Mas des Papes blanc, issu de Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Terret blanc, Picpoul et Roussanne,

VIEUX MAS DES PAPES



jeunes vignes du Vieux Télégraphe (plantation de 1991). Vin de plaisir, frais et onctueux, à déguster courant 97.

AFFAIRE LECLERC - SUD EST

Pour ceux d'entre-vous qui sont installés dans le Sud-Est de la France, vous avez certainement pu voir le Vieux Télégraphe 94 rouge dans le catalogue des magasins Leclerc de septembre-octobre. Il y avait bien une photo dans le prospectus mais pas de vin en rayon. Seul 2 ou 3 magasins avaient réussi à se procurer 6 ou 12 bouteilles pour ne pas passer sous le coup de la publicité mensongère, la plupart ne s'en est même pas soucié. Tout leur est permis.

• PRESSE •

CUISINES ET VINS DE FRANCE N°34 - NOV. 1996

"Domaine du Vieux Télégraphe rouge 94 : Un nez intense sur les épices et le cassis, et une bouche pleine, solide, très structurée, qui se termine sur des saveurs puissantes de truffe fraîche. Un résumé du style inimitable du Vieux Télégraphe. A laisser vieillir 6-8ans."

DECANTER - OCT.96 Page 48

L'étiquette "Les Galéans", utilisée pour commercialiser les vins du Domaine La roquette sur certains marchés, a obtenu en millésime 90 rouge, le seul "Award-5 étoiles" de la dégustation des Châteauneuf-du-Pape de Decanter - octobre 96.

SÉMAPHORE

EDITEUR :
Vignobles Brunier
Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BÉDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 18 47

RÉDACTION :
Maguy et Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio

Pour 6 personnes.

Ingrédients : 6 poires, une bouteille de vin rouge, 150 gr. de sucre, 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 verre à liqueur d'eau de vie de poire. • Eplucher les poires entières, les poser debout dans une casserole. • Ajouter le sucre et la cannelle. • Recouvrir entièrement avec le vin.

Poires au Vin rouge
de MAGUY BRUNIER

• Couvrir la casserole, laisser cuire doucement de 40 à 50 mn en vérifiant la cuisson à l'aide d'une aiguille (elle doit traverser facilement les poires). • Sortir les poires à l'écumoir et disposer sur le plat de service. • Faire réduire le jus, laisser tiédir avant d'ajouter l'eau de vie, puis verser sur les poires. • Servir frais.