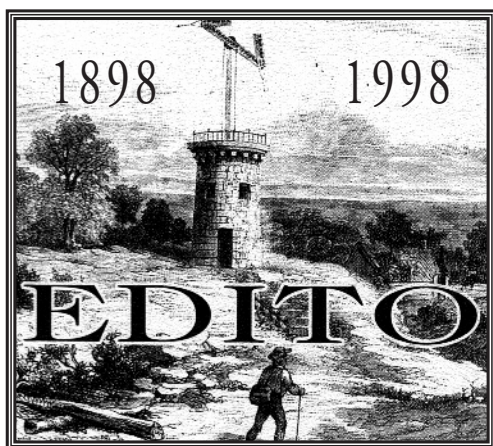


SÉMAPHORE*

N°7 - FEVRIER 1998

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



LE VIEUX TELEGRAPHE A CENT ANS ET RIEN N'A VRAIMENT CHANGE DEPUIS !

Rien n'a réellement changé depuis 1898, c'est bien entendu une image, c'est une façon de dire en une courte phrase, que tout, ou presque tout, a été expérimenté, que tout à été bouleversé à plusieurs reprises, que les hommes se sont succédés avec leurs qualités, leurs caractères et leurs objectifs au quotidien, bien différents.

C'est une façon de dire que tous les travaux de viticulture ou presque ont été mécanisés, que les chevaux ont été remplacés par des tracteurs de plus en plus perfectionnés, que la machine-outil s'est substituée à la main de l'homme, à de nombreuses tâches et que d'une consommation locale, nous sommes passés à une distribution mondiale de nos vins.

C'est aussi une façon de dire qu'une certaine boucle a été bouclée, après maintes révolutions internes, silencieuses et incontournables, une certaine sagesse a fait son apparition, permettant d'aborder les réflexions et les évolutions à venir, avec sérénité.

Et c'est surtout une façon de réaffirmer que la philosophie de vin de terroir, sans artifice, ni substitut, qui fût celle de nos ancêtres au début du siècle est toujours la notre aujourd'hui : respect optimum du sol, du raisin et des traditions locales.

MILLÉSIME 97. UN BEAU RESULTAT POUR L'ANNEE

L'année 97 fût à elle seule, le théâtre de plusieurs faits marquants et inhabituels en Vallée du Rhône, en terme de climatologie.

Alors que Janvier représentait une suite logique à l'automne 96, par d'importantes précipitations, donnant l'occasion aux sols de constituer des réserves, nous sommes entrés à partir de Février, dans une longue période de sécheresse intense qui ne s'achèvera que dans les premiers jours de Mai.

Ce phénomène de sécheresse à cette époque de l'année ne s'était pratiquement jamais constaté, c'est généralement la période des petites pluies d'entretien.

Durant cette époque, on a noté aussi des températures sensiblement supérieures à la moyenne, ce qui favorisa une avance de végétation de pratiquement deux semaines par rapport à une année normale. Malheureusement, mi-Avril les températures ont chuté brusquement durant quelques jours, provoquant de très importants dommages sur la végétation.

En effet, plus de 8000ha de vignes ont été touchés par le gel, causant de très sérieuses pertes de récolte.

L'appellation Châteauneuf-du-Pape a été épargnée ce jour là, grâce au léger vent du Nord qui s'est maintenu sur les hauteurs.

Faisant suite à cette longue période de sécheresse, Juin et Juillet furent quant à eux excédentaires en eau et ont réservé eux aussi leur dose de surprise : Un fort orage de grêle, accompagné d'un vent violent s'est abattu sur le Sud de la Vallée du Rhône le 18 Juin, endommageant à son tour une bande de vignoble dont environ 800ha dans le nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Ces deux mois ont à eux seuls donné la direction du millésime 97, laissant à Août et Septembre, la lourde responsabilité de redresser ou d'accentuer la tendance. D'ailleurs, l'avance constatée au Printemps fût en partie perdue à ce moment là.

Août fût assez chaud et normalement arrosé, quant à Septembre, il nous offrit le plus bel été indien des dix dernières années, comme pour rattraper les dérapages du premier semestre.

Bref, une année forte en rebondissements divers, pas très bonne pour le coeur des vigneron, qui abordèrent les vendanges légèrement essoufflés mais rassurés par le "grand beau" qui enfin s'installait sur la vallée.

Les vendanges intervinrent avec un léger retard par rapport aux prévisions compte tenu des fortes réserves d'eau détenues par les sols, venant dérégler le phénomène de concentration.

Dans l'ensemble, les vins sont du nord au sud porteurs de très jolis fruits, d'une bonne fraîcheur, d'un volume en bouche intéressant, mais manquant d'une façon générale de structure tannique.

On retrouve en Appellation Châteauneuf-du-Pape ces caractéristiques plus ou moins accentuées en fonction des types de sol.

Au Vieux Télégraphe et La Roquette, les vendanges ont débutées le 10 Septembre, alors qu'elles étaient prévues (au regard de la date de pleine fleur) au 1er Septembre et une chaleur estivale nous accompagna jusqu'au dernier jour, sans faillir.

Les rouges sont beaux sans être grands : ils offrent une palette de fruit très intéressante, une fraîcheur d'arôme toute particulière ; en bouche, les vins sont très présents, volumineux, gras, la dégustation se termine par un effet légèrement doucereux bien typique du millésime, gommant sensiblement la présence des tanins.

En effet, on a une sensation de millésime plutôt facile en fin de bouche, plutôt gourmand que sévère.

Les rouges sont beaux sans être grands...

Ce qui nous fait dire dès aujourd'hui que son aptitude au vieillissement se situe autour de 10 ans.

Nous aurions tendance à le comparer à un 1985, dont l'équilibre aurait été amélioré.

Les blancs sont forts intéressants, ils profitent d'une année de fruit intense et d'un climat favorable aux maturités progressives, ménageant la nervosité.

Beaucoup de fraîcheur, de gras, du volume, une bonne complexité ; après 96, voilà encore une belle année de blanc.

Il y aura bien entendu un Vieux Mas des Papes rouge et blanc en 97 ; les assemblages ne sont pas décidés définitivement mais la tendance est déjà donnée : beaucoup de fruits et une structure relativement facile.

Quant au Pigeolet rosé, il profite lui aussi d'une année portée sur la fraîcheur et le fruit, c'est tout à fait ce que l'on attend de lui.

Le Pigeolet rouge sera dans le style du 96, exprimant peut être plus de volume en bouche, mais le même niveau de structure tannique.

En résumé, si l'on désire reprendre la comparaison porté plus haut, des 97 aux 85, on peut essayer de préciser en ajoutant qu'ils se situeront peut être quelque part entre 85, volumineux, gourmand et 93 épicié et équilibré.

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

UN NOUVEAU CHAI DE VINIFICATION AU DOMAINE LA ROQUETTE POUR 1998.

Ou plutôt, enfin un vrai chai de vinification, digne de ce nom, car au Domaine La Roquette, jusqu'à ce jour, les fermentations se déroulaient en différents lieux, en partie à l'extérieur, organisés au fil des années et adaptés tant bien que mal (plutôt mal) à l'évolution de nos exigences.

Car là, est réellement la raison de la mise en chantier de ce genre de projet ; l'exigence du monde du vin et notre envie de pouvoir offrir des vins qui collent le plus possible à nos attentes et à notre philosophie.

Ce qui ne veut pas dire, s'équiper de tous les matériels de fermentation dernier cri, qui gommant les effets du terroir et rangent au fil des années, les vins par famille de goût, au détriment des différentes personnalités.

Bien au contraire !

Mais par exemple, revenir à une réception de raisins par gravité, comme cela se faisait dans les temps anciens, n'est pas chose facile. Ça permet de réaliser un égrappage ponctuel adapté aux cépages à l'âge des vignes, à la maturité de la rafle etc....

Cela permet aussi de réduire l'oxydation du fruit en éliminant tuyaux et pompes, et ça permet enfin une hygiène de cave parfaite.

Il s'agit d'un concept simple, adapté à notre philosophie de vin de terroir, à nos cépages sensibles et notre région chaude, mais sa mise en oeuvre ne peut se faire qu'à l'occasion d'un changement radical de cuverie.

L'intégralité du décuvage aussi, se fera par gravité ; le but étant dans ce cas de simplifier le travail mais aussi d'éviter tout pompage risquant de produire des effets herbacés dans les vins issus de cuves non égrappées.

Vous l'avez bien compris, gravité et simplification des tâches, sont les deux fils conducteurs de ce projet auxquels il faut en ajouter un troisième : accessibilité au raisin en fermentation, par l'introduction de "cuves décapotables" ; en clair, cela veut simplement dire que l'on se donne la possibilité d'effectuer aisément des enfoncements de chapeaux (pigeages), en complément de la fermentation traditionnelle ; ce que nous effectuons d'ailleurs déjà depuis quelques années et donne des résultats très satisfaisants.

Bien entendu, en périphérie des grandes idées conductrices vont venir se greffer des idées de détails tout aussi importantes au bon fonctionnement du projet, à son équilibre et à la recherche de son objectif qui est d'apporter aux millésimes à venir un simple "plus".

Mais plus de quoi ? Difficile à définir et surtout à quantifier.

Ce dont nous sommes certains par contre, c'est que nous, vinificateurs et utilisateurs de cette future cave, allons avoir beaucoup de plaisir à y évoluer et si simplement ce plaisir se retrouve dans nos vins, le but sera atteint.

OU EN EST L'HIPPOLYTE ?

Au cours de l'année 1996, et au travers du Sémaphore n°4, nous donnions notre position quant à la venue ou non d'une cuvée spéciale au sein du Vieux Télégraphe : "pas de cuvée spéciale mise en commercialisation, mais une cuvée expérimentale, ayant pour but, chaque année qui le mérite, de tester un élément, un caractère fort du millésime en question."

Cette cuvée expérimentale porte le nom de "L'Hippolyte", en souvenir du créateur du Domaine et représentant de la 1ère génération de Brunier à entrer dans le métier de vigneron à Châteauneuf-du-Pape.

Bien entendu, des expériences similaires étaient menées par le passé, mais depuis 1994, elles sont donc structurées et officialisées sous l'étiquette "L'Hippolyte", demeurant cependant extérieure à toute commercialisation.

Que nous a-t-elle appris ou confirmé depuis ?

Concernant les rouges, grâce à 1994 et 95, deux millésimes concentrés et structurés, nous avons pu re-analyser l'influence du bois sur nos vins et confirmer notre position à ce sujet :

La barrique est difficilement associable au Grenache, qui compose 65% de notre assemblage final. Le foudre (minimum 50hl neuf ou ancien) lorsqu'il est entretenu dans les meilleures conditions, respecte parfaitement le caractère du vin et lui confère un volume en bouche et une onctuosité irremplaçable.

A propos des blancs, ce sont 96 et 97 qui nous l'ont confirmé, nous gagerions peut être à une augmentation de la proportion du volume

fermenté en bois par rapport au standard acquis jusqu'à ce jour au Vieux Télégraphe : 20% vinifié en bois, 80% en cuves.

Sans pour cela s'appuyer sur des arômes boisés, aux alentours de 30 à 40% du volume vinifiés sous bois, le vin apparaît sensiblement plus complexe, plus gras, plus onctueux, légèrement

moins frais cependant, mais sachant que nos vins blancs sont principalement des vins de repas et non d'apéritif, c'est le registre de la complexité que nous souhaitons favoriser, plutôt que celui du fruité.

Bien entendu, tout ceci étant rigoureusement limité à des nuances, il n'est pas question de rompre un équilibre existant, mais simplement, d'évoluer à taton vers une plus grande noblesse.



Pour 6 personnes.

Ingrédients : 1 Kg 500 de boeuf coupé en morceaux (Jarret, Paleron, Macreuse) - 4 oignons - 6 carottes - 1/2 verre d'huile d'olive - 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) - 1 petit morceau d'écorce d'orange - 1 litre de Châteauneuf-du-Pape Rouge - 1 poignée d'olives noires.

• Dans une marmite en fonte, chauffer l'huile d'olive, les oignons, le bouquet garni, sel, poivre

La Daube de Maguy

en grains. • Ajouter les morceaux de boeuf et faire sauter sans roussir. • Ajouter les carottes coupées, les olives et le vin qui doit recouvrir le tout. • Couvrir et laisser cuire à feu vif jusqu'à ébullition. • Régler ensuite le feu afin que la cuisson continue doucement et régulièrement pendant 4 à 5 heures. • Servir dans des assiettes chaudes accompagné de pâtes fraîches.

PS : Réchauffé, ce n'est que meilleur.

• PRESSE •

UN ECHANTILLON

Un grand merci à Pierre CASAMAYOR qui, au sein de la Revue du Vin de France de Décembre 97, a consacré sa rubrique "Un domaine au microscope" au VIEUX TELEGRAPHE (pages 108 à 110). L'article est intitulé : "VIEUX TELEGRAPHE, Noblesse castel-papale". Quel beau cadeau de 100ème anniversaire !.

Dans la Revue du Vin de France encore, de Février 98, n° 418, quel honneur et quel plaisir de voir, dans l'article de Dominique Couvreur, quatre Châteauneuf-du-Pape, unis autour du superbe menu d'hiver de Alain SENDERENS.

A chaque plat son Châteauneuf-du-Pape, ça fait rêver !

Le Vieux Télégraphe rouge 81 a séduit pour accompagner le deuxième plat : "La poutrelle".

Robert PARKER dans son annuel rapport sur Châteauneuf-du-Pape -Automne 97- lettre 113, consacré principalement au millésime 96, a distribué seulement trois notes supérieures ou égales à 90/100, à ce qu'il appelle "les cuvées classiques", en opposition aux cuvées spéciales qui fleurissent depuis quelques années.

Le Vieux Télégraphe fait partie des Lauréats.

LA ROQUETTE rouge 95 a obtenu une médaille d'or "Vin d'exception", au concours des vins de la foire de Cavaillon - Novembre 97- ainsi que la haute distinction de "l'Excellence" à l'occasion d'une dégustation de Châteauneuf-du-Pape, organisée par Vins Magasine - Janvier/ Février 98 n°25.

SÉMAPHORE

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

RÉDACTION :
Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio