

SÉMAPHOR

N°13 - FEVRIER 2002

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, DU DOMAINE LA ROQUETTE ET DU DOMAINE LES PALLIÈRES



LES AILES DU PLAISIR

En cette période d'immense incertitude, de nervosité générale et d'attente du lendemain, je me suis surpris à plusieurs reprises à me remémorer la voix "off" d'une ancienne pub de jambon, je crois, qui disait : "...ne passons pas à coté des choses simples". On aurait pu comprendre : ne nous privons pas du plaisir qui s'offre à nous quotidiennement. Ces plaisirs simples, indispensables à l'équilibre de chacun, si différents d'une personne à l'autre, ne doivent pas être sacrifiés sur l'autel de l'anxiété.

Ces moments simples ont l'immense capacité à nous aider dans la prise de recul nécessaire, face à une situation dont nous ne connaissons ni tenants, ni aboutissants. Alors, n'ayons pas honte du mot plaisir, il n'a pas encore été mis hors la loi, au contraire, il peut paraître dans bien des cas comme le remède aux maux d'un monde trop sophistiqué, trop rapide, trop moderne, un monde au sein duquel la boîte à plus d'importance que son contenu.

Et si le vrai plaisir résidait simplement à ouvrir les yeux plus largement, à regarder directement à l'intérieur, à marcher de temps en temps à contre-courant afin de changer l'allure des choses, bref, à profiter de tous ceux et de ce qui nous entourent.

Le vin ne m'était jamais apparu aussi fort révélateur de plaisir; comme un bouchon tiré peut devenir un moment précieux, de complicité, de calme, de sérénité !

Comme le vin doit manquer à ceux qui ne l'ont jamais rencontré !

Daniel Brunier

Millésime 2001

Revenons plus d'un an en arrière, en automne 2000, à la source du millésime qui nous intéresse. Rarement, période pluvieuse n'avait duré aussi longtemps dans le sud du Rhône; des précipitations régulières et intenses ont eu lieu du 15 octobre à Noël, totalisant 400mm d'eau, soit 70% de pluie d'une année entière en 2 mois et demi. Il va de soi que les travaux d'hiver ont été sérieusement retardés mais nous nous consolions en pensant aux réserves d'eau que nous étions en train de faire pour la récolte 2001. L'ambiance pluvieuse a duré sensiblement tout l'hiver, accompagnée de températures relativement douces, pour s'achever en février par la chute d'une neige lourde et détrempée : bref, suffisamment d'eau dans "un grand terroir" pour mener à bien les maturités même en cas d'été très sec. Le printemps fut plutôt classique, assez sec cependant; les températures excédentaires à l'image de l'hiver, se sont maintenues jusqu'à l'époque de la floraison (31 mai). C'est exactement à ce moment là qu'une forte

chaleur fit son entrée en scène pour quelques jours seulement, disparut comme elle était venue pour réapparaître le 21 juin, nous annonçant un vrai été comme nous les aimons. Mais la fleur de vigne, et plus particulièrement celle du grenache, craint les variations brutales de températures et ceux qui, comme nous, fondent leur qualité sur une forte proportion de vieilles vignes, en ont encore une fois fait le cuisant constat. Il n'a fallu que quelques jours capricieux, en pleine floraison, pour nous emporter entre 15 et 20% de la récolte avant même qu'elle n'existe, quelle gifle ! L'été fut quant à lui de toute beauté, nous accompagnant sereinement jusqu'à la veille des vendanges. Les travaux de récolte ont débuté très tôt compte tenu de la forte chaleur estivale, d'un sol n'ayant pas manqué d'eau et d'un faible potentiel de récolte : le 3 septembre, nous coupions les lers blancs en appellation Châteauneuf, le 27, les premiers grenaches à Gigondas et la récolte s'acheva le 10 octobre dans les mourvèdres des Pallières. Une longue période de beau temps, interrompue à 2 reprises seulement, les 23 et 29 septembre par des précipitations sans conséquence aucune.

En Rhône sud, nous sommes donc en présence, d'un millésime déficitaire en quantité, possédant beaucoup de caractère et de concentration pour les vins issus de terroirs résistants à la sécheresse et malheureusement quelque peu déséquilibrés pour les autres. En appellation Châteauneuf et Gigondas, le même constat peut être fait, la production moyenne se situe aux environs de 30hl/ha et les beaux

terroirs sont récompensés. En Vieux Télégraphe et Roquette le résultat est de toute beauté, on a du mal à admettre que la nature nous ait offert un quatrième et consécutif beau millésime. Les syrahs sont exubérantes de fruits, de fraîcheur; elles donnent la sensation d'une texture serrée où la concentration a belle allure; les mourvèdres sont soyeux, profonds, puissants, aux tannins fermes qui risquent de monter en puissance tout au long de l'hiver; les grenaches, bien que manquant légèrement d'intensité colorante, sont vrais, purs, réglissés, puissants, élégants et très tanniques. Les jeunes vignes aussi, ont donné beaucoup de fruits et de fraîcheur; les assemblages sont bien entendu loin d'être décidés mais le potentiel du millésime est apte à faire de beaux premiers et deuxième vins.

En Châteauneuf-du-Pape blanc, les bases sont très intéressantes aussi; du fruit, du minéral, du floral, de la concentration, du gras, de la fraîcheur en fin de dégustation. Tout y est pour faire aussi bien sinon mieux qu'en 2000.

... les beaux terroirs sont récompensés ...

une particularité : la maturité des 4 cépages fut en harmonie au même moment, si bien qu'ils ont été vendangés en même temps et bien entendu vinifiés ensemble. Ce qui pour nous est un gage de complexité et d'équilibre. Aux Pallières aussi, les choses se sont déroulées presque comme au cinéma : une toute petite récolte, qui arrive lentement à maturité dans un état sanitaire parfait et sous des cieux cléments. De quoi prendre tout le temps de chercher encore un peu plus l'équilibre et la personnalité des vins des Pallières durant la vinification. Le résultat est assez serré mais pas austère, concentré tout de même, sans excès, aux fruits noirs très marqués et finissant sur une structure sérieuse, pleine de caractère et de minéralité. Nous avons encore, et ceci grâce à une nature particulièrement favorable, fait quelques progrès par rapport à 2000, principalement en matière d'équilibre et de noblesse. C'est une chance inouïe d'avoir pu expérimenter le terroir des Pallières durant quatre belles années consécutives; comme nous venons de le vivre. Cette expérience va être capitale pour les directions qui seront prises dans l'avenir. Quant au Pigeolet, notre vin de pays, à l'occasion du millésime 2001, nous vous proposons de le retrouver à l'intérieur de ce feuillet pour une revue de détail complète.

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

Quoi de neuf côté cave aux Pallières ?

L'état des lieux fait à notre arrivée fut révélateur à la fois d'une richesse incroyable en matière de respect du terroir et de l'environnement, de terroir lui-même (sol-microclimat-exposition-cépages) et de faiblesses évidentes en ce qui concernait caves et cuverie.

Il fut assez facile et rapide de détecter les besoins immédiats en matière d'élevage des récoltes nouvelles, de stockage des vins en bouteilles, de structure de mise en bouteilles et de préparation des commandes; rien ou presque n'existait. Notre but, atteint dès la première récolte, fut de mettre en pratique notre philosophie d'assemblage général, d'assurer un élevage sous bois positif qui respecte et aide à l'affinage du vin et d'assurer une mise en bouteille globale afin d'offrir une homogénéité parfaite à 100% des bouteilles mises sur le marché.

En parallèle à cette gestion des vins finis, nous avons mené une réflexion sur la vinification et mis en pratique à chaque millésime quelques expériences et contrôles de théories, nous permettant d'échafauder, petit à petit, un cadre de travail dans lequel on éviterait au maximum les erreurs de trajectoire : on a étudié la réaction au non-égrappage, au pigeage, à la durée de cuvaison selon les cépages et les différentes méthodes d'encuvage, ainsi que l'influence des températures de moût et de fermentation; la réaction des raisins aux différentes formes et qualité de cuves; tout ceci et bien d'autres expériences faites parfois par hasard, nous permettent aujourd'hui de savoir, à quelques détails près, où est notre voie aux Pallières. Car l'essentiel, ici comme ailleurs, est bien de savoir à quelle famille de vin on veut appartenir, à quelle

philosophie on veut se rattacher. Pour nous, la question ne se posait même pas; les résultats d'expériences vont nous aider à diriger le vin des Pallières vers un vin de terroir où l'équilibre et l'élégance ont autant d'importance que la richesse, la structure tannique ou la concentration; un vin de repas plus que de dégustation; du vin qui trouvera notre reconnaissance plus dans le plaisir qu'il saura offrir, que dans les notes qu'il obtiendra.

Nous avons annoncé qu'une cuverie serait construite pour le millésime 2002, permettant de mettre en œuvre les différents constats avec plus de précision. Nous avons pris la décision de retarder d'un an cette construction et ainsi se donner une cinquième et dernière vendange pour tenter de répondre aux dernières questions.

PIGEOULET 2001

Quelques petits rappels sur ce Vin de Pays, produit au sein d'une philosophie bien française qui est la notion d'A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée).

En effet, le Pigeoulet rouge est issu en partie de terrains exclus de l'A.O.C Côtes du Rhône au moment de sa création (3ha au sud de Châteauneuf) et en partie de l'A.O.C Côtes du Ventoux (7ha commune de Caromb). Il a été fait le choix de ne pas revendiquer cette appellation, pour simplement garder la notion de vin de région, plus attaché à ses cépages, à son climat, à ses hommes qu'à son terroir et ses règles ancestrales; garder dans l'idée la fraîcheur d'un vin facile, plus à boire qu'à déguster, un vin de soif, accessible à tous. Il est issu en majorité de grenache, auquel on assemble une petite proportion de cinsault, de syrah ainsi que de cabernet sauvignon; les vinifications, l'élevage et les mises en bouteilles sont réalisés au Domaine La Roquette.

Depuis sa création, bien des étapes ont été franchies pour améliorer sa qualité; en 2001, un pas important vient encore d'être passé : l'ensemble du vignoble Pigeoulet a été vendangé à la main. Ce qui nous a demandé un effort supplémentaire en matière d'organisation, mais qui nous a apporté au moment des vendanges tant de plaisir et de satisfaction. En effet, nous supprimons à 100% l'influence machine sur la qualité de la grappe elle-même, les raisins en provenance de Caromb voyagent désormais dans des conditions parfaites et nous avons toute la latitude pour écarter à notre guise ceux qui ne nous plaisent pas. Trois facteurs qui nous donnent toutes les raisons de penser que la qualité finale va s'en ressentir sérieusement.



Pour le millésime 2001, la nature fut si généreuse avec nous qu'il va être difficile de connaître avec précision à quoi attribuer la progression escomptée : les fruits sont très frais au nez, en bouche une sensation réglissée domine, un velours inhabituel en Pigeoulet se fait ressentir, c'est onctueux, net et long. On a tendance à penser que les fruits et la texture sont plus nobles et plus francs que sur les millésimes antérieurs. Nous sentons frémir des choses très intéressantes que seul l'avenir nous confirmera.

"LA TAPENADE"

DE MAGUY

- 1 KG D'OLIVES NOIRES CHARNUES
- 1 PETIT POT DE CÂPRES (50 G ENVIRON ÉCOULÉS ET ESSORÉS)
- 8 FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE
- HUILE D'OLIVE – POIVRE – AMANDES EN POUDRE (FACULTATIF)

DÉNOYAUTER LES OLIVES, LES MIXER FINEMENT (1) .
MIXER ÉGALEMENT LES FILETS D'ANCHOIS, LES CÂPRES

ESSORÉS, PUIS MÉLANGER LE TOUT AFIN D'OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE.

AJOUTER 1 OU 2 CUILLÈRE(S) À SOUPE D'HUILE D'OLIVE, 1 CUILLÈRE À SOUPE D'AMANDES EN POUDRE. MÉLANGER LE TOUT INTIMEMENT.

A CONSOMMER SUR DES TOASTS GRILLÉS À L'APÉRITIF, MAIS AUSSI DANS UNE SALADE VERTE OU DE TOMATES.

(1) DE LA FAÇON DE MIXER LES INGRÉDIENTS DÉPEND LE GOÛT ET LA TEXTURE. TOUT DOIT ÊTRE LIÉ ET SE TARTINER FACILEMENT SANS ÊTRE "PURÉE".

SÉMAPHORÉ

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

RÉDACTION :
Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecco

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Première dégustation / Châteauneuf-du-Pape 99 & 98 / 1999, un millésime qui va faire parler de lui - DEC 01- JAN 02

Certes, la taille de l'appellation (...) ne permettra jamais d'atteindre une admirable homogénéité qualitative. Certes, les différentes zones et terroirs (...) et les différents climats expliquent aussi la grande variété des styles. Mais on peut penser que nombreux producteurs baignent dans le laisser-aller (...) Car à son meilleur, un Châteauneuf possède un supplément de profondeur, de complexité aromatique, de soyeux, de chair, et peut-être d'âme, qui le rend bien supérieur à n'importe quel autre vin de la région. Notre dégustation a permis de voir que ce potentiel peut être exploité avec bonheur par des styles et des assemblages très différents. Il y a peu de rapport entre la plénitude puissante d'un Marcoux et la profondeur d'un Vieux Télégraphe, entre la vigueur d'un Beaucastel et le moelleux d'un Font de Michelle, sauf que tous ces vins sont de parfaites illustrations de la grandeur de Châteauneuf-du-Pape.

Vieux Télégraphe rouge 1999 *****

La robe est d'un grenat sombre et très opaque. Le nez exprime avec force des notes de thym et d'épices fins. Très élégante, la bouche est ronde et moelleuse avec beaucoup de fond. Long et voluptueux, ce vin possède une grande longueur épicée. Apogée : 2007/2015

Roquette rouge 1999 *(*)**

La robe est moyennement profonde. Le nez exprime avec finesse des notes d'épices subtiles et de fruits à noyau. Généreux et moelleux en bouche, il offre des tannins fondus associés à un alcool généreux. La finale est agréable, sur des notes de fruits épicés. L'ensemble est très agréable mais n'a pas la densité du 1998 de la propriété.

WINE ADVOCATE

Vallée du Rhône sud - 21 DEC 2001

Pallières 2000 / Pallières 99 La plupart des amateurs de vins du Rhône se sont enthousiasmés devant l'achat de ce domaine par l'importateur Kermit Lynch, Daniel et Frédéric

Brunier, propriétaires connu du Vieux Télégraphe. L'enthousiasme est vite mis à l'épreuve par le terne millésime 1998 des Pallières. Cependant, ce n'est qu'en 1999 que Brunier et son équipe ont pris en main la vinification. Les résultats 1999 et 2000 rappellent les grands millésimes que ce domaine nous a offerts à la fin des années 70 et au début des années 80. Les lecteurs bien au fait du terroir des Pallières savent qu'il s'agit d'un vignoble de Gigondas à climat frais et à sol pauvre. (...) Issu de Grenache à 80 %, du Syrah à 15 % ainsi que du Mourvèdre à 5 %, affiné en foudres (on atteint naturellement 14.3 % d'alcool), le Gigondas 1999 est élégant, parfumé, à la robe rubis soutenu; il est rond, aux tannins moelleux, et d'une texture complexe et veloutée. Se prononcent dans ce beau vin, l'un des meilleurs du millésime, des notes d'herbes fumées, de cerises noires, de kirsch et de minéraux. A boire pendant 10 à 12 ans. Encore plus impressionnant, de par sa complexité et sa rondeur, d'extrait et d'onctuosité, le Gigondas 2000. Plus de la moitié de la cuvée a dépassé naturellement les 15 % d'alcool. La robe est d'un rubis/violet soutenu. Se dégage un alléchant parfum de mûres et de cerises, des minéraux, ainsi que de subtiles senteurs de garrigue. Faible en acidité, très charpenté, et d'une pureté exceptionnelle, le millésime 2000 est le meilleur vin vinifié sur ce domaine depuis 1979 et 1981. A garder pendant 10 à 15 ans. Bravo !

Vieux Télégraphe Blanc 2000 La plupart des Châteauneuf-du-Pape blancs sont peu palpitants, mais le Vieux Télégraphe blanc 2000 affiche d'abondantes notes de pêche, de chèvrefeuille et d'orange. L'un des blancs les plus expressifs vinifiés depuis bien des années.

WINE SPECTATOR

Spectator selection - 15 DEC 2001

Vieux Télégraphe Rouge La Crau 1999

Très beau vin rouge du Rhône. Corsé, onctueux et mûr, aux notes de prunes et de mûres et aux tannins serrés. Un côté minéral vif rend plus complexe cet impressionnant Châteauneuf. Vin de garde. Apogée : 2003 jusqu'en 2010. Production : 16.665 caisses.

GUIDE BETTANE & DESSEAUME - 2002 Domaine La Roquette Blanc 2000 & Rouge 1999

Cette propriété située au centre du village de Châteauneuf-du-Pape (avec un vignoble majoritairement situé sur le plateau Piélong et dans le quartier plus sableux de Pignan, appartient à la famille Brunier depuis 1986 et n'a cessé de progresser depuis. Issus d'un encépagement dominé par le grenache, ses vins dans les derniers millésimes apparaissent splendidement constitués, avec une chair très présente, immédiatement savoureuse et une structure tannique longue et soyeuse. Les Brunier réalisent également un Châteauneuf blanc de bonne tenue. (...) Le 1999 est également dense et plein, avec des tanins un rien moins onctueux et soyeux que son prédécesseur. Le blanc 2000, fruité et raffiné, sera tôt très agréable à boire.

DECANTER

Compte-rendu des meilleurs vins du Decanter Fine Wine Encounter - NOV 2001

Meilleur vin : Les Pallières rouge 1999 *****

- un Gigondas de première qualité - à garder pendant 5 ans

Les Pallières est le domaine le plus important et le plus riche historiquement dans l'AOC de Gigondas, dans le sud du Rhône. La famille Brunier (Vieux Télégraphe) a repris l'affaire en 1998. Aux Pallières, les Brunier vinifient actuellement l'un des meilleurs vins de Gigondas. Leur millésime 1999 révèle un nez de baies joliment complexe, aux notes d'épices. La bouche est onctueuse et généreuse en fruits, en tannins mûrs. Agréable à boire dès maintenant, mais se gardera au moins 5 ans.

