

SÉMAPHOR

N°14 - JUILLET 2003

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



PAS DE VIEUX TELEGRAPHE ROUGE 2002

Il n'y aura pas de Vieux Télégraphe rouge en millésime 2002, cela n'était pas arrivé depuis 1974, mais les choses étaient bien différentes.

La décision fut prise très tôt, on a même entendu "trop tôt", mais dès le 15 novembre, nous savions quel chemin nous emprunterions face à une situation vraiment particulière. On aurait pu aussi sélectionner "LA CUVE" de la cave, la bichonner, l'élever séparément, faire une petite mise et ainsi sauver l'honneur dans un millésime des plus difficiles. Mais que serait-il resté au deuxième vin, privé de sa substantifique moelle et pour quel résultat ? Sans minéralité, sans structure naturelle, sans les travers que l'on connaît au Vieux Télégraphe en matière de fumé, de viande, de rocailloux...issus exclusivement du terroir, nous n'avons pas trouvé le goût, ni l'envie de produire un premier vin, même en quantité très réduite. Pendant la récolte, tout fut mis en œuvre en matière de tri de raisins, de vinification, d'adaptation des habitudes de travail aux conditions particulières auxquelles nous étions confrontés pour réaliser un vin frais, plein de fruit, de rondeur et de plaisir ; il s'appellera VIEUX MAS DES PAPES ou TELEGRAMME, un deuxième vin au vrai sens du terme, sans manque ni excès, élégant et policé, mais il ne tardera pas à nous rappeler que sans la générosité de Dame Nature, la complexité, la profondeur, la sensualité,...restent bien muettes.

Daniel Brunier

QUOI DE NEUF EN BOUTEILLES ?

Il m'arrive souvent de rappeler qu'à chaque vin ne correspond qu'une seule mise en bouteilles et je dois dire que nous en faisons une question de principe; par là nous garantissons une homogénéité à l'ensemble des bouteilles porteuses d'une même étiquette et d'un même millésime.

Les mises en bouteilles s'étalent de mars à juillet et traditionnellement, c'est le pigeolet blanc qui ouvre le bal; depuis le printemps, c'est le millésime 2002 qui vous est proposé avec comme spécificité, la fraîcheur du millésime, un nez de pêche blanche, de tilleul; la bouche est très acidulée, désaltérante, facile et légère; ensuite, à suivi Le Clos La Roquette blanc 2002 qui, lui aussi, est déjà sur le marché : la fraîcheur du millésime est bien présente; un nez de noisette, de fleurs blanches, d'agrumes. En bouche, l'équilibre a été atteint entre gras et nervosité; l'ensemble est vineux et finit sur une belle netteté.

En Vieux Télégraphe blanc 2002, disponible en septembre, on est sur des notes de boisé assez présentes actuellement,

mais qui ne demandent qu'à se marier aux fins arômes de fleurs blanches et de pamplemousse. La bouche est fraîche, élégante, vive, acidulée, les agrumes et la pêche blanche dominant la bouche. Bien entendu, le vin nécessite quelques mois d'élevage en bouteille pour atteindre son harmonie, mais le plaisir est déjà là, même si on peut regretter un léger manque de complexité par rapport au 2001.

En rouge Châteauneuf-du-Pape et Gigondas, ce sont les 2001 qui sont sous verre depuis peu, se reposant actuellement pour mieux s'exprimer en septembre au moment de leur sortie.

En Pallières 2001, c'est le noir qui prime, sans aller jusqu'à dire que le noir y est couleur...Belle couleur très profonde; un nez de kirsch, de fruits noirs concentrés et frais à la fois. La bouche est très fraîche aussi, minérale, riche et élégante. On a du chocolat noir, du zan et des épices. La structure est belle, assez velours et vineuse. L'ensemble finit un peu sévère pour l'instant, mais le millésime le supporte bien. Son défaut est d'avoir été produit à 25% de moins que 2000, mais il nous conforte dans la personnalité que les vins des Pallières commencent à acquérir.

En Domaine La Roquette, le 2001 est aussi une belle réussite : un nez de vieux grenache très mûr, élégant, minéral et frais. La bouche est puissante et équilibrée; aucune lourdeur ni chaleur ne viennent perturber le plaisir de ce millésime très riche. Au contraire, on a une sensation de fraîcheur et de finesse sur des arômes de noyau de cerise, d'épices et de léger boisé. Il transparait une belle minéralité, une noblesse de sol certaine, dans une ambiance velours où les tanins sont bien mûrs. Certainement une des trois plus belles réussites du Domaine La Roquette depuis 1986.

Côté Vieux Télégraphe, c'est un peu la même chose : il y a du vin dans le 2001.

Aux fruits rouges très mûrs viennent s'ajouter le fumé et le pierreux; on a la sensation que cela peut tourner sans prévenir à l'animal, comme dans une majorité des millésimes les plus concentrés. La bouche est très riche,

velours, réglissée, longue à n'en plus finir, pleine et équilibrée. On a l'impression que la richesse nous parvient par vagues successives

et très rapprochées, apportant avec elle la complexité de fruits des grands millésimes.

La structure tannique est assez marquée mais respectueuse de l'ensemble; on est en présence d'un millésime dont l'élevage fut particulièrement important pour l'obtention de ce si précieux équilibre.

Quelle satisfaction d'embouteiller un millésime de ce niveau !

La période des mises s'est achevée sur une note un peu moins concentrée, puisque le Pigeolet rouge 2002 a fait la clôture ; il s'agit d'un Pigeolet sympathique sans la trame ni la présence du 2001 : une couleur manquant légèrement d'intensité (signe du millésime), un nez et une bouche de fruits frais, l'équilibre est respecté mais les prétentions ne sont pas très importantes.

Au moment où tous ces vins arriveront sur le marché, nous serons en vendanges 2003. Elles s'annoncent parfaitement bien à ce jour et en avance d'une semaine environ par rapport à 2002, ce qui donne une date de début de récolte théorique aux tous premiers jours de septembre.

.. il y a du vin dans le 2001 ...

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

CUVERIE LES PALLIERES : C'EST PARTI !

Cela fait déjà bien quelque temps que nous en parlons, la cuverie des Pallières est obsolète et il fallait y remédier. Nous nous étions engagés sur un projet très important qui a été abandonné car ressenti comme surdimensionné, et au cours des vendanges 2002 une idée nouvelle a vu le jour : un agrandissement simple, facile à mettre en œuvre et qui répond pratiquement à toutes les exigences que nous nous étions fixées : fidélité à notre philosophie en matière de réception de raisin, réduction de la taille des cuves de vinification tout en agrandissant la capacité globale, apport d'un confort de travail, amélioration des contrôles en fermentation et amélioration esthétique du bâtiment. Une seule n'étant pas satisfaite : l'acceptation d'un éventuel sérieux agrandissement du domaine ; mais

là n'est réellement pas l'objectif à ce jour.

En effet, l'agrandissement se porte sur la longueur de la cuverie actuelle en créant une partie arrondie dans laquelle viendront se loger 7 cuves rondes supplémentaires, de capacité allant de 60 à 90hl; les matériaux choisis restant le bois et le béton.

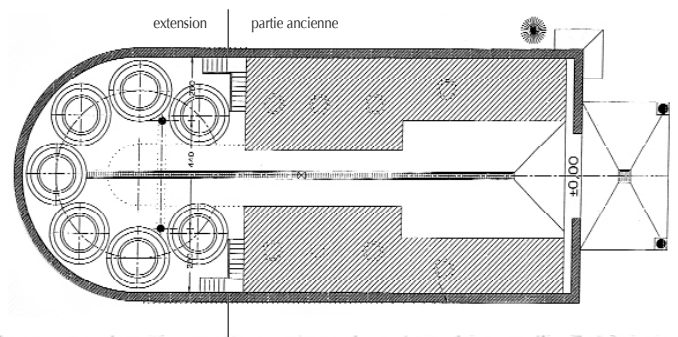
Bien entendu, à cette occasion, le contrôle des températures est amélioré par la mise en place d'un double système, permettant l'apport de chaud et de froid, aussi bien en gestion des cuves elles-mêmes, qu'en gestion d'ambiance.

La réception de raisin reste exactement la même, à savoir : réception par gravité sur tapis, table de tri et éraflage sélectif sur cuve. Côté esthétique, le bâtiment est

remodelé complètement : la charpente et la couverture sont remplacées par un ensemble traditionnel, arrondi sur la partie neuve, le sol est repris par la création d'un nouveau réseau d'écoulement et un dallage de pierre. Des ouvertures en périphérie haute et un haut vent protégeant l'entrée basse, sont créés.

Ainsi va voir le jour le premier grand projet en matière de bâtiment aux Pallières, sachant que l'ensemble

des caves a besoin d'être "rafraîchi" et que la prochaine étape sera certainement la création d'un lieu de réception/dégustation qui manque cruellement. Mais il est de coutume chez nous de privilégier l'élément producteur/qualité, ainsi, après la remise en état du vignoble et maintenant de la cuverie, nous allons pouvoir passer à un autre niveau de réflexion.



T É L É G R A M M E

Les millésimes exceptionnels ne demeurent jamais sans conséquences : 2002 a eu les siennes et certainement d'autres que nous ne connaissons pas à ce jour.

Suite à la décision de ne pas produire de Vieux Télégraphe rouge dans ce millésime, une demande s'est faite entendre de notre équipe de vente, en charge des professionnels français : "nous avons besoin d'un habillage spécifique pour ce Châteauneuf-du-Pape rouge 2002".

La question était donc posée avec bien entendu sa série de contraintes et limites imposées à la réponse :

- Ressentir la présence du Vieux Télégraphe
 - Effet de deuxième vin
- Susciter la curiosité des consommateurs
 - Idée d'éphémère
- Pas trop de modernité, mais du nouveau
 - Du nouveau mais rassurant
- On conserve la bouteille Châteauneuvoise originale



Ainsi le cahier des charges a été transmis à l'agence Terre Neuve qui veille sur notre communication et qui comme à son habitude a pris les choses en main pour nous rendre l'épreuve qui vous est présentée ci-dessous, ni plus ni moins.

Il nous est apparu comme un trait de génie de penser tout simplement à retourner l'étiquette Vieux Télégraphe et tamponner ce Télégramme, légèrement incliné, comme si c'était du provisoire, et ainsi faire planer sur ce vin l'ombre du grand-frère.

A partir du mois d'avril 2004, nos restaurateurs et revendeurs français se verront proposer ce Châteauneuf-du-Pape appelé Télégramme, dont chaque bouteille portera une contre-étiquette explicative, afin de ne pas

laisser le consommateur sans réponse aux questions qu'il se pose. Ce qui est étonnant et qui a guidé notre choix en partie, c'est au moment où l'idée nous était présentée, la marque n'avait jamais été utilisée dans le secteur d'activité qui nous intéresse.



Pour bien comprendre et aborder un millésime, il est impératif de connaître les conditions météo dans lesquelles il s'est développé durant quasiment toute l'année qui précède la récolte. C'est pourquoi, d'une manière générale, quand au mois de mars de chaque année, il vous est présenté le dernier millésime, nous remontons le temps jusqu'à l'automne qui le précède. Mais il y a des situations particulières, des événements qui font que tout ce qui s'est passé avant, n'a finalement que très peu d'importance tant ils sont impactants.

Ce fut le cas pour 2002 ; il faut simplement avoir en mémoire que les souches étaient porteuses d'une belle récolte, très saine, quand l'orage du 8 et 9 septembre s'est abattu sur la région. Un orage d'une rare violence qui dura presque 24 heures, totalisant sur Châteauneuf-du-Pape 450mm d'eau, ce qui représente 75% des pluies d'une année moyenne.

Sur l'appellation Gigondas, plus à l'Est, nous avons enregistré une pluviométrie sensiblement inférieure, 270mm. L'épicentre de l'orage se situait en fait à quelques dizaines de kilomètres à l'Ouest de Châteauneuf-du-Pape, dans le département du Gard.

Les vendanges ont débuté 2 jours après l'orage, nous nous considérons comme privilégiés car n'ayant subi aucun dégât matériel, ni sur bâtiments, ni sur vignes. Elles se sont achevées aux Pallières le 9 octobre, soit le classique mois de travail mais au cours duquel, seulement 65% d'une récolte globale furent rentrés,

Millésime 2002

résultat d'un tri très sévère des raisins.

Donc, d'une manière générale, le millésime s'avéra rapidement difficile et assez moyen. Les blancs vont tirer leur épingle du jeu; ils ont pour eux la fraîcheur et la nervosité tant recherchées dans nos régions en année normale. On verra donc comme à l'accoutumée, un blanc Vieux Télégraphe à compter de septembre 2003, en quantité presque normale (-15%), un blanc 2002 Domaine La Roquette dont les quantités produites ont été si faibles qu'elles vont à peine pouvoir satisfaire les ventes domestiques et un Vieux Mas des Papes blanc, tous deux sur le marché depuis le mois de mai, ainsi qu'un Pigeolet blanc dont les quantités là aussi sont très réduites.

Concernant les Châteauneuf-du-Pape rouges, une sélection rigoureuse des cuvées a été faite, elle nous permettra d'offrir 50% d'une production normale du Domaine La Roquette : un vin frais, élégant, où le fruit est mûr, les tanins discrets et la fin est ronde. Un vin au potentiel de vieillissement bien entendu limité à 7 / 8 ans mais au plaisir immédiat. Les collectionneurs auront enfin un Châteauneuf-du-Pape à boire dès le début 2004.

La totalité des vins retenus pour être embouteillés au domaine du Vieux Télégraphe sous le millésime 2002 représente 55% d'une récolte de Châteauneuf-du-Pape rouge et portera l'étiquette Vieux Mas des Papes et Télégramme comme nous le disons dans l'encadré réservé.

Les vins sont à l'image des 2002, jolis, appétissants, ronds, frais, élégants, toutes les qualités pour faire des seconds vins

parfaits mais pas à l'image d'un Vieux Télégraphe classique. Ils seront d'ailleurs proposés au même moment que l'est le Vieux Mas des Papes habituellement, c'est à dire en début d'année 2004; l'élevage nécessaire n'étant pas aussi long que celui d'un vin de vieillissement.

Au Domaine Les Pallières, l'année 2002 a commencé par un sérieux coup de grêle à la floraison, réduisant sérieusement le potentiel de récolte dès le printemps. L'orage de septembre moins important dans cette zone a été assez bien digéré, grâce en partie à la très faible charge de raisins. Il en résulte une récolte de 17 hl/ha, soit 50% inférieure à la normale, toute sur le fruit, les épices, l'équilibre et le plaisir. Un Pallières 2002 qui peut nous réserver une belle évolution à l'élevage car malgré son manque de richesse, l'élégance des Pallières est là.

Le Pigeolet rouge n'a pas été épargné non plus par la nature, on accuse un manque de récolte de 15% par rapport à 2001 qui fut elle-même une année



SÉMAPHORE

EDITEUR :
Vignobles Brunier
3, Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 48 47
vignobles@brunier.fr

RÉDACTION :
Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio