

# SÉMAPHOR

N°17 - JANVIER 2006

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



## UN ROSÉ AUX PALLIÈRES.

Pour la première fois depuis que nous sommes en charge du Domaine, un Rosé a été vinifié aux Pallières en 2004. Après ces quelques années de travail, d'observation et de résultats, il nous est apparu souhaitable de séparer quelques arpents de vigne, compte tenu de la personnalité que leur donnait le couple Sol-Cépage, et de les dédier à un vin de plaisir, un Rosé.

Principalement issu de Cinsault, Clairette et Grenache, le premier né, s'est vu affublé du nom bien Français de "Au Petit Bonheur - Les Pallières", pour garder toujours en tête, le côté plaisir, convivialité des vins d'été, mais aussi pour souligner le caractère providentiel de ce vin qui n'a rien de technologique, et quelque part, arrive dans notre vie par hasard.

Nous avons reconduit l'expérience en 2005, et dès le mois d'Avril prochain, nous serons en mesure de vous faire partager ce petit bonheur de tirer le bouchon d'une bouteille sans prétention. N'était-ce pas là le but premier ?

**Daniel Brunier**

## LES 2003 SONT BIEN LÀ.

*Inutile de dire quel plaisir nous avons à présenter nos 2003 rouge, après les avoir attendus, ou plutôt après avoir eu l'impression de les attendre si longtemps.*

*En effet sans 2002 ou presque, la période d'élevage des 2003 nous est apparue bien longue. Mais il ne fut jamais question de la diminuer compte tenu de la personnalité, de la structure générale des vins rouges issus de ce millésime : les grands terroirs conjugués à l'été 2003, ont réellement donné des vins sérieux. Les mises ont donc eu lieu durant l'été 2005, et les vins sont proposés depuis Septembre dans le respect des 2 mois de repos qui ont suivi la mise sous verre.*

*Au nez, le Vieux Télégraphe rouge est complexe, légèrement fumé, très minéral, frais et épicé. La bouche est un peu austère, une austérité prometteuse avec des sensations de chocolat noir, de cerises très mûres, de garrigue, de raisins de Corinthe, tout cela dans une ambiance de richesse et de tanins assez présents. L'ensemble est équilibré, minéral, puissant.*

*On ressent les racines profondes des Grenaches septuagénaires et on pressent un potentiel de vieillissement très sérieux. Il est difficile de le comparer à un millésime précédent : un 2001 renforcé, peut être.*

*En Roquette 2003 rouge, qui inaugure sa nouvelle présentation, la couleur est profonde ; au nez c'est étonnant : les arômes de grenache très mûr dominant, dans une sensation de fruits frais ; aucune lourdeur ne se fait sentir. La bouche est onctueuse, riche, très réglissée, très grenache aussi ; on retrouve la fraîcheur du nez dans la nervosité de la bouche, fort intéressante pour ce millésime issu d'un été caniculaire et dont les maturités de raisins ont atteint des sommets. L'équilibre est respecté entre richesse fruits et tanins, la structure est présente mais bien intégrée, c'est charnu, vivant et même gourmand. Une belle expression de La Roquette.*

*Les vignes jeunes (Vieux Mas des Papes, Télégramme) ont, elles aussi, donné des résultats très intéressants : des fruits frais, une belle droiture, gourmands, réglissés, onctueux sans être lourds, du plaisir à donner maintenant.*

*En 2003 nous avons eu la chance d'inaugurer la nouvelle cave de vinification des Pallières, ce fut idéal pour ce millésime débordant d'énergie : très belle couleur, un nez de fruits très très murs (peut être trop), de cacao et d'épices.*

*En bouche il y a beaucoup de relief, du volume, la minéralité des belles années et on retrouve les épices maintenant typiques de ce terroir.*

**QUEL  
PLAISIR  
NOUS AVONS  
À PRÉSENTER  
NOS 2003  
ROUGE**

*Les tanins sont bien présents, mûrs et pleins d'avenir, les vieilles vignes ont joué ici aussi, parfaitement leur rôle.*

*Du côté des blancs, c'est bien sûr les 2004 que l'on propose actuellement. Issus d'une vendange très mûre, ils en ont la profondeur, l'onctuosité et la personnalité.*

*Plus un millésime de bouche que de nez, on retrouve avec force, le caractère mielleux, anisé, et floral, typique des étés très méditerranéens.*

*Comme d'habitude c'est Le Pigeoulet qui vient fermer la marche ; Il est pour l'instant le seul ambassadeur des rouges 2004 sur le marché, qui d'une manière générale sont de toute beauté. En Pigeoulet c'est surprenant de fraîcheur, d'onctuosité, c'est vineux, gourmand et à la fois très sérieux.*

*Un très bel échantillon de ce millésime qui nous arrivera en fin d'année 2006.*

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

# DOMAINE LA ROQUÈTE, ÉTAT DES LIEUX.

Depuis 1986, partie intégrante des Vignobles Brunier, au même titre que le Vieux Télégraphe, le Domaine La Roquette, compte aujourd'hui 29ha de Châteauneuf-du-Pape, dont 8% en blanc, d'une moyenne d'âge pour les cépages rouges (grenache-syrah-mourvèdre) de presque 50 ans et de 20 ans pour les roussane, grenache blanc, clairette et bourboulenc.

L'ensemble est situé sur le plateau du Pielong, les lieux-dits La Roquette, Pignan et Colombis, c'est-à-dire au plein cœur de l'appellation.

A cela, il faut ajouter 10ha de Vin de Pays de Vaucluse où est produit le Pigeoulet rouge.

La grande année pour La Roquette fut 1998, millésime remarquable, mais aussi année de la création de sa cuverie de vinification, qui donna aux vins une dimension supplémentaire.

Aussi bien en rouge qu'en blanc, les qualités n'ont cessé de progresser, en témoignent les superbes millésimes 2003 et 2004, qui allient magnifiquement force et équilibre.

Malgré une personnalité de plus en plus affirmée,

des terroirs bien différents, des installations éloignées de 5kms, La Roquette a vécu un peu dans l'ombre de son grand frère, sans jamais prendre réellement son envol alors que tous les commentaires y sont favorables.

Son habillage d'ailleurs, a toujours trahi un certain "je n'ose pas", classique parmi les classiques, discret parmi les discrets, sans avoir pour lui la force de l'antériorité.

La réelle place de la Roquette n'est pas derrière mais à côté, son positionnement sur le marché des Châteauneuf-du-Pape est bien différent et ses qualités organoleptiques également : avec bien sûr un air de famille, dû à une philosophie de travail stricte, appliquée aux deux domaines, on retrouve chaque année une fraîcheur, un équilibre, une touche de modernité, une droiture, un fruit, qui lui sont bien propres.

Pour marquer cette différence, pour accompagner La Roquette dans la direction qui est la sienne, la présentation de la bouteille a pris aussi une direction bien à elle à compter du superbe millésime 2003.

## Epuré

"Envie d'épuré, d'élégance simple, d'une touche de modernité, envie de sortir de ces archécodes graphiques que l'appellation impose plus ou moins aux différentes présentations depuis des décennies.

découverte, faite dans un livret cadastral datant de 1935, ayant appartenu à Monsieur Armenier : La Roquette s'orthographe avec un accent grave et un seul "t".

Écrit à la plume sergent major, au milieu d'autres noms bien connus, l'accent nous a plu, nous

l'avons adopté pour redonner au lieu dit La Roquette, sa personnalité d'antan.

Tous ces paramètres qui ont allié spontanément, réflexions, remise en cause, esthétisme, nous ont

Nous sommes conscients que cette nouvelle bouteille ne rencontrera pas 100% d'afficionados, mais sommes

certains aussi qu'elle avait grand besoin d'un nouvel élan, de nouveaux arguments esthétiques,

à un moment où les qualités progressent encore d'une manière

certaine, où le vignoble nous rend bien le soin que nous lui avons apporté durant ces 15 dernières années, et où il est grand temps que son rôle, joué dans le tandem formé avec le Vieux Télégraphe, soit clair et positif.

C'est le millésime 2003 rouge qui a inauguré cette nouvelle présentation, à sa sortie en Septembre 2005.



Envie d'une belle bouteille, traditionnelle par sa forme, son poids, moderne par la pureté de ses lignes et techniquement au point ; goulot, piqûre et couleur étudiés pour une conservation, une étanchéité et une prise en main optimum".

Au même moment il y eut cette

amenés à une présentation de la bouteille du domaine La Roquette, très épurée, certes ne mettant en scène que des éléments graphiques traditionnels, mais dont l'association donna naissance à un habillage que l'on appelle moderne.



2003

Domaine

LA ROQUÈTE

Le Domaine La Roquette, est l'une des propriétés de la famille Brunier, installée sur l'Appellation Châteauneuf-du-Pape depuis 4 générations.

Son vignoble, âgé de plus de 45 ans de moyenne, est situé sur le plateau du Pielong, les lieux-dits La Roquette, Pignan et Colombis. 70% de grenache, 20% de syrah et 10% de Mourvèdre.

On y pratique des techniques de culture, de vinification et d'élevage les plus traditionnelles, donnant la priorité à l'expression du terroir. Ce vin, ni filtré, ni collé, peut donner naissance à un léger dépôt qui en aucun cas ne lui sera préjudiciable.

CHATEAUNEUF DU PAPE  
APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE CONTRÔLÉE

Mis en bouteille au Domaine  
F. et D. Brunier - Vignerons - Récoltants  
84230 Châteauneuf-du-Pape - France

CONTAINS SULFITES  
750 ML

PRODUCT OF FRANCE  
ALC. 14,5% BY VOL.



# REVUE DE PRESSE

•  
**WINE SPECTATOR**  
DEC 31, 2005

VIEUX TELEGRAPHE  
placé 53ème dans le  
TOP100 2005.

•  
**LE MONDE**  
SUPPLEMENT VIN  
2 SEPT 2005

VIEUX TELEGRAPHE  
ROUGE 2003 – 16/20 :  
bonne couleur, fruit à  
noyau, bouche élancée,  
allonge et distinction,  
beau coup d'allant. Risqué  
mais réussi.

Le Domaine du Vieux  
Télégraphe est l'un des  
domaine phare de  
l'appellation, réalisant des  
vins très complets, jamais  
lourds.

•  
**LA TRIBUNE**  
SUPPLEMENT VIN  
10 NOV 2005

VIEUX TELEGRAPHE  
ROUGE 2003 :  
le raisin semble avoir adoré  
les brûlures du millésime  
2003 et a donné un vin  
superbe, avec un arôme de  
"rôti" qu'il ne prend que  
dans les millésimes de  
légende !

•  
**RVF**  
JUILLET / AOUT 2005  
...Second travers de  
Châteauneuf-du-Pape, voilà  
qu'il a succombé depuis  
quelques années à la mode  
des "vins de garages", avec  
la multiplication de  
microcuvées, souvent au  
détriment de la cuvée de  
base. Quelques trop rares  
domaines, tels celui du  
Vieux Télégraphe ou le  
Clos des Papes, ont  
pourtant largement  
démontré qu'il est possible  
de produire un grand vin en  
quantité importante à  
Châteauneuf-du-Pape.

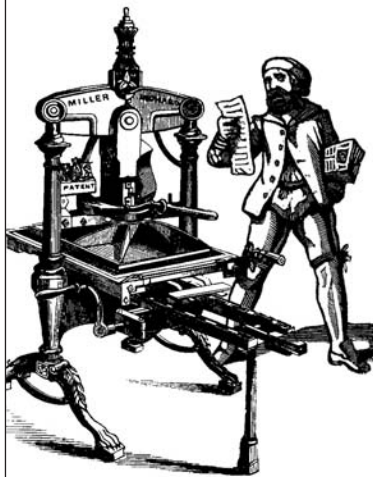
•  
**VIEUX TELEGRAPHE**  
ROUGE 2003 : ★★★★★(★).

Tout en finesse, mais avec  
une bouche solide et  
beaucoup de matière. La  
finale est longue, avec des  
tanins fins et très mûrs.

•  
**VINS & GASTRONOMIE**  
DEC 05 / JAN 06

•  
**VIEUX TELEGRAPHE**  
BLANC 2004 :

On reconnaît presque la  
typicité du Vieux Télégraphe  
et la régularité de ce  
dernier tellement il a  
recueilli l'unanimité. Doté  
d'une très belle robe dorée;  
brillante et limpide,  
aux arômes subtils sur  
l'épice et éloquents qui  
agrémentent un nez floral  
sur le fruit mûr voire un  
peu coing confit. La bouche  
est fraîche sur l'agrumes et  
gouleyante, légèrement  
grasse et équilibrée avec  
un fort potentiel de  
vieillesse. A déguster  
avec un poisson en sauce  
voire une côte de veau rôtie  
dans son jus, morilles et  
fines asperges sauvages, on  
en a le Vieux Télégraphe en  
bouche.



•  
**WINE ADVOCATE**  
DEC. 2004

PALLIERES constitue l'un  
des exploits de l'appellation.  
C'est l'équivalent à  
Gigondas du Château  
Rayas à Châteauneuf-du-  
Pape : altitude plus élevée,  
expressivité "climat frais",  
à dominante Grenache,  
d'une fabuleuse finesse.

•  
**TAST**  
BETTANE ET DESSEAUME  
13 DEC 2005

DOMAINE LA ROQUÈTE  
classé dans les valeurs  
sûres de l'appellation avec  
la notation ★★★

MILLESIME 2003 : 15.5/20  
belle robe profonde mais  
sans lourdeur, nez fin de  
cerise et de mûre, longueur  
fruitée, chair et équilibre,  
une belle réussite  
harmonieuse.

•  
**WINE ADVOCATE**  
DEC 2004

ROQUETE RED 2003 :  
Pèse 15% d'alcool, révélant  
de beaux tanins ainsi que  
des arômes de fraises et  
de cerises noires mélangées  
aux éléments de noyau  
écrasé, poivré et épicé.  
Un Châteauneuf-du-Pape  
charnu, peu acide, à boire  
sur les 10 à 12 années  
à venir.

•  
**DECANTER**  
MARS 2005  
ROQUÈTE ROUGE 2003 :  
★★★★ Mêmes propriétaires  
que Le Vieux Télégraphe.  
Nouvelle cuverie en 1998.  
Élégant plutôt que puissant  
mais dense et équilibré.

•  
**TAST**  
BETTANE ET DESSEAUME  
13 DEC 2005

ROQUÈTE BLANC 2004 :  
14/20 : le boisé est assez  
dominant mais le corps est  
souple et gras, assez  
harmonieux.

•  
**INTERNATIONAL**  
**WINE CELLAR**  
JAN 2006

VIEUX MAS DES PAPES  
RED 2003 :  
rouge profond ; épicé,  
piquant, frais ; arômes de  
confiture de framboise, de  
fraises sauvages, d'herbes  
aromatiques un peu brûlées,  
et de lavande séchée. Assez  
gras et direct, aux saveurs  
de baies rouges sucrées et  
de fleurs, accentuées par  
une suggestion de moka  
sucré. Ample et opulent  
en fin de bouche, très  
caractéristique du  
millésime.

•  
**REVUE DU VIN**  
**DE FRANCE**  
NO.498, FÉVRIER 2006

CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
BLANC 2004  
DOMAINE DU VIEUX  
TÉLÉGRAPHE ★★★★★(★)  
Un Châteauneuf-du-Pape  
parfaitement bâti, avec une  
structure admirable et une  
minéralité qui lui confèrent  
beaucoup de classe.  
Un vin taillé pour la garde.  
Un futur classique.

**SÉMAPHORÉ**

EDITEUR :  
VignoblesBrunier.fr  
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-Libecio