

# SÉMAPHOR

N°18 - JUILLET 2006

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



## DE L'ACCENT !

Il y a un fait qui m'a toujours troublé et frustré à la fois : la littérature n'a pas d'accent, ou si peu. Elle a un style, une richesse, une profondeur, un équilibre ou pas, mais pas l'accent qui associe l'auteur à sa région natale, à sa ville.

D'ailleurs, même quand on lit une belle traduction d'un écrivain étranger, il faut en arriver aux petites lignes de la dernière page (et quelques minutes de concentration) pour se re-impregnner de la nationalité de l'auteur. Certes, il y a les petits mots locaux qui trahissent les régions, les expressions typiques plantées ça et là, comme des étendards, mais d'une manière générale, il est très difficile d'associer une région, voire un pays à un auteur inconnu.

Mais je ne sais pas ce qui m'a entraîné dans cette réflexion qui n'a que très peu à voir avec le sujet du jour, peut-être simplement la douce pensée qu'en lisant le Sémaphore, vous n'êtes pas agressé par le terrible accent que nous inflige la terre de Provence. Peut-être aussi et même certainement le nouveau venu dans l'orthographe de la Roquette : un accent grave celui là, trouvé au fond d'un tiroir, qui n'a rien de régional (spécificité Française à la limite), mais qui a surtout la qualité d'avoir existé un jour, qui a disparu on ne sait par quelle maladresse administrative (déjà !) et qui ne demandait qu'à renaître. C'est aujourd'hui fait.

Daniel Brunier

## MILLÉSIME 2005 : SIMPLEMENT GRAND

*A la veille de réaliser les assemblages généraux pour passer les vins rouges en bois et débiter la deuxième année d'élevage, tout semble confirmer que 2005 fera partie des grands millésimes en Vallée du Rhône Sud.*

*Revenons brièvement sur son historique climatologique : d'une manière générale, on peut dire que 2005 est le millésime du mistral et par conséquent d'une certaine sécheresse.*

*Mises à part les précipitations d'octobre 2004, arrivées au bon moment pour clôturer le cycle végétatif 2004, celles d'avril 2005 où le millésime s'est réellement construit et l'épisode pluvieux que nous avons eu durant les vendanges, en septembre 2005, l'année affiche un déficit de pluviométrie de 30%, ce qui la positionne juste après 2003. Mais si l'on pousse plus loin la comparaison avec 2003, on s'aperçoit que les températures estivales ont été bien plus faibles en 2005 et surtout les amplitudes nuit/jour bien plus importantes. Et l'on sait parfaitement qu'elles jouent un rôle crucial dans l'accomplissement des maturités, qui en 2005 se sont étalées du 5 septembre pour les cépages précoces du plateau de la Crau, au 30 pour les grenaches des Pallières et les mourvèdres de Pignan.*

*Une période de vendange relativement courte et sereine, interrompue une seule fois par des précipitations en 1ère semaine, qui n'ont aucunement hypothéqué le potentiel du millésime, sérieusement construit tout au long de l'été.*

*Les Vieux Télégraphe et Roquette blancs sont de toute beauté : ils ont bénéficié des températures estivales sans excès ; leur fraîcheur, leur minéralité, leur équilibre floral-fruité, leur harmonie générale ont été*

*préservés parfaitement (le 2005 est certainement le meilleur blanc jamais créé à la Roquette).*

*En rouge Châteauneuf-du-Pape, on a aussi cette belle balance entre fraîcheur et richesse, l'ensemble des cépages est arrivé à maturité parfaite : l'équilibre général est positionné très haut, aucune "sur-chauffe" ne se fait sentir, c'est puissant, concentré naturellement par une récolte faible dans le vignoble, frais, onctueux, velours, les tanins sont très mûrs et très bien associés, aucune agressivité ne sortira de ce millésime ; un troisième très beau sans interruption qui n'a rien à envier à ses prédécesseurs.*

*En Pallières, on est sur un schéma très classique - beau, c'est épicé, noir-cacao au nez et très frais. En bouche, c'est riche et très élégant, minéral, soyeux, équilibré, les tanins sont bien intégrés, un beau potentiel se fait sentir.*

*Il y a eu pour la 2ème année, une production de Rosé aux Pallières ; la couleur est très attrayante, il se présente en ce début d'été un peu trop minéral, les fruits ont du mal à se libérer, la fraîcheur est là, il a besoin de s'arrondir pour donner le même plaisir que le 2004, mais cette phase ne devrait être que très passagère ; il finira la saison en beauté.*

*Côté plaisir, le Pigeolet 2005 rouge va en donner sans retenue à compter de septembre : c'est frais, ouvert, élégant, soyeux, plein de fruit, la richesse et la concentration ne sont peut-être pas celles de 2004, mais l'équilibre est là et bien là.*

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

# LES BLANCS CHATEAUNEUF-DU-PAPE ET L'EVOLUTION DU CLIMAT

*A l'analyse du climat et de son évolution, on aurait tendance à penser qu'une région chaude et sèche comme la nôtre, allait se diriger vers la production de vins blancs de plus en plus riches, gras, aux équilibres précaires et aux arômes surmûrs.*

*Et bien, rien de tout cela ne s'est produit jusqu'à ce jour ; on assiste même, depuis quelques années « au sein de l'école classique » des blancs Châteauneuf-du-Pape, à un renforcement de la minéralité (synonyme de fraîcheur), des équilibres, de la complexité et de la finesse.*

*Alors, à quoi attribuer cette évolution positive des vins de cette famille dont nous avons la prétention de faire partie ?*

*De très nombreux facteurs y ont contribué. Nous n'avons pas l'ambition d'en faire un relevé exhaustif, mais simplement de pointer du doigt les réflexions et les actes qui se sont mis en place ici, durant les 15 dernières années.*

*Côté viticulture, le premier constat positif est simplement le vieillissement naturel du vignoble de blancs que nous avons su accompagner.*

*On sait parfaitement qu'un bon enracinement est source*

*de minéralité et de complexité. Les 10 dernières années ont vu aussi se généraliser l'ébourgeonnage et la gestion en vert de la vendange : on a de plus en plus le réflexe d'adapter la charge de raisins à la vigueur de la plante et au climat, de façon à optimiser la maturité.*

*D'autre part et enfin, il est prêté une très grande attention à la date de vendange des différents cépages : ceci est d'une importance capitale, la limite entre le trop et le pas assez est vite franchie sous un soleil de plomb.*

*Côté cave, les gestes ont été affinés aussi. On laisse une plus grande place au naturel, que ce soit en matière de température de fermentation ou de levurage : les très basses températures ont été abandonnées depuis fort longtemps et l'on a pris pleine confiance en nos levures indigènes.*

*L'utilisation des contenants bois pour la fermentation et l'élevage se fait aussi avec plus de sérénité ; les expériences ont apporté leur enseignement et nous ont permis de situer notre équilibre entre demi-muids, barriques, foudres et cuves. Aujourd'hui, le bois est utilisé pour environ 50% des volumes et les 3 contenants pour 1/3 chacun.*

*Tous ces éléments mis bout à bout, l'énergie d'une belle et grande équipe, nous ont permis, dans une période difficile, de faire progresser les qualités de ces quelques 10% de notre production globale qui n'aspirent qu'à encore plus de notoriété.*



## ENCORE DU NOUVEAU A LA ROQUÈTE

Vous avez pu le constater, beaucoup de choses ont changé au domaine La Roquette ces dernières années, et ça continue en 2006 avec l'ouverture d'un chantier sur deux fronts à la fois, cuverie et lieu de dégustation/réception. Côté chais de vinification, nous étions à l'étroit, nous le constatons millésime après millésime, il était quelquefois nécessaire de faire des concessions sur les durées de fermentation des premières cuves entrées, pour pouvoir vendanger des parcelles arrivées à maturité : situation très frustrante qui quelquefois nous a poussés à prendre des risques inconsidérés.

Il a donc été décidé d'augmenter le potentiel de cuvage de 33%, ce qui est considérable et nous donnera à compter de 2006, une sacrée bouffée d'oxygène

et une immense souplesse de travail, synonyme de qualité.

A cette occasion là, une batterie de cuves tronconiques bois a fait son apparition, les expériences menées au Vieux Télégraphe et aux Pallières ayant été concluantes.

Côté réception, aménagement intérieur et extérieur des bâtiments, l'idée de base étant de recréer au 2, avenue Louis Pasteur à Châteauneuf-du-Pape, un lieu convivial, agréable et professionnel, où l'ensemble de nos produits puisse être disponible en dégustation et à la vente.

La réflexion a donné naissance à un remodelage complet des extérieurs qui ne seront achevés qu'à l'hiver 2006, à la création d'un lieu de réception et de dégustation au niveau de la cour et à une réhabilitation complète des

dépendances liées à cet espace.

Pour sa 20ème année aux mains des Vignobles Brunier, le domaine La Roquette fait donc peau neuve, en s'appuyant sur un vignoble arrivé à grande maturité, car pour les rouges, la moyenne d'âge a atteint la barre des 50 ans et pour les blancs, celle des 20 ans.

**SÉMAPHORE**

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