

SÉMAPHOR

N°20 - JUILLET 2008

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



ÊTRE RESPECTUEUX, C'EST NATUREL !

Respectueux de la Nature, de la planète, des autres, apparaît aujourd'hui comme l'objectif N°1 à toute une population d'entreprises, d'administrations et d'individus. C'est absolument encourageant et rassurant. Il devient impossible de voir une pub qui ne s'appuie pas sur des arguments environnementaux, le pollueur conscient devient ringard et montré du doigt, bref c'est tendance de penser à la branche sur laquelle on construit la vie de nos enfants : il en a fallu du temps !

Ce qu'il faut savoir, c'est qu'il existe une population de vignerons de talent, pour qui être respectueux est Naturel et ceci, depuis des décennies. Non seulement ceux certifiés Bio ou similaire, mais aussi tous ceux qui comme nous, produisent naturellement, en revendiquant leur propre cahier des charges, construit et amélioré d'année en année au rythme des millésimes : remplacer les insecticides par la confusion sexuelle, n'utiliser que des fumures naturelles, limiter au maximum les doses de cuivre, travailler le sol pour éviter les désherbants, aucune levure ni bactérie exogène en période de vinification, des doses de soufre infinitésimales, une station d'épuration interne qui traite biologiquement 100% des eaux usées, un tri systématique de tous les emballages de produits utilisés de la production au conditionnement, un puits provençal pour la ventilation des caves...

La liste est longue de tous ces gestes effectués au quotidien par l'ensemble de nos équipes, persuadées depuis fort longtemps que c'est à nous, vignerons, de montrer l'exemple.

Le temps est venu d'en parler maintenant, d'informer ceux qui nous font confiance sans connaître les détails intimes de notre philosophie et pour cela, rendez-vous au prochain Sémaphore.

Daniel Brunier

MILLÉSIME 2007 : GRAND EN RHÔNE SUD !

Voilà un millésime qui a déjà fait couler beaucoup d'encre, parler énormément et qui va certainement faire partie de ces années où les différences entre régions vont être considérables, compte tenu du caractère capricieux dont le climat a fait preuve en France, durant l'été 2007.

Tout a commencé dans le Sud du Rhône, par une longue période de déficit hydrique ; l'automne 2006 et l'hiver qui a suivi, ont été particulièrement secs et doux ; il a fallu attendre les mois de Mai et Juin 2007, pour recevoir des précipitations sérieuses (180 mm en 2 mois), si sérieuses d'ailleurs, qu'on a vu revenir en force le Mildiou, presque relégué au rang des maladies oubliées, tant les périodes de végétations ont été sèches depuis ces dernières années.

Cet épisode humide et stressant pour le vigneron, a été le point d'équilibre du millésime : il est arrivé au moment où la vigne est la plus consommatrice en eau, et a donc permis de limiter grandement la contrainte hydrique.

L'été est ensuite arrivé, encore une fois très sec, mais relativement frais à cause d'un Mistral assez présent durant tout Juillet ; ce qui a permis entre autre, de stopper radicalement l'avancée du Mildiou, mais aussi de créer une ambiance rêvée pour l'évolution de la récolte.

Les premières études de maturité, réalisées vers le 20 Août, montrent un écart assez conséquent entre les cépages, mais aussi un potentiel général très important en polyphénols (couleur et tanins), ainsi qu'un bon équilibre sucre/acidité ; moment important, rassurant (on découvre pour la première fois une partie du potentiel du millésime), d'autant plus que l'état sanitaire était à ce jour, parfait.

Les vendanges ont été lancées le 25 Août pour les cépages blancs, mais il faudra attendre le 10 Septembre pour commencer les rouges en

Châteauneuf du Pape et finir en Gigondas le 1^{er} jour d'Octobre ; une récolte perturbée en tout et pour tout par un seul épisode pluvieux sans grande importance, le 18 Septembre.

Les résultats, dix mois plus tard, sont de toute beauté : on a une fraîcheur, une pureté de fruits, un équilibre richesse/minéralité sur les Rosé et Blancs, tout à fait particuliers ; aucune austérité ne se fait sentir alors qu'on perçoit parfaitement la colonne vertébrale d'un millésime de garde, dans chacun des vins.

Les Rouges sont réellement superbes aussi ; on est en présence d'un millésime rare du style des 1998 et 2005. C'est la régularité dans la qualité qui est surprenante, une sorte de concentration naturelle : en Pigeolet les

fruits sont éclatants, gourmands, onctueux ; aux Pallières les arômes sont beaucoup plus noirs, la myrtille est là, c'est profond, riche, les tanins sont bien intégrés, c'est minéral et velours à la fois.

Le Télégramme est tout en fraîcheur, en fruits rouges, c'est élégant et volumineux. En Roquette on touche au caractère solaire du millésime, des Grenaches très murs, c'est sérieux, solide, complexe ; ça finit sur un très beau relief et une belle minéralité.

En Vieux Télégraphe, c'est très complexe aussi, épicié, légèrement fumé, garrigue ; c'est profond, riche, la fin est longue et noble.

Il y aura bien entendu un Accent en 2007, très Grenache, riche et aérien, légèrement austère, un vin très sérieux qui va venir poser une pierre de plus à la personnalité de ce dernier arrivé.

Bref, un millésime très généreux, pas ingrat du tout, au contraire ; il nous rend grandement les efforts intenses qu'il nous a demandés, aussi bien aux vignobles qu'en caves.

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

**millésime
rare
du style
des 1998
et 2005...**

M A S S A Y A :

Voilà un nom qui fait partie de notre vie depuis déjà 10 ans, et qui, on pourrait s'en étonner, n'a jamais été cité dans les lignes de Sémaphore ; le hasard du calendrier, les éléments qui ont mis du temps à se mettre en place, la confiance en l'avenir... certainement un peu de toutes ces raisons, plus d'autres sûrement, sont à l'origine de cette absence.

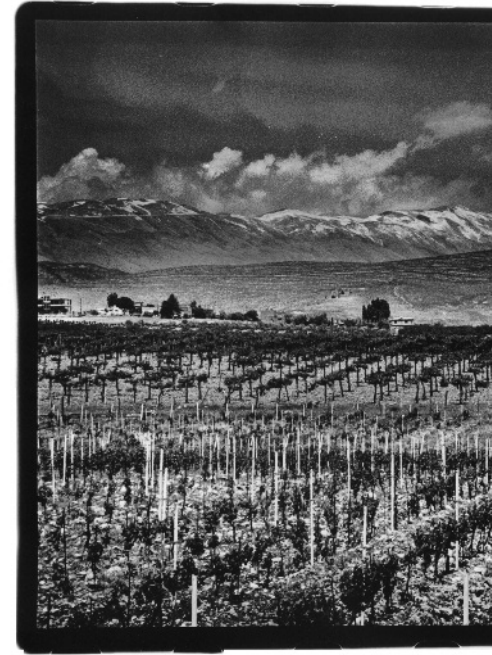
C'est donc en 1998 que nous avons décidé de faire partie de l'équipe fondatrice de Massaya Vins-Liban (L'arak El Massaya existait depuis quelques années déjà). L'idée de base étant de créer une gamme de vins du Liban, sous la bannière Massaya, issue de terroirs de caractère, produite par une équipe entièrement Libanaise, ayant pour référence notre philosophie dite de

"Vins de Terroir", et bien entendu notre support formation ainsi que notre soutien technique au quotidien.

Nous savions, en nous engageant dans ce projet, que outre les difficultés techniques, nous rencontrerions des embûches d'ordre politique, logistique, administratif, dues tout simplement à la nature même du pays et de sa région, avec laquelle nous aurions à composer.

Mais au-delà, et bien plus fort que toutes ces craintes, nous avons ressenti l'appel d'un terroir, ainsi qu'une grande harmonie de pensée avec ces hommes qui allaient devenir nos partenaires et très rapidement nos amis : Sami et Ramzi Ghosn, Dominique Hebrard et Hubert De Bouard.

Aujourd'hui, l'équipe fondatrice



LES 2006 ROUGES SONT BIEN TÔT LÀ !

Il n'est certainement pas facile de pointer son nez derrière un grand millésime ; on pense immédiatement à la succession des 1998 qui peut être mise en parallèle de celle que nous allons vivre cet automne : on peut en effet comparer 2006 à 1999, avec cette même sensation de fraîcheur, d'équilibre, de millésime classique, mais avec une richesse supplémentaire au profit des 2006, une sorte de velours en plus.

Leurs mises en bouteille sont terminées, les vins vont avoir les deux mois d'été pour se reposer et se faire à leur nouvelle et longue vie.

Le Pallières 2006 représente à lui seul l'harmonie du millésime : le nez de "zan violette", très classique ici, est surmonté d'une impression de fruits noirs, délicats et légèrement doucereux.

La bouche est fraîche, onctueuse, très velours, l'effet réglissé persiste tout au long de la dégustation qui se déploie en courbe régulière pour

s'achever sur une sensation tannique bien intégrée et nécessaire au relief du vin. L'ensemble est long, très progressif et gourmand.

Le Télégramme, qui lui est en bouteilles depuis le début de l'année, apparaît beaucoup plus ouvert, plus direct, plus approachable. Le nez est très frais, dominé par des fruits rouges, légèrement mentholés qui appellent à la dégustation ; en bouche, c'est direct aussi, le plaisir est immédiat, le grenache s'offre pleinement, à la fois en structure et en arômes ; c'est onctueux, droit, les tannins sont bien enrobés mais leur présence signe l'appartenance à la famille.

La Roquette 2006 est le premier millésime à avoir été vinifié dans les chais de vinification, tels qu'ils sont dans leur version finale ; c'est-à-dire avec l'augmentation de 33% du potentiel de cuvage et l'intégration des cuves bois. C'est un nez de vin sérieux, profond et complexe qui

s'offre à nous : les fruits sont accompagnés d'un léger fumé, d'une sensation de terroir assez marquée ; belle maturité de raisins en bouche : c'est riche, plein et assez "noir" au niveau arômes. On n'est pas sur un millésime de Roquette qui se livre facilement. La structure tannique est bien présente et offre une fin de bouche droite, longue et élégante.

Ce sont les épices, le poivre, le fumé, la garrigue qui caractérisent le nez du Vieux Télégraphe ; c'est complexe et frais aussi. En bouche, les différents éléments vont mettre du temps à s'harmoniser : il y a une certaine austérité malgré un "bon paquet" de fruits en présence ; le minéral conjugué à la structure tannique vont certainement faire fuir quelques palais peu préparés, mais les millésimes classiques sont ainsi faits, et on est toujours heureux de les voir revenir.

10 ANS DÉJÀ



est quasi intacte, seul Hubert a choisi d'autres aventures, l'équipe technique sous l'impulsion de Ramzi commence à acquérir une belle maîtrise de ses sujets, (l'indépendance nécessaire à faire passer dans les vins une partie de son âme), le vignoble est toujours et demeurera longtemps encore en construction, les caves portent les traces d'une bonne maturité et la production tend à se stabiliser à 300 000 bouteilles de vin, toutes cuvées confondues.

Les objectifs qualitatifs sont en partie atteints, il reste bien entendu encore de nombreux progrès à réaliser ; ils seront l'œuvre du temps et de l'expérience.

Depuis Janvier 2008, la gamme complète des vins Massaya, (dont une fiche de présentation est jointe), est distribuée en France par

notre équipe commerciale.

Un entrepôt sous douane, créé à Châteauneuf du Pape, nous permet depuis 2 ans de rendre disponibles les vins à tous les marchés, avec la même souplesse qu'une production régionale, et un bureau Massaya France a été mis en place au siège des Vignobles Brunier.

On peut dire maintenant que la maison est construite, elle est habitée, elle a même résisté aux premiers orages, on commence à la trouver sans trop la chercher, les années maintenant ont leur rôle à jouer : patiner les façades, affirmer son caractère, faire apparaître les premiers signes de vieillissement qui sont en fait les prémices de la beauté, et lui apprendre à vivre en harmonie avec le paysage qui l'entoure.

REVUE DE PRESSE / PRESS REVIEW

**WINE SPECTATOR
TOP 100 2007 – DEC
31 2007 – JAN 15
2008**

VIEUX TELEGRAPHE
ROUGE 2004 classé 20^{ème} au
Top 100 2007.
94 points.

**WINE ADVOCATE –
OCT 2007 – N°173**

Châteauneuf-du-Pape [...] has enjoyed a revolution in quality [...] In short, the ten or so top domaines in 1978 has now increased to at least 60 or more estates, with new names emerging with each new vintage [...], this year (NDLR 2007= vintage 2005/2006) Domaine La Roquette.

There is no question Daniel Brunier and his brother have been working feverishly to raise the level of quality at Domaine La Roquette. The wines are now being aged 100% in

foudre, and the quality has definitely taken a dramatic turn upwards. The brothers have introduced an old vine luxury cuvée, called l'Accent de Roquette, and the estate's white Châteauneuf-du-Pape has benefitted from their expertise in vinifying white grapes.

RVF – JUIN 2008

VIEUX TELEGRAPHE
ROUGE 2007 -
ROQUETE ROUGE 2007
– 15.5 / 17.5 – Tous les deux sont vinifiés par la famille Brunier. En cours d'élevage, le domaine de la Roquette se déguste mieux que le domaine du Vieux Télégraphe. Si le premier brille par son soyeux et des tanins précis, le Vieux Télégraphe fait ressortir la puissance de La Crau par un fruit très mûr donnant un côté vin doux naturel et

un volume impressionnant en bouche.

**INTERNATIONAL
WINE CELLAR –136
FEB/JAN 08**

ROQUETE RED 2006 –
90-93 –Deep ruby. The nose offers a seductive bouquet of smoky raspberry and cherry, complemented by fresh flowers and baking spices. Sweet red fruit flavors are accented by licorice and bitter chocolate, and finish with impressive focus and grip. This is strikingly elegant.

RVF – JUIN 2008

PALLIERES ROUGE
2007 – noté entre 18 et 20
–C'est en bouche que ce vin s'exprime le mieux avec sa texture fine et douce qui lui donne un côté tendre. Une belle lecture du terroir de Gigondas

**WINE ADVOCATE – 31
OCT 2007 – N°173**

ROQUETE 2006 –(89-91) – it is a wine of exceptional elegance. Revealing plenty of strawberry jam, kirsch, licorice, earth, and flower characteristics, it is a medium to full-bodied, precocious effort with supple tannin, low acidity, and loads of fruit as well as purity. It should drink beautifully for 10-15 years.

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