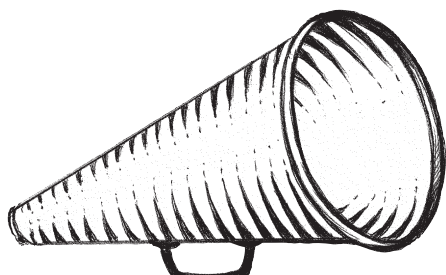


# SÉMAPHOR

N°23 - JUILLET 2012

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

## EDITO



## Mégaphone

La création d'un nouveau vin, d'une nouvelle étiquette, est toujours un moment intense, rare en ce qui nous concerne et au plus haut point, anxiogène. Les derniers à être entrés dans la famille au même moment, furent Terrasse du Diable et Les Racines en millésime 2007, mais dans ce cas précis il s'agissait simplement d'une division parcellaire, qui n'a ni touché à notre production globale, ni à la gamme de nos appellations.

Mégaphone, AOC Ventoux, va être à compter du millésime 2011, un vrai « petit nouveau » dans notre gamme.

Il est issu d'un agrandissement de nos vignobles dans la région de Caromb, plus précisément sur la commune de

St Hippolyte-le-Graveyron, située dans l'extrême Ouest de l'appellation Ventoux, entre Beaumes-de-Venise et Caromb, lovée sur le versant Sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis.

Il s'agit en tout et pour tout de 2 ha de vignes complantés de Grenache et Syrah, mais leur situation géographique, leur exposition et les résultats que nous avons pu observer après la première récolte, nous ont poussés à ne pas assembler cette production au classique Pigeoulet, mais d'en faire un vin à part entière et lui offrir une place dans le tout début de notre gamme, un Ventoux vinifié au Domaine La Roquette.

Il portera le nom de Mégaphone, cet instrument ancien, utilisé pour communiquer oralement, faire passer des messages imprégnés du timbre de voix et de l'émotion de son messenger ; nous sommes restés jusqu'alors dans l'écrit, Mégaphone passe à l'oral et à travers lui nous souhaitons promouvoir cette magnifique région qui s'étale au pied du Géant de Provence, pas toujours facile à dompter, mais sans aucun doute pleine de charme et de profondeur.

Daniel Brunier

## UN CHANGEMENT DE TAILLE

Une gamme de produits, même constituée des produits les plus traditionnels qu'il puisse être, n'est pas immortelle et est régulièrement remise en cause par le marché, par la lassitude, par le besoin de changement, de simplification et d'adaptation au monde qui évolue. Nous avons pris la décision de rendre la nôtre plus logique, progressive, en réduisant notre offre de Châteauneuf-du-Pape rouge à 3 vins, alors qu'elle en compte 4 actuellement et en intégrant un Ventoux dans l'espace existant entre le Vin de Pays et les Gigondas.

Il est évident que le sujet important se situe dans la simplification de la gamme au niveau des Châteauneuf-du-Pape, compte tenu que l'introduction du Ventoux ne va jouer que sur quelques 7000 bouteilles.

Nous nous rendons à l'évidence depuis quelques temps, du fait que de plus en plus de nos distributeurs et revendeurs à l'étranger travaillent sur l'ensemble de nos produits, qu'il existe une rivalité sérieuse entre les étiquettes Domaine La Roquette rouge et Télégramme rouge. Ceci dû au fait que les prix des deux vins se trouvent confinés dans une fourchette assez serrée.

Nous nous rendons compte aussi que l'étiquette et le nom Télégramme, du fait de leur association directe à l'image du Vieux Télégraphe, prennent le pas sur l'identité du Domaine la Roquette, alors même que les qualités intrinsèques des vins ne sont pas comparables, et certainement en faveur du second. C'est la force d'une marque qui s'impose naturellement.

Nous nous retrouvons donc dans la difficulté de promouvoir deux étiquettes en compétition dans notre propre réseau, avec tous les conflits d'intérêts que cela implique, les situations de frustration pour certains, d'insatisfaction pour d'autres et une perte d'énergie substantielle pour pratiquement tout le monde, par manque d'homogénéité dans les efforts.

Le constat est en fait multiple : l'étiquette Télégramme a les épaules plus larges que son costume, la belle personnalité du lieu-dit Piedlong ne se lit que dans les quelques bouteilles produites en Accent de La Roquette, alors que son potentiel est bien plus important et finalement, l'étiquette Domaine la Roquette souffre d'un manque de personnalité à tous les niveaux.

La solution qui s'offre à nous pour harmoniser cette famille de Châteauneuf-du-Pape, tant au niveau des qualités qu'à celui des présentations, est de suivre notre philosophie des « terroirs de caractère », comme nous l'avons fait à Pallières (Les Racines et Terrasse du Diable) et au Vieux Télégraphe (La Crau) : l'Accent de la Roquette va donc devenir le seul visage du Domaine, issu exclusivement du plateau caillouteux du Piedlong, lieu-dit où sont concentrés nos plus vieux Grenaches. L'ensemble des autres parcelles du Domaine participeront à la création du Télégramme, comme c'est déjà le cas au Domaine du Vieux Télégraphe.

La gamme de nos Châteauneuf-du-Pape rouges se retrouvera donc réduite à trois étiquettes : le Télégramme, l'Accent et le Vieux Télégraphe, avec bien entendu des niveaux de prix adaptés à cette nouvelle répartition, principalement en ce qui concerne celui de l'Accent, qui deviendra beaucoup plus accessible et sera parfaitement situé à mi-chemin entre les deux autres.

Il en sera ainsi pour l'ensemble de nos marchés y compris le marché français, où le Télégramme n'est pas distribué à ce jour ; il fera là

**Le Vieux Télégraphe**  
Domaine  
**LA ROQUÈTE**  
au petit bonheur **Rouge**  
**Les Pallières Blanc**  
*Le Pigeoulet des Brunier*  
**MASSAYA Rosé**  
**SÉMAPHORE**  
**Télégramme VIEUX·MARC**

aussi son apparition en entrée de gamme de nos Châteauneuf-du-Pape rouges. Concernant les Châteauneuf-du-Pape blancs, aucun changement n'est à l'ordre du jour, le Clos La Roquette et le Vieux Télégraphe jouent chacun leur rôle et tiennent parfaitement la place qui est la leur.

Cette nouvelle organisation deviendra réalité à compter de 2013, période à laquelle les 2011 rouges feront leur entrée sur les marchés ; Le Télégramme sera disponible à compter du 1er Avril, l'Accent et le Vieux Télégraphe traditionnellement à partir de Septembre.

Alors le temps sera venu de mesurer la distance qui va demeurer entre notre vision de l'avenir et le quotidien des marchés.

## MILLÉSIME 2011 : TRÈS BEAU EN CHÂTEAUNEUF, GRAND À PALLIÈRES !

Encore plus que nombre de ses prédécesseurs, ce millésime 2011 fut difficile à découvrir, à réellement s'approprier de façon à être capable de le présenter sérieusement, sans emphase ni minimisation, sans que cette toute première présentation devienne obsolète dans quelques mois, mais au contraire qu'elle puisse servir de support durant la longue période de mise en marché. Il a fallu attendre le mois de Mai 2012 pour vraiment sentir le volume, le grain, l'amplitude exacte, la réelle personnalité des tanins, des fruits et même des couleurs.

Lorsque l'on observe les chiffres globaux de la période affectant le millésime 2011 (Oct 2010 à Sept 2011), on peut résumer les choses en disant qu'elle fut « chaude et sèche » par rapport à la normale ; en effet, on observe que la température moyenne fut supérieure d'un demi degré, et qu'il a manqué 150 mm d'eau, soit - 20% par rapport à la normale. Mais les moyennes sont man-geuses de personnalité, c'est bien connu.

Avec un automne 2010 froid et sec suivi d'un hiver doux et sec, on ne peut en effet se retrouver à la fin de février qu'avec un déficit hydrique sérieux, ce qui pour nos climats du Sud du Rhône, est un

vrai handicap ; les réserves hivernales si précieuses en été, étant en déficit de 20% à cette époque. Par chance le mois de Mars fut très pluvieux et a permis aux vignobles d'aborder le printemps dans des conditions pratiquement normales (-4% de précipitations). Il faut préciser que la structure de nos sols, extrêmement caillouteuse en surface et considérablement argileuse et caillouteuse en sous-sol, permet aux fortes pluies de ne pratiquement pas ruisseler, mais de s'infiltrer au travers des galets, à l'image des pluies fines d'hiver et de rester là, à disposition des racines pour la période de végétation.

Et le printemps fut chaud et sec, avec des températures et des durées d'ensoleillement record, ce qui fit qu'à fin Juin, le déficit hydrique fut à nouveau de 20%. La floraison s'est déroulée dans de très

**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.fr  
MAQUETTE : Terre Neuve - IMPRESSION : Imprimerie Laffont - Avignon

bonnes conditions et compte tenu des données climatiques printanières, l'avance de végétation à l'arrivée de l'été, était de plus de deux semaines.

Juillet va rompre le cycle avec ses caprices ; pluvieux, frais et de plus porteur d'un orage de grêle touchant les parcelles du domaine La Roquette sur un tiers de leur surface. Par chance, les mois d'Août et Septembre furent très chauds et secs et la cicatrisation a pu s'effectuer dans de bonnes conditions, mais l'avance constatée fin Juin fut considérablement réduite.

Avec cet été en demi-teinte et un potentiel de récolte normal, les maturités se sont montrées hétérogènes principalement en Châteauneuf-du-Pape, les prélèvements compliqués et les prévisions de vendanges complètement bouleversées à plusieurs reprises.

Ce n'est que le 6 Septembre que nous avons donné le coup d'envoi général en commençant bien sûr par La Crau. Conditions climatiques superbes durant la période de récolte, nous permettant de prendre le risque d'attendre la maturité complète de l'ensemble des parcelles, ce qui ne fut pas une mince affaire.

Ont suivi des fermentations pas très faciles ; les forts niveaux de sucre nous ont donné du fil à retordre au moment des phases terminales de fermentations alcooliques et bien entendu les gestes des hommes de la vinification ont dû s'adapter encore une fois à ces conditions « nouvelles » et se faire encore plus délicats.

Il en résulte un superbe millésime en blancs Châteauneuf ; Le Vieux Télégraphe est pour l'instant assez discret au nez, mais c'est profond, frais, la fleur blanche domine ; en bouche on retrouve la fraîcheur des arômes, se manifestant en une touche acidulée très élégante, le grain est beau ; c'est en même temps onctueux, gras, minéral et aérien.

Le Clos la Roquette est aussi dominé par un nez de fleur blanche, de miel ; en bouche, c'est légèrement citronné, anisé ; c'est frais et généreux à la fois, finissant sur un soyeux très marqué, lui donnant son élégance et sa personnalité.

Au Petit Bonheur les Pallières rosé est assez discret au nez, c'est fin et floral ; la finesse se retrouve en début de bouche et progressivement on se sent envahi par une belle amplitude, par un volume soyeux, gras et droit ; on pourrait avoir les mêmes sensations dans un blanc de joli terroir. Il faut dire que les méthodes utilisées pour sa vinification, sont exactement celles des blancs classiques. Plus que jamais un rosé de repas.

Du côté du Ventoux, les maturités ont été plus homogènes et donc en avance par rapport à notre calendrier interne ; Le Pigeolet est très gourmand, frais au nez, c'est la framboise qui domine ; en bouche c'est élégant, fin comme il est rare de le constater en Pigeolet, mais c'est aussi vineux, généreux, équilibré et les tanins sont bien intégrés.

Le nouveau venu, Mégaphone, qui va défendre les couleurs de l'AOC Ventoux, est issu de Grenache - Syrah et comme le Pigeolet, a été vinifié et élevé au Domaine La Roquette ; le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé ; en bouche, on découvre les épices de ce nouveau terroir, mélangées à des senteurs de garrigue ; la trame est belle, c'est tendu, élégant, debout, on sent la fraîcheur du lieu. Un vrai caractère.

En Pallières, on fête cette année le cinquième anniversaire des Racines et Terrasse du Diable et d'une façon somptueuse ; 2011 est grand au Nord des dentelles de Montmirail. La maturité est arrivée à Pallières plus régulièrement qu'à Châteauneuf, en avance là aussi par rapport à l'ordre habituel.

Les Racines est très épicé au nez, poivré, réglisse noir ; en bouche c'est ample, soyeux, très généreux, zan-violette, fruits noirs, la texture est belle, c'est assez profond et long. Les tanins sont bien là mais ne présentent aucune forme de sécheresse, ils allègent l'ensemble qui le supporte très bien.

Au nez, Terrasse du Diable est plus sur les fruits frais et même floral ; en bouche, le caractère est légèrement plus agressif, on sent une austérité qui devrait s'assouplir dès les premiers mois de bouteilles, signe d'un caractère bien trempé. C'est gras, intense, serré, la structure tannique est très présente.

En Châteauneuf-du-Pape rouge, le millésime est très beau sans être grand ; Le Télégramme, qui va jouer un rôle plus important dans notre gamme à compter de ce millésime, est très fin au nez, floral et frais ; le grain en bouche est très élégant, soyeux ; c'est onctueux, le côté doux et sucré du

Grenache lui apporte de la tendresse tout en ayant une belle droiture de fin de bouche où un bon « grip » fait son apparition. De l'équilibre et du plaisir « en pagaille ».

L'Accent va aussi subir une montée en puissance dans la gamme à compter du millésime 2011 et à cette occasion nous avons décidé de le conditionner en bouteille armoriée classique. L'assemblage des lieux-dits Piedlong-Pignan est assez sérieux, aussi bien au nez qu'en bouche ; la trame est belle, minérale, c'est dense, noir, légèrement anisé, réglissé, mais rien d'étonnant compte tenu de la grande proportion de très vieux Grenaches qui entrent dans sa composition ; belle dimension, beau volume, c'est long et droit, la structure tannique est respectueuse de l'ensemble.

Du côté de La Crau enfin et du Vieux Télégraphe, on peut dire que la richesse fait bon ménage avec l'élégance, la rondeur et le côté suave du Sud. Le nez est frais, floral, minéral, malgré une sensation de grande maturité ; la montée en puissance s'opère en deuxième bouche, c'est ample, mûr, persistant, soyeux et les tanins étonnamment fins. Une petite pensée pour le millésime 1985, qui d'ailleurs se déguste à merveille actuellement.

