

SÉMAPHOR

N°8 - JUILLET 1998

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



SACRÉ THERMOMÈTRE !

Quelle agréable surprise, il y a quelques jours, de me voir servir en terrasse du Bain-Marie à Avignon, un Gigondas Rouge 96 à la température de la cave : à la limite d'être frais ; quel régal au moment précis où il reprend quelques degrés dans le verre !

Toute la fraîcheur des arômes est conservée, tout l'équilibre du vin est respecté, bref, on l'aide à se faire aimer. Ce soir là, c'était un Gigondas, mais il en est de même pour tous les vins de la Vallée du Rhône Sud, et principalement les Châteauneuf-du-Pape.

C'est paradoxal, mais les vins nés en régions chaudes, ne supportent pas d'être dégustés à des températures élevées. Alors de grâce, Mesdames et Messieurs les Sommeliers et Restaurateurs, en ces périodes estivales, donnez à nos vins rouges, toute leur chance de plaire à nos clients communs, dont vous avez la charge.

Respectez les efforts qui ont été les nôtres dans l'accomplissement de vins équilibrés malgré leur richesse, en les proposant à température de dégustation et non celle de la salle.

Soyez en remerciés par avance.

Daniel BRUNIER

DU PLAISIR EN BOUTEILLES

Deux millésimes de plaisir ont fait l'objet cette année de mises en bouteilles, et vous sont proposés actuellement : 1997 pour les Blancs Châteauneuf-du-Pape, les Pigeoulet Rosé/Rouge et 1996 pour les Rouges Châteauneuf-du-Pape.

Comme d'habitude, le Pigeoulet Rosé fut embouteillé le premier, dès le mois de Mars afin d'avoir tout le temps de se reposer avant l'arrivée des premières chaleurs : Il est caractérisé cette année par une couleur parfaitement brillante, d'un rose aux reflets sensiblement tuilés, comme le sont souvent les rosés provençaux ; le nez est frais et engageant ; la bouche harmonieuse, ronde, élégante et assez fraîche. Le millésime 97 étant un millésime sur le fruit, les rosés et les blancs en sont les grands bénéficiaires.

Le Pigeoulet Rouge 97 embouteillé au printemps, fait déjà l'unanimité dans les dégustations : il arbore des fruits, un équilibre en bouche et une fraîcheur, tout adaptés à sa vocation de vin de consommation quotidienne.

Les Châteauneuf Blancs, cette année, furent mis en bouteilles sensiblement plus tard que d'habitude ; l'organisation des travaux de cave nous l'ayant permis, ça ne peut être que bénéfique pour les vins.

La Roquette Blanc impose petit à petit sa personnalité ; millésime après millésime, on ressent le sol sableux du lieu-dit "La Roquette" apporter finesse et élégance ; le nez du 97 est très particulier : miel, levure de bière, fleurs blanches ; on retrouve en bouche des arômes mielleux, un bon équilibre et un bon gras sur la fin. La légère amertume que l'on peut constater sur certains millésimes dans leur jeunesse est parfaitement absente cette année, laissant place à une belle rondeur.

En Vieux Télégraphe Blanc 97, sur le marché depuis peu, l'harmonie des belles années est au rendez-vous avec, en prime, une fraîcheur de fin de bouche toute particulière ; un nez de pêche blanche, abricot, vanille, légèrement boisé ; une bouche onctueuse, équilibrée, finissant sur une tonalité à la fois douceuse et fraîche lui donnant toute sa finesse et sa personnalité.

Bref, comme nous l'annoncions en début d'année : 1997 est un très beau millésime de Blanc.

D'autre part, et ce depuis début Mai, en Châteauneuf-du-Pape Rouge, c'est le 1996 qui vient de subir sa mise en

bouteilles. Mise en bouteilles tout à fait traditionnelle, sans collage ni filtration, compte tenu des 20 mois d'élevage, permettant aux vins de se clarifier tout à fait naturellement à la cadence des soutirages.

Le millésime en lui-même représente le type de vin déjà ouvert, rond, velouté, à déguster bien avant les 95 et même les 94.

La Roquette 1996 a pour lui, une couleur superbe - rubis intense - un nez de raisins très mûrs, de pruneaux ; une bouche gourmande et riche à la fois. Il transmet une impression d'équilibre où les arômes, le volume et les tanins sont réunis pour offrir un moment de plaisir réel.

Certainement pas la complexité, ni le potentiel d'un millésime 95, mais une générosité plus simple, plus directe et plus rapide : millésime à boire dans les 6 à 8 ans qui viennent, et qui, dès cet hiver, pourra grandement contenter

"Une sensation de velours, de plaisir immédiat ressort du millésime 96"

les amateurs de Châteauneuf jeunes.

Le Vieux Télégraphe 96 est lui aussi bien représentatif de l'année. A ce sujet, un

des fondements de notre philosophie est de vinifier les différents millésimes en fonction de ce qu'ils sont, de leur potentiel, de leur caractère, sans vouloir forcer la nature mais au contraire en s'y calquant afin d'atteindre l'équilibre des vins de terroir. Le nez est très fruit frais, sans notes animales pour l'instant la bouche offre des arômes à forte dominante de réglisse et d'épices ; le volume est harmonieux et les tanins bien associés à l'ensemble.

Une sensation de velours, de plaisir immédiat ressort de ce millésime, ce qui nous a fait prendre la décision de le proposer sensiblement plus tôt qu'à notre habitude, afin que les stocks de 95 puissent être conservés.

A deux millésimes de vieillissement, succèdent deux plus souples, la nature a bien fait les choses. A la veille de vendanger le millésime des 100 ans du Vieux Télégraphe, espérons qu'elle ait encore une petite pensée pour lui, en nous offrant tous les ingrédients nécessaires à la vinification d'un millésime d'anniversaire.

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

LE PIGEOULET DE LA ROQUETTE A GRANDI

Il est devenu, pour nombreux d'entre vous, un vin bien connu, tant en rouge qu'en rosé. En effet, depuis le Sémaphore N°1, dans lequel nous vous le présentions, les choses ont grandement évolué :

La qualité d'abord, objet de tous nos efforts quotidiens, s'est sensiblement améliorée : les rouges sont plus vineux, plus frais, plus équilibrés, et plus fruités ; les rosés sont plus frais et plus délicats.

Au vu de la progression des qualités obtenues, l'intérêt porté sur ce vin de consommation quotidienne par toute l'équipe de travail, s'est accru considérablement et chacun, de la vigne à la commercialisation a été plus attentif. Et par voie de conséquence, la demande s'est faite plus forte, nous imposant la mise en place de contingentements, que nous avons eu beaucoup de mal à faire accepter compte tenu de la faible notoriété du produit.

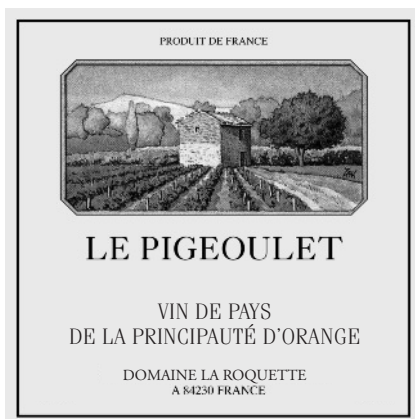
Face à ces évolutions successives, nous

avons songé à un agrandissement du Vignoble Pigeoulet, dans le but principalement de garantir une qualité régulière d'un millésime sur l'autre, et de pouvoir disposer de quantités plus importantes afin de contenter une plus grande partie de nos clients. Avec beaucoup de chance et de plaisir, nous avons conclu, pour un démarrage en millésime 98, un accord de fermage avec un ami vigneron de Caromb⁽¹⁾, portant sur

une superficie de 6 hectares, principalement complantée en grenache. La récolte sera vinifiée dans la nouvelle cuverie de la Roquette, qui, bien entendu, a été légèrement surdimensionnée afin d'accepter une augmentation de production éventuelle.

Le terroir de Caromb

nous permet d'envisager encore une belle évolution des qualités et la production globale devrait se situer aux alentours de 50000 bouteilles.



L'HOMME EST-IL UNE COMPOSANTE DU TERROIR ?

C'est une question qui se pose légitimement à toute personne consciente que "Sol" n'est pas synonyme de terroir, mais qu'il n'en est que sa composante principale. En effet, ce mot bien Français - "TERROIR" - pratiquement intraduisible en Anglais, renferme le mot - Terre -, son élément essentiel, mais il est constitué aussi du climat sous lequel il est situé, de son orientation géographique, et même, des cépages qui lui sont propres. En effet, un vin de terroir par définition,

est un vin traditionnel, issu de cépages historiquement reconnus dans la région de production, et donc partie intégrante du patrimoine viticole que sont les terroirs.

Ce serait donc bien réducteur d'assimiler Terroir à Sol, malgré la complexité de certains terrains comme, par exemple, celui des plateaux et terrasses de l'appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape.

C'est le mariage heureux de tous ces paramètres si différents, si complexes et complémentaires ;

En quelque sorte, un coin de terre qui permet à la vigne de se développer, de faire mûrir parfaitement chaque année ses

raisins, sans apport d'eau artificiel et ainsi, donner la possibilité au Vigneron de créer un vin de qualité inimitable.

Et c'est là qu'intervient le 5ème élément du terroir, celui qui lui a permis d'exister, de se développer et de s'affiner au fil du temps.

On peut bien sûr aller contre cette idée en disant qu'un terroir existe même s'il n'est pas mis en valeur, mais quel intérêt et où en est la preuve ?

Cela paraît évident, l'homme par ses gestes et sa raison, fait partie intégrante du terroir, car tout simplement, comme nous le disions précédemment, sans lui....

Pour 6 personnes : • 800 g d'aubergines longues, 1 k 500 de tomates bien mûres, thym, sarriette, laurier, sel, poivre, huile d'olive. • Eplucher les aubergines, les couper en tranches fines dans le sens de la longueur ; couper les tomates en tranches fines également, sans les peler. • Dans un plat à gratin pouvant aller au four, et préalablement badigeonné d'huile d'olive, placer les tranches de légumes crus, debout sur le côté, en alternant aubergine-tomate, et en bien serrant jusqu'à remplir parfaitement le plat.

Aubergines Confites de Maguy

• Parsemer de thym et sarriette, intercaler 2 à 3 feuilles de laurier, et arroser généreusement d'huile d'olive. • Cuire à four chauffé thermostat 7, pendant 45 minutes environ, et aplatir avec le dos d'une fourchette, en cours de cuisson. • Couvrir ensuite d'une feuille d'aluminium et cuire encore 30 mn. • Servir frais en entrée.

PS : les légumes devant être très réduits, pour assurer la réussite de ce plat très simple, ne pas hésiter à en prolonger sa cuisson si nécessaire.

⁽¹⁾ CAROMB : Petit village du Vaucluse, installé au Sud des Dentelles de Montmirail et au pied du Ventoux, bien à l'abri du mistral malgré sa proximité de la Vallée du Rhône - 1/2 heure à l'Est de Châteauneuf-du-Pape.

Les terroirs de Caromb représentent l'extrême Ouest de l'A.O.C. Côtes du Ventoux.

•ACTUALITES•

LE CHANTIER CUVERIE ROQUETTE

A l'heure où nous écrivons ces lignes, la nouvelle cuverie La Roquette vient à peine d'être couverte, mais à l'intérieur, les cuves de vinification et de décuvage, ainsi que le pressoir et les différents niveaux de travail sont déjà en place.

Le conquet de réception, égrappoir et autre matériel œnologique seront livrés courant Juillet.

Bref, le planning a été suivi quasiment au jour près, et, de plus, la chance veut que le millésime 98 soit sensiblement tardif par rapport à ses prédécesseurs.



La personne qui a créé cette étiquette il y a cent ans ne pensait certainement pas qu'elle fêterait son 100ème anniversaire en ne subissant qu'une seule modification : ajout de la mention du lieu-dit "La Crau" en 1996.

SÉMAPHORE

EDITEUR :
Vignobles Brunier
3, Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 18 47

RÉDACTION :
Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio