# Vieux Télégraphe®

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

*Famille Brunier*
*vignerons*

*Le Mont Ventoux veille sur tous nos vignobles. Ici, sur le célèbre plateau de la Crau, à Châteauneuf-du-Pape*

Vieux Télégraphe®

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par notre famille, la famille Brunier, depuis six générations, exactement depuis 1891.
Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 60 ans, est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape.
Ce terroir marque nos vins d'une minéralité toute particulière, comme s'ils avaient été filtrés au travers de l'épaisse couche de galets roulés, laissée sur place à la fonte des glaciers alpins, bien avant la formation de la Vallée du Rhône.

Domaine du Vieux Télégraphe has been run by our family, the Brunier family, for six generations - since 1891 to be precise.
The estate's vineyards, 60 years old on average, are planted on the celebrated Plateau of La Crau, a site renowned for grape-growing in Châteauneuf-du-Pape.
This terroir imparts to our wines a highly distinctive minerality, as if they have been filtered through the thick layer of large pebbles left behind when the Alpine glaciers melted, long before the Rhône Valley formed.

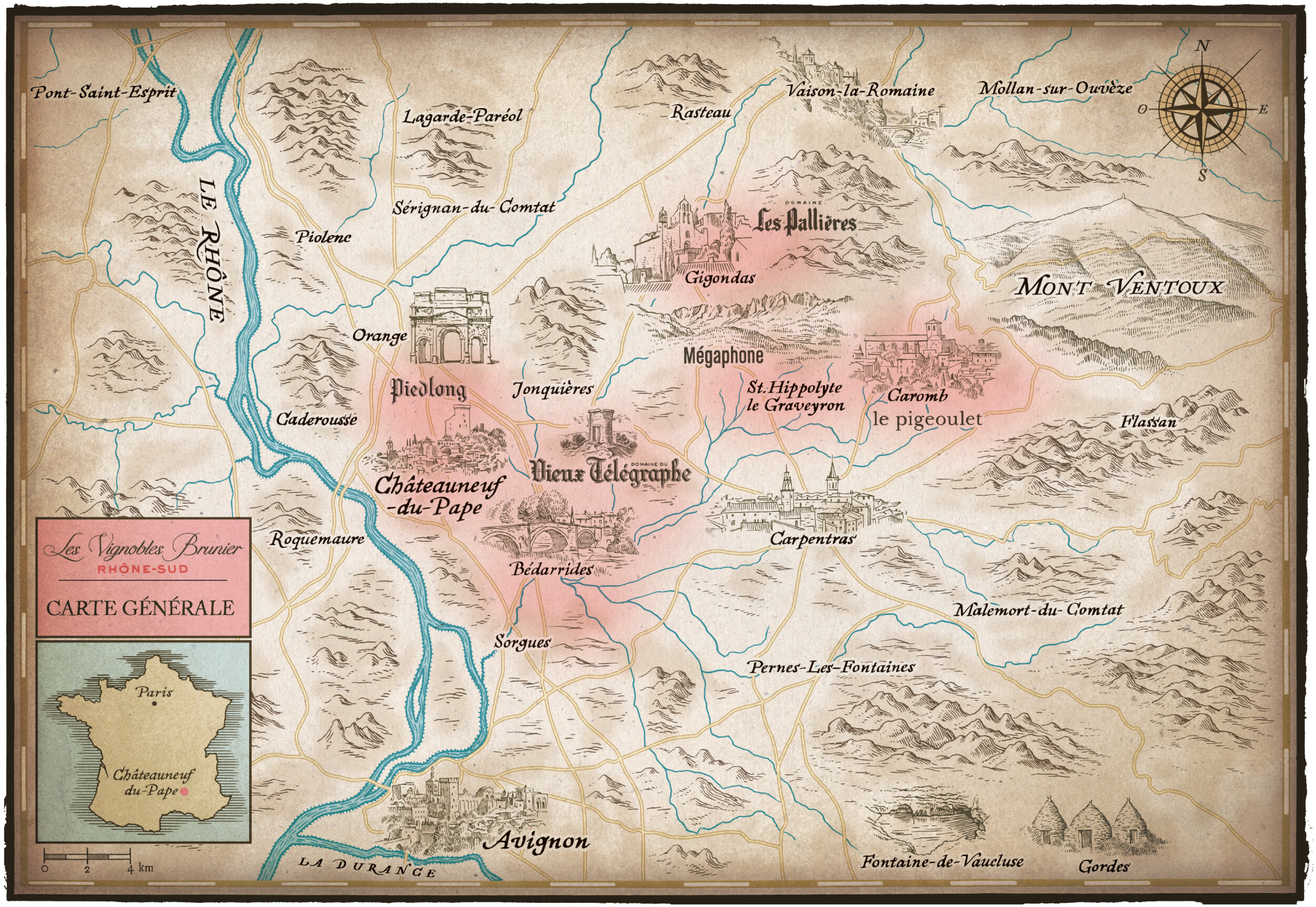
Les Vignobles Brunier

RHÔNE-SUD

# GÉOGRAPHIE

**Domaine du Vieux Télégraphe** (en rouge et en blanc), **Télégramme** (rouge), **Piedlong** (rouge), **Clos la Roquète** (blanc)… nous cultivons et vinifions différentes expressions du terroir de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi **Les Pallières** à Gigondas (blanc de noirs et rouge), **Le Pigeoulet** (rouge et blanc) et **Mégaphone** (rouge) sur les contreforts du Mont Ventoux.
Nous sommes fous du grenache, cépage qui a trouvé dans nos contrées provençales une terre d'élection.

**Geography.** We cultivate and vinify various expressions of the Châteauneuf-du-Pape terroir – Domaine du Vieux Télégraphe (red and white), Télégramme (red), Piedlong (red), Clos la Roquète (white) – but also Les Pallières in Gigondas (white from reds and red), as well as Le Pigeoulet (red and white) and Mégaphone (red) in the foothills of Mont Ventoux.
We are wild about Grenache, a grape variety that has found a favourite home in our Provençal countryside.


Les Vignobles Brunier
RHÔNE-SUD
CARTE GÉNÉRALE
Paris
Châteauneuf du-Pape
0 2 4 km
N
O
E
S
Pont-Saint-Esprit
LE RHÔNE
Lagarde-Paréol
Rasteau
Vaison-la-Romaine
Mollan-sur-Ouvèze
Sérignan-du-Comtat
Piolene
DOMAINE
Les Pallières
Gigondas
MONT VENTOUX
Orange
Mégaphone
Piedlong
Jonquières
St.Hippolyte le Graveyron
Caromb
le pigeoulet
Caderousse
Flassan
DOMAINE DU
Vieux Télégraphe
Châteauneuf -du-Pape
Roquemaure
Carpentras
Bédarrides
Malemort-du-Comtat
Sorgues
Pernes-Les-Fontaines
Avignon
LA DURANCE
Fontaine-de-Vaucluse
Gordes

Vieux Télégraphe®

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# HISTOIRE

C'est Henri Brunier qui donna naissance à cette belle histoire de famille en 1891, dans le village de Bédarrides, bien connu aujourd'hui pour détenir la partie sud-est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Cette année-là, il fit la donation à son fils Hippolyte, de parcelles de terre sises sur La Crau, lieu considéré à cette époque comme incultivable, tant la densité de galets roulés rendait le sol ingrat.

Ce dernier planta ses premiers ceps sur ce plateau dominant, où la vocation viticole remonte au XIVe siècle et où en 1821, Claude Chappe, inventeur du télégraphe optique, installa une de ses tours relais. Jules, fils d'Hippolyte, porta le patrimoine à 17 hectares et donna au fruit de son travail le nom bien trouvé de "Vieux Télégraphe".

À la sortie de la Seconde Guerre mondiale, c'est Henri, deuxième du nom et quatrième génération, qui eut la lourde tâche de reconstruire le patrimoine et de veiller à sa destinée. Ne se contentant pas de porter le domaine à 55 hectares d'un seul tenant, il donna à ce grand classique de Châteauneuf-du-Pape toute sa dimension, en créant un "style"

**History.** It was Henri Brunier who penned the first chapter of this wonderful family story in 1891, in the village of Bédarrides, well known today as occupying the south-eastern portion of the Châteauneuf-du-Pape AOC area. In that year, he gifted to his son Hippolyte some plots of land on La Crau, a place in those days considered practically unfit for cultivation, its soil a thankless proposition due to a high density of pebbles.

The latter planted his first vine stocks on this commanding plateau, where grapes had first been grown in the 14th century; and where, in 1821, Claude Chappe, inventor of the optical telegraph, built one of his signal towers. Hippolyte's son, Jules, extended the estate to 42 acres and aptly named the fruits of his labours "Vieux Télégraphe".

*Frédéric et Daniel Brunier, la cinquième génération*
*et Manon, Charlotte, Nicolas et Édouard Brunier, la sixième génération*

Vieux Télégraphe et en le positionnant sur tous les plus beaux marchés du monde.

Depuis le tout début des années 80, ses deux fils, Frédéric et Daniel, ont repris en tandem la destinée de l'entreprise familiale. Ils exploitent aujourd'hui 100 hectares en appellation Châteauneuf-du-Pape et 20 hectares en IGP Vaucluse et AOC Ventoux. À cela, il faut ajouter le domaine Les Pallières, repris en 1998 en partenariat avec leur ami Kermit Lynch, qui représente 135 hectares d'un seul tenant en appellation Gigondas, dont 25 plantés en vigne. 1998 fut aussi l'année de la création de Massaya au Liban, en association avec Sami et Ramzi Ghosn, qui aujourd'hui représente la production de 50 hectares de vignes répartis principalement dans le nord-est de la plaine de la Beqaa.
En 2015 et 2016, Nicolas, fils de Frédéric et Édouard, fils de Daniel, sont entrés dans l'histoire du Vieux Télégraphe, en intégrant pleinement l'entreprise à des postes clés. Manon, fille de Frédéric, les a rejoint en 2018.

Après plus de 125 ans d'existence, le domaine du Vieux Télégraphe et ses vignobles associés, guidés par la cinquième et la sixième générations de vignerons, ont su garder vivante l'intégralité de la philosophie de départ.

At the end of the Second World War, Henri, the second thus named and the fourth generation, had the formidable task of reviving the estate and shaping its destiny. Not content with enlarging the domaine to a single expanse of 136 acres, he gave this classic Châteauneuf-du-Pape wine its full dimension, creating a "Vieux Télégraphe" style and positioning it on all the world's leading markets.

Since the early 1980s his two sons, Frédéric and Daniel, have been tending to the family concern.They now farm 247 acres in the Châteauneuf-du-Pape AOC area, and 49.5 acres of IGP Vaucluse and AOC Ventoux vines. Domaine Les Pallières must also be listed: acquired in 1998 with family friend Kermit Lynch, the estate - a 334 - acre expanse in Gigondas - includes 62 acres of vines.

The year 1998 also marked the creation of Massaya in Lebanon in association with Sami and Ramzi Ghosn, which now makes wines from 123 acres of vines, planted mainly in the northeast Beqaa Valley.
In 2015 and 2016, Frédéric's son Nicolas and Daniel's son Edouard entered the history of Vieux Télégraphe, taking key posts in the company. Manon, Frédéric's daughter, joined them in 2018.

After more than 125 years in existence, the Domaine and its associated vineyards, guided by the fifth and sixth generations of vignerons, have kept all of its initial philosophy very much alive.

Vieux Télégraphe®

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# CULTURE

Une philosophie de culture dite raisonnée-bio et durable.
Que l'on soit sur le chaud plateau de la Crau, dans les lieux-dits de Pignan, La Roquète, Piedlong ou sur les coteaux escarpés et froids du quartier Pallières, la même conviction anime l'équipe de vignerons qui œuvre toute l'année durant, pour permettre aux raisins de s'épanouir et d'être cueillis dans les meilleures conditions.

Un beau fruit est indispensable à l'élaboration d'un beau millésime.
Pour ce faire, on n'hésite pas à adapter chaque tâche à chaque parcelle. Par exemple, la taille, les fumures organiques, les labours traditionnels… sont des tâches hivernales banales au premier abord, mais qui nécessitent une grande attention.
Au printemps et en été, il en est de même avec l'ébourgeonnage manuel, la vendange en vert et l'effeuillage. Tout est une question d'équilibre adapté à pratiquement chacun des ceps.

Les traitements effectués durant la période de végétation sont respectueux des règles appliquées en agriculture biologique et de plus raisonnés, pour atteindre

**Cultivation.** Our philosophy? Organic-raisonné and sustainable grape-growing. Whether our team of vignerons are labouring on the hot Plateau of La Crau, in the lieux-dits of Pignan, La Roquète and Piedlong, or on the cold steep slopes in the district of Pallières, they are driven all year round by the conviction that the grapes should be able to thrive and be picked in the best possible conditions.

Fine fruit is essential for a fine vintage. To achieve this, they are quick to tailor each task to each parcel of vines: for instance, pruning, the spreading of organic manure and traditional ploughing are winter chores that may seem straightforward at first glance, but in fact demand great care.
In springtime and summer, the same applies for the debudding, done by hand, and the removal of surplus unripe grapes and surplus leaves; balance is everything, and practically each vine enjoys its own.

chaque année les 2 buts principaux :
- zéro résidu dans les vins,
- pollution extérieure minimale.
En matière de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis, c'est la technique dite de "confusion sexuelle" qui est suivie depuis 1997. Elle consiste simplement à saturer le vignoble de phéromones femelles afin que le mâle papillon éprouve toutes les difficultés à se diriger pour l'accouplement. Résultat : moins de vers de grappe et des raisins plus sains naturellement. Les vendanges, enfin, illustrent parfaitement notre philosophie de respect des traditions. Effectuées manuellement, elles intègrent un triple niveau de tri du raisin afin de livrer aux hommes de la vinification un fruit, le plus sain possible. Une dernière précision cependant indispensable à la notion de terroir et d'AOC : aucune irrigation n'est pratiquée sur nos vignobles.

*"La Crau" et son sol dominé par le galet roulé*

The treatments effected during the vegetative period respect the rules of organic agriculture and are also raisonnés, in order to meet two main goals:
- zero residues in the wines;
- minimal external pollution.
To fight vine moths (eudemis and cochylis), since 1997 we have used the technique known as "sexual confusion". This simply involves saturating the vineyards with female pheromones, so that the disoriented male butterfly has great trouble in mating. The result? Fewer grape worms and healthier grapes, naturally. Harvesting, lastly, illustrates perfectly our philosophy of respect for tradition: the grapes are picked by hand and sorted-triple, so that our winemakers receive the healthiest possible fruit.
One last detail, which is indispensable to the concepts of terroir and AOC classification: we do not irrigate our vineyards.

**Climat, mistral, cépages historiques, sols, ressenti, exposition… la personnalité d'un terroir est un ensemble magique d'éléments naturels et humains qui se suffit à lui-même pour révéler une expression, pour émettre une vibration qu'aucune technique œnologique n'est encore capable de reproduire.**

Climate, mistral, historic grape varieties, soils, human intuition, exposure…
The personality of a terroir is a magical mixture of natural and human traits that suffices in itself to unveil an expression, or to convey a feeling, that no oenological technique can yet reproduce.

Vieux Télégraphe®

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# VINIFICATION ET ÉLEVAGE TRADITIONNELS

De la même façon qu'il existe chez nous une philosophie de culture de la vigne, il existe bien sûr une philosophie de vinification et d'élevage des vins. L'idée principale est d'observer attentivement le raisin, d'essayer de détecter en lui la ligne conductrice de la vinification et de créer ainsi un millésime qui soit le reflet du climat et des événements survenus dans l'année. Plus tard, on adaptera aussi l'élevage à la structure des vins produits. Personnalité et équilibre sont les deux maîtres mots qui guident nos décisions et nos actes. Dans le cadre bien précis d'une fermentation traditionnelle respectueuse des coutumes de l'appellation d'origine contrôlée, à chaque millésime et à chaque vin, égrappage, remontage, température, pigeage, durée de fermentation et bien d'autres paramètres sont adaptés, ajustés, révisés en permanence afin de coller le plus possible aux exigences de la nature et de nos espérances.

**Élaborer des vins de terroir et non des vins de recette, des vins de repas plus que de dégustation, des vins dont la qualité finale n'a de valeur que la noblesse des moyens mis en œuvre pour l'obtenir… là est notre vocation !**

**Making and maturing wine the traditional way.**
Just as the family have a vine-growing philosophy, we also have one about the vinifying and maturing of wine. The principal idea is to observe the grapes carefully, try to pinpoint a path to follow during vinification, and thus craft a vintage that reflects the year's climate and events. Later, we also tailor maturation to the structure of the wines. Personality and balance are the two watchwords that influence our decisions and actions. The very exact scheme of traditional fermentation observes the customs of the local AOC: destemming, cap-moistening, temperature management, cap-punching, fermentation time and a host of other parameters are adapted, adjusted and reviewed constantly, so as best to meet nature's requirements and our own expectations.

Making vins de terroir and not recipe wines, wines for the table rather than for tasting, wines whose final quality is attained solely by virtue of their noble means of production - this is our vocation!

*Nos chais de vinification en vallée du Rhône sont tous les trois construits en utilisant le principe de la gravité, pour recevoir la vendange ; principe qui permet un respect optimum des raisins jusqu'à leur arrivée en cuve*

# VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE

## APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE : 50 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 70 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l), mathusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchodonosor (15 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 200 000 bts de 75 cl.

# VIEUX TÉLÉGRAPHE RED

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

LOCATION: the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Courthézon meet.

AREA: 123.5 acres.

SOIL AND SUBSOIL: molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

GRAPE VARIETIES: 65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault, Clairette and sundry others 5%.

VINE AGE: 70 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Gentle pressing and selective destemming, followed by 30-40 days' traditional fermentation in temperature-controlled stainless-steel and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20-22 months in French oak foudres (60hl). Bottled unfined and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: a classic red Châteauneuf-du-Pape, very fine and elegant. The best vintages will age for 25 years and more.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l), methusaleh (6 l), salmanazar (9 l), nebuchadnezzar (15 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 200,000 75 cl bts.

# VIEUX TÉLÉGRAPHE BLANC

## APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE : 6 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussane 25 %, bourboulenc 10 %.

ÂGE DES VIGNES : 45 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

ÉLEVAGE : sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 25 000 bts de 75 cl.

# VIEUX TÉLÉGRAPHE WHITE

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

LOCATION: the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Couthézon meet.

AREA: 15 acres.

SOIL AND SUBSOIL: molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with a high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

GRAPE VARIETIES: 40 % Clairette, 25 % Grenache Blanc, 25% Roussane and 10% Bourboulenc.

VINE AGE: 45 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques, demi-muids and 30 hl foudres.

MATURATION: on the lees in barriques, demi-muids and 30 hl foudres. Bottled at 1 year.

PERSONALITY AND AGEING: a member of the classic school of white Châteauneuf-du-Pape: more floral than fruity aromas, and characterised by balance and freshness. It might dip in form between four and eight years, but the best vintages age as well as the reds.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 25,000 75 cl bts.

# PIEDLONG

## APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : plateau caillouteux de Piedlong pour le cépage grenache, situé au cœur de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, au nord du village et point culminant de l'aire de production (129 m). Lieu-dit Pignan, à l'est de Piedlong pour la partie de Mourvèdre.

SUPERFICIE : 11 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés". Pour 2 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

CÉPAGES : grenache de 70 ans (90 %), mourvèdre de 50 ans (10 %).

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mis en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 35 000 bts de 75 cl.

# PIEDLONG

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

LOCATION: For the Grenache grapes, the stony Piedlong Plateau in the heart of the Châteauneuf-du-Pape AOC area, north of the village, and the highest point in the production area (128m). For the Mourvèdre, the Pignan lieu-dit, east of Piedlong.

AREA: 27 acres.

SOIL AND SUBSOIL: For 22 acres, the Piedlong lieu-dit: Molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with a high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés". For 5 acres, the Pignan lieu-dit, well-known as one of the few parts of the AOC area with sandy topsoil, and sitting on a mixture of clay, sand and friable stone called "pierre de Châteauneuf".

GRAPE VARIETIES: 70-year-old Grenache Noir (90%) and 50-year-old Mourvèdre (10%).

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine and a third sorting in the winery. Gentle crushing and selective destemming followed by at least 30 days' traditional fermentation in concrete and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20-22 months in French oak foudres (60 hl), bottled without filtration or fining. Marketed at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: a Châteauneuf-du-Pape perfectly pitched between richness, freshness, robustness and femininity, velvet and minerality.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 35,000 75 cl bts.

# TÉLÉGRAMME

## APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

On utilise pour sa création la production des jeunes vignes de moins de 30 ans, ainsi que les parcelles plus âgées n'étant pas situées sur les plateaux de la Crau et de Piedlong.

SUPERFICIE : 30 hectares.

CÉPAGES : grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 6 % et cinsault 4 %.

ÂGE DES VIGNES : 40 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendangé manuellement avec un double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves de 25-30 jours.
Températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 15 à 16 mois en foudres de chêne français de 30 à 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 18 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape dominé grandement par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière. À déguster dans sa jeunesse.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 120 000 bts de 75 cl.

# TÉLÉGRAMME

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

Vieux Télégraphe's second-label Châteauneuf-du-Pape red, made with the grapes of young vines under 30 years old, plus older parcels not located on the Plateaux of La Crau or Piedlong.

AREA: 75 acres.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 6% Mourvèdre and 4% Cinsault.

VINE AGE: 40 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. They are destemmed, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 15-16 months in French oak foudres (30-60 hl). Bottled without filtration or fining, released at 18 months.

PERSONALITY AND AGEING: a Châteauneuf-du-Pape seriously dominated by Grenache, which confers very singular suppleness and roundness. Best savoured young.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 120,000 75 cl bts.

# CLOS LA ROQUÈTE

## APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : lieu-dit La Roquète, contigu aux lieux-dits Pignan et Piedlong.

SUPERFICIE : 3 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : partie très sableuse (en surface) de l'appellation. On retrouve, en sous-sol, la couche d'argile rouge mais cette fois-ci mélangée à une pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

CÉPAGES : roussane 33 %, clairette 33 %, grenache blanc 34 %.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

ÉLEVAGE : sur lie en barriques et demi-muids. Mise en bouteilles à l'âge de 10 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : le lieu-dit La Roquète lui confère une fraîcheur et une élégance toutes particulières. À privilégier dans sa prime jeunesse.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 14 000 bts de 75 cl.

## CLOS LA ROQUÈTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

LOCATION: La Roquète lieu-dit.

AREA: 7,5 acres.

SOIL AND SUBSOIL: a part of the appellation with a very sandy topsoil. In the subsoil is a layer of red clay, this time mixed with a friable stone called "pierre de Châteauneuf".

GRAPE VARIETIES: 33% Roussane, 33% Clairette, 34% Grenache Blanc.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques and demi-muids.

MATURATION: on the lees in barriques, demi-muids and foudres. Bottled at 10 months.

PERSONALITY AND AGEING: the La Roquète lieu-dit confers a highly distinctive freshness and elegance. Best in the first flush of youth.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 14,000 75 cl bts.

## VIEUX MARC DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**APPELLATION EAU-DE-VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE**

DISTILLATION : distillation de marc égrappé de vieux grenaches du domaine. Distillation lente par alambic de type bourguignon traditionnel tri-vase cuivre et directe du fait de la présence d'un rectificateur.

ÉLEVAGE : en barriques pendant 10 ans minimum.
Mise en bouteilles sans filtration.

FORMATS DISPONIBLES : 50 cl et 175 cl.

VOLUME DISTILLÉ ANNUELLEMENT : 5 barriques de 225 l.

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE OLD POMACE BRANDY

EAU DE VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE AOC

DISTILLATION: the destemmed marc, or pomace, of old Grenache grapes from the estate is slowly distilled in a traditional Burgundy-style three-stage copper pot still. Distillation is direct, thanks to the rectifier.

MATURATION: in barriques for at least 10 years. Bottled unfiltered.

AVAILABLE SIZES: 50 cl and 175 cl.

QUANTITY DISTILLED EACH YEAR: five 225-litre barriques.

## HUILE D'OLIVE

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION DES OLIVES : Communes de Bédarrides, Gigondas, Caromb (département de Vaucluse ; région Provence).

VARIÉTÉS : Salonenque, Petit Ribier, Aglandau, Grossane, Tanche.

LIEU DE CRÉATION : Moulin Castelas, Les Baux de Provence par Catherine et Jean Benoit Hugues.

PROCESSUS D'EXTRACTION : broyeurs à marteaux lents ; extraction à froid en chaîne continue dans les six heures qui suivent la cueillette ; décanteur deux phases sans apports aqueux.

VOLUME PRODUIT : équivalent 2 400 bouteilles de 50 cl

FORMATS DISPONIBLES : bouteilles de 25cl, 50cl et bouteille métal de 1l.

PERSONNALITÉ : une huile d'olive très provençale, à la fois par l'exubérance de son fruité vert, typique de ses arômes d'artichaut ou d'herbe coupée, par son ardence en fin de bouche (qui s'assagit au printemps suivant la récolte) et sa fraîcheur, sa légèreté, sa minéralité, dûes à un respect tout particulier de la matière première et une maîtrise parfaite du processus de création.

## OLIVE OIL

OLIVE PRODUCTION AREA: municipalities of Bédarrides, Gigondas and Caromb (Department of Vaucluse, Region of Provence).

VARIETIES: Salonenque, Petit Ribier, Aglandau, Grossane, Tanche.

OIL PRODUCED AT: Castelas Mill, Les Baux de Provence, by Catherine and Jean-Benoît Hugues.

EXTRACTION PROCESS: slow hammer crushers; continuous cold extraction within six hours of harvesting; two-phase decanting with no aqueous inputs.

QUANTITY PRODUCED: equivalent to 2,400 50cl bottles.

BOTTLES SIZES: 25cl and 50cl (glass) and 1L (metal).

PERSONALITY: a deeply Provençal olive oil: an exuberant green-fruity quality, typical of its artichoke and cut-grass aromas; a peppery finish on the palate, which becomes more subdued in the spring after harvest time; and fresh, light and mineral traits, due to extra-special care of the raw materials and complete mastery of the creative process.

Au nord des Dentelles de Montmirail,
au lieu-dit Les Pallières, chaque rang
de vigne est une courbe de niveau.
La campagne y possède un charme rare.

Nous souhaitions, depuis de nombreuses
années, mettre en valeur la production
de nos vergers d'oliviers.
C'est chose faite.

La chèvre du Rove est parfaitement adaptée
au terroir escarpé du lieu-dit Les Pallières.
La production de fromages de chèvre
a débuté à Pallières à l'été 2014.

# *Mais aussi...*

# RACINES
## APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : extrême nord de l'appellation, coteaux terrasses exposés nord-ouest. Cette sélection parcellaire provient du lieu-dit Les Pallières, à 250 m d'altitude en moyenne.

SUPERFICIE : le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Racines", environ 60 % de la surface du vignoble sont utilisées.

SOL ET SOUS-SOL : le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

CÉPAGES : grenache noir 80 %, syrah - cinsault 15 % (complantés), clairette 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 70 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : la cuvée "Racines", provenant des plus vieilles vignes du domaine, possède le velours, la profondeur et l'harmonie du vieux grenache lorsqu'il est cultivé sur des terroirs raffinés. Son potentiel de vieillissement est très important, le facteur principal étant l'équilibre.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 40 000 bts de 75 cl.

## RACINES GIGONDAS A.O.C.

LOCATION: northwest-facing hillside terraces in the most northerly reaches of the appellation. This selection comes entirely from parcels in the lieu-dit of Les Pallières, at an average altitude of about 250 metres.

AREA: the domaine consists of a single 334-acre estate comprising 62 acres of vineyards and 272 acres of pine and oak. Grapes from about 60% of the plantings are blended in "Racines".

SOIL AND SUBSOIL: the vineyard has been built mainly into single-row terraces, to cope with the very steep slopes. The soil, which is partly covered by limestone rock slides from the Dentelles de Montmirail hill range, is very shallow and sits on a highly compact layer of red clay. The higher you go, the greater the proportion of scree.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache Noir, 15% Syrah and Cinsault (complanted), 5% Clairette.

VINE AGE: 70 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Gentle crushing and selective destemming, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled concrete and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20 months in French oak foudres (60 hl). Bottled unfined and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: "Racines", a cuvée made with grapes from the estate's oldest vines, has the velvet, depth and harmony that defines old grenache when cultivated in refined terroirs. It has very high ageing potential, as balance is the main factor.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 40,000 75 cl bts.

# TERRASSE DU DIABLE

## APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : extrême nord de l'appellation. Terrasses situées sur les lieux-dits "Poncet, Thomas, Les Pallières et Terrasse du Diable". Cette sélection parcellaire est issue des vignobles dont l'altitude est comprise entre 250 et 400 m. Pour la plupart, il s'agit de parcelles indépendantes, de faible surface et entourées de bois.

SUPERFICIE : le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Terrasse du Diable", environ 40 % de la surface du vignoble sont utilisées.

SOL ET SOUS-SOL : le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est très peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

CÉPAGES : grenache noir 90 %, mourvèdre 5 %, clairette 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 45 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées.
Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.
Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : dans sa jeunesse, la cuvée "Terrasse du Diable" porte en elle la minéralité, la fraîcheur et les tanins parfois trop marqués des terroirs d'altitude. Les beaux millésimes ont un potentiel de plus de 20 ans.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 30 000 bts de 75 cl.

# TERRASSE DU DIABLE

## GIGONDAS A.O.C.

LOCATION: terraces in the most northerly reaches of the appellation, in the lieux-dits of Poncet, Thomas, Les Pallières and Terrasse du Diable. This selection comes from parcels at an altitude of 250-400 metres. Most are small, isolated plots surrounded by woodland.

AREA: the domaine consists of a single 334-acre estate comprising 62 acres of vineyards and 272 acres of pine and oak. Grapes from about 40% of the plantings go into the "Terrasse du Diable" blend.

SOIL AND SUBSOIL: the vineyard has been built mainly into single-row terraces, to cope with the very steep slopes. The soil, which is partly covered by limestone rock slides from the Dentelles de Montmirail hill range, is very shallow and sits on a highly compact layer of red clay. The higher you go, the greater the proportion of scree.

GRAPE VARIETIES: 90% Grenache Noir, 5% Mourvèdre, 5% Clairette.

VINE AGE: 45 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Gentle crushing and selective destemming, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled concrete and wood vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20 months in French oak foudres (60 hl). Bottled unfined and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: when young, the "Terrasse du Diable" cuvée has the minerality, freshness and sometimes overbearing tannins of high-lying terroirs. The best vintages can age for more than 20 years.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 30,000 75 cl bts.

# AU PETIT BONHEUR

## VIN DE FRANCE

"Au petit bonheur Les Pallières" est l'unique Vin de France produit par la famille Brunier en Vallée du Rhône.

Il est issu des cépages grenache, cinsault et clairette, pressés directement après cueillette manuelle puis co-fermentés et élevés sous bois (en demi-muids de 650 litres).

Sa mise en bouteilles intervient à la sortie de l'hiver qui suit les vendanges, mettant en œuvre une légère filtration lui donnant sa brillance et sa netteté.

Un vin de repas par excellence ; on retrouve en lui la fraîcheur, l'élégance et la plénitude du lieu-dit Les Pallières.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 15 000 bts de 75 cl.

# AU PETIT BONHEUR

## VIN DE FRANCE

Au Petit Bonheur Les Pallières is the only Vin de France produced by the Brunier family in Rhône Valley.

It is a blend of Grenache, Cinsault and Clairette grapes, pressed straight after hand picking and then fermented together and matured in oak, in 650-litre demi-muids.

It is bottled at the end of the winter after harvesting; slight filtration confers a crisp, brilliant appearance.

A consummate mealtime wine, it captures the freshness, elegance and fullness of the lieu-dit Les Pallières.

SERVING TEMPERATURE: 12 °C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 15,000 75 cl bts.

# LE ROVE DE PALLIÈRES

## FROMAGE DE CHÈVRE

Le domaine Les Pallières offre donc la particularité d'être installé au cœur d'une forêt provençale de 110 hectares en propriété qui, elle-même, est située au centre Nord du massif des dentelles de Montmirail.
Un vaste massif composé principalement de pins, de chênes et de maquis.
Pour entretenir cet espace naturel implanté sur les versants escarpés des dentelles, seule la chèvre est adaptée et parmi les différentes races de chèvres, la "Rove" est certainement celle qui excelle sur des pentes abruptes et en climat méditerranéen (petite, agile, portant de petites mamelles).

La chèvre du Rove est donc parfaitement adaptée au terroir escarpé du lieu-dit Les Pallières.

C'est en octobre 2012 que nous avons décidé de mettre sur pied un élevage de chèvres à Pallières, dans le but de faire participer le troupeau à la vie du lieu.
Pour ce faire, nous nous sommes rapprochés d'un éleveur de chèvres du Rove installé dans les montagnes de l'est Vaucluse et lui avons réservé 10 petites chèvres ; s'ensuivirent la construction de la bergerie et de la fromagerie, la création du "Rove de Pallières" et la décision de produire seulement des fromages naturels, sans ajout d'aromate, compte tenu de la personnalité très forte du lait, apportée par les longues sorties quotidiennes.
Les premiers "Roves de Pallières" sont sortis à l'été 2014.

Aujourd'hui, le troupeau est constitué de 50 chèvres ;
la traite est réalisée durant la saison qui s'étale de Pâques au 15 octobre, pour une production moyenne de 10 kg de fromage par jour.

Le "Rove de Pallières" se décline sous 3 formes :
- Un palet de 45 g,
- Une boule de 90 g formée à la main, sans aide de moule,
- Une tome de 500 g.

# THE ROVE DE PALLIÈRES

## GOAT CHEESE

The vinegards of Domaine Les Pallières are unusual in being set amid a 110-hectare Provençal forest that is part of the estate; and the forest is situated in the northern-central section of the Dentelles de Montmirail massif. It consists primarily of pine, oak and scrubland. Only goats are suited to maintaining the steep slopes of this natural space.
And the Rove is definitely the breed of goat that thrives best on such terrain and in a Mediterranean climate – being compact and agile, with a small udder.

The Rove goat breed is thus perfectly suited to the steep terrain of the Pallières locality.

In October 2012, we decided to set up a goat farm at Les Pallières, with the aim of involving the herd in the life of the place. We chose to work with a Rove goat breeder based in the eastern Vaucluse mountains, and reserved 10 small nanny goats. Then the goat house and the cheesery were built, and the Rove de Pallières was created.
We decided to make only natural cheeses with no added flavourings, given the very strong personality of the milk, imparted by the herd's extensive daily wanderings.
The first Rove cheeses were dispatched in summer 2014.

The herd is now 50 goats strong. They are milked during the season, which runs from Easter to mid-October, with about 10 kg of cheese being produced daily on average.

The Rove de Pallières comes in three forms:
- a 45 g pattie
- a 90 g ball, hand-shaped without using a mould
- and a 500 g wheel.

*Que l'on soit sur les contreforts des dentelles de Montmirail, sur les piedmonts du Mont Ventoux ou sur le Plateau de la Crau à Châteauneuf-du-Pape, les vendanges chez nous se font intégralement à la main*

# MÉGAPHONE

## APPELLATION VENTOUX CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : issu d'une sélection parcellaire de 6 ha dans le village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron, lovée sur le versant sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis.

SUPERFICIE : 6 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-sableux et légèrement caillouteux.

CÉPAGES : grenache noir 80 %, syrah 20 %.

ÂGE DES VIGNES : 25 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Léger foulage et égrappage à 100 %, fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuve béton sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : en foudres de 50 hectolitres.
Mise en bouteilles avec une légère filtration à 1 an.

PERSONNALITÉ : le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé. En bouche, on découvre les épices de ce 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.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 25 000 bts de 75 cl.

# MÉGAPHONE

## VENTOUX A.O.C

LOCATION: made from plots totalling 15 acres in the village of Saint-Hippolyte-le-Graveyron, nestling on the southern slopes of the Dentelles de Montmirail: a little paradise.

AREA: 15 acres.

SOIL AND SUBSOIL: sand and clay, and lightly stony.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache Noir, 20% Syrah.

VINE AGE: 25 years old on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Lightly crushed and fully destemmed, the grapes then undergo traditional fermentation for 20-30 days. Pneumatic pressing is followed by systematic malolactic fermentation.

MATURATION: in foudres (50 hl).
Bottled after light filtering at 1 year.

PERSONALITY: a serious, profound bouquet with a hint of liquorice. The palate reveals the spices of this terroir, interwoven with herby garrigue flavours. Attractive structure, taut, elegant, compelling – you sense the freshness of the place.
A true character.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 25,000 75 cl bts.

# LE PIGEOULET ROUGE

## VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE : un joli vignoble de 15 hectares divisé en 2 parties :
• 3 hectares sur la rive gauche du Rhône à 15 km au nord d'Avignon. Alluvions modernes de type argilo-sableux.
• 12 hectares sur la commune de Caromb, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux.

CÉPAGES : grenache noir 55 %, syrah 15 %, carignan 15 %, cinsault 8 %, mourvèdre 7 %

ÂGE DES VIGNES : 30 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage intégral, vinification en cuves béton de 25 à 30 jours sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 12 mois en foudres de 60 hectolitres.
Mise en bouteilles à 1 an avec légère filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un vin du quotidien, au caractère tendre, frais et fruité, capable de donner un plaisir immédiat.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 80 000 bts de 75 cl.

# LE PIGEOULET RED

## VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

LOCATION AND AREA: a handsome 37 - acre holding in two parts:
- 7.5 acres on the east bank of the Rhône, 15km north of Avignon. Modern sandy-clay alluvium.
- 29.5 acres in the municipality of Caromb, on lower southwest-facing slopes of Mont Ventoux.

GRAPE VARIETIES: 55% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Carignan, 8% Cinsault, 7% Mourvèdre.

VINE AGE: 30 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. They are all destemmed, then undergo 25-30 days' vinification in temperature-controlled concrete vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 12 months in foudres (60 hl). Bottled after light filtering at 1 year.

PERSONALITY AND AGEING: an everyday drinker. Tender, fresh and fruity in character, offering instant pleasure.

SERVING TEMPERATURE: 15°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 80,000 75 cl bts.

# LE PIGEOULET BLANC

## VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE : le Pigeoulet blanc est produit sur une surface d'un hectare seulement dont une moitié située lieu-dit Saint-Georges à Courthézon et une moitié sur la commune de Caromb.

SOL ET SOUS-SOL : sol argilo-calcaire, assez riche, parsemé de quelques galets roulés reposant sur une couche d'argile dense, pour la partie Courthézon, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux pour la partie Caromb.

CÉPAGES : roussane, grenache blanc et clairette à parts égales.

VINIFICATION : vendange manuelle, avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en foudre de 20 hectolitres.

ÉLEVAGE : en foudre de 20 hectolitres. Mise en bouteilles à 8 mois avec légère filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un vin blanc de tous les instants, fin, élégant, racé qui se marie merveilleusement bien avec la cuisine provençale (tomates, épices, basilic, huile d'olive, légumes et poissons grillés…).

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 8 000 bts de 75 cl.

# LE PIGEOULET WHITE

## VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

LOCATION AND AREA: white Pigeoulet is made from a vine plot of just 2.5 acres: half in the Saint-Georges lieu dit in Courthézon, and half in the municipality of Caromb.

SOIL AND SUBSOIL: fairly rich chalky-clay soil, with a scattering of pebbles, on a layer of dense clay, for the Courthézon part: and the foot of Mont Ventoux for the Caromb part.

GRAPE VARIETIES: equal amounts of Roussane, Grenache Blanc and Clairette.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Pneumatic pressing, then static settling, followed by fermentation in foudres (20 hl).

MATURATION: in 20-hectolitre foudres. Bottled after light filtering at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a white wine that's always ready to please. Subtle, elegant, classy. A great companion for Provençal cooking (tomatoes, spices, basil, olive oil, grilled vegetables and fish…).

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 8,000 75 cl bts.

# Massaya

Nous nous sommes associés à Sami et Ramzi Ghosn et Dominique Hébrard en 1998.
L'ambition est de créer un grand vin dans ce berceau de l'humanité, à quelques pas du temple de Bacchus.
Le Liban, terre inspirée, cultive un art de vivre unique. Les vins, l'arak, la gastronomie, la musique, l'art de la fête…
Massaya incarne avec volupté et raffinement ce Liban éternel.

# Massaya

www.massaya.com

## LE COLOMBIER

**VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN**

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

SUPERFICIE : 15 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-calcaire.

CÉPAGES : cinsault 35 %, grenache noir 35 %, syrah 15 %, tempranillo 15 %.

ÂGE DES VIGNES : 40 ans de moyenne.

VINIFICATION : réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en caisses, avec tri sur table à l'entrée au chai. Égrappé à 100 %. Fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuves inox.

ÉLEVAGE : en cuves durant une année. Mise en bouteilles avec légère filtration à l'âge de 12 mois environ.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un vin de tous les instants, frais et désaltérant marqué par des notes subtilement poivrées et épicées. À boire dans sa jeunesse pour profiter du fruit qu'il apporte.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 14 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 130 000 bts de 75 cl.

## LE COLOMBIER

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at 900-1,200 metres above sea level.

AREA: 37 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: 35% Cinsault, 35% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Tempranillo.

VINE AGE: 40 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked, conveyed in crates, and sorted on tables outside the vat room. They are fully destemmed, then undergo traditional fermentation for 20-30 days in stainless-steel vats.

MATURATION: in vats for 1 year. Bottled after light filtering at about 12 months.

PERSONALITY AND AGEING: a fresh, thirst-quenching wine for everyday drinking, distinguished by hints of spice and pepper.
Drink when young to fully enjoy its fruit.

SERVING TEMPERATURE: 14°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 130,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com

## BLANC

**VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN**

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : raisins cultivés sur les piedmonts et au sein même du Mont Liban, à une altitude allant de 1 200 à 1 600 mètres.

SUPERFICIE : 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-calcaire.

CÉPAGES : obeïdi 35 %, clairette 35 %, sauvignon blanc 15 %, chardonnay 15 %.

ÂGE DES VIGNES : 20 ans de moyenne.

VINIFICATION : réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi muids.

ÉLEVAGE : sur lie durant 8 mois environ, en foudres de 30 hectolitres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un vin sur la fraîcheur et le fruit. Sa touche orientale lui est apportée par le cépage endémique obeïdi. À consommer durant les 2 premières années qui suivent sa mise en bouteilles.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 55 000 bts de 75 cl.

## WHITE

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown in the foothills of, and actually in, the Mount Lebanon mountain range, at 1,200-1,600 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: 35% Obeidi, 35% Clairette, 15% Sauvignon Blanc, 15% Chardonnay.

VINE AGE: 20 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Faqra winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in foudres (30 hl) and demi-muids.

MATURATION: on the lees for about 8 months in foudres (30 hl) and demi-muids. Bottled at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a wine packed with fruit and freshness. The native Obeidi variety imparts a hint of easygoing eastern style. Enjoy in the first 2 years after bottling.

SERVING TEMPERATURE: 10°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 55,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com

## ROSÉ

**VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN**

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

SUPERFICIE : 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-calcaire.

CÉPAGES : cinsault 40 %, syrah 30 %, cabernet sauvignon 30 %.

ÂGE DES VIGNES : 30 ans de moyenne.

VINIFICATION : réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage statique et fermentation en cuves inox. Mise en bouteilles à 8 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : jolie couleur rose très pâle. Arômes de fruits rouges, subtilement épicés, belle fraîcheur en bouche révélée naturellement par l'altitude des vignobles.
À consommer de préférence dans les deux ans qui suivent sa mise en marché.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 50 000 bts de 75 cl.

## ROSÉ

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at an altitude at 900-1,200 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: 40% Cinsault, 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon.

VINE AGE : 30 years on average.

VINIFICATION : conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in stainless-steel vats. Bottling at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a gorgeous very pale colour, with aromas of red berry fruits and subtle spice. Best enjoyed within 2 years of release.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 50,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com

## TERRASSES DE BAALBECK

**VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN**

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : vignobles situés sur les contreforts du Mont Liban dans la localité de Hadath Baalbeck à une altitude de plus de 1 000 mètres.

SUPERFICIE : 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-calcaire.

CÉPAGES : grenache noir 55 %, mourvèdre 30 %, syrah 15 %.

ÂGE DES VIGNES : 20 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle en caisses. Égrappage intégral. Vinification réalisée dans nos chais de Tanaïl en cuves bois après tri des raisins sur table, durant 20 à 30 jours sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres. Mise en bouteilles à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : belle couleur rubis, moyennement profonde. Nez frais de garrigue avec une pointe de jujube, de la finesse et de l'élégance dès la mise en bouche.
Une montée en puissance régulière avec des tanins présents qui attestent de la capacité d'élevage de ce vin.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 55 000 bts de 75 cl.

## TERRASSES DE BAALBECK

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown in the foothills of Mount Lebanon in the Hadath Baalbeck area, at more than 1,000 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: 55% Grenache Noir, 30 % Mourvèdre, 15% Syrah.

VINE AGE: 20 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked and conveyed in crates. At our Tanaïl winery, once sorted on tables and fully destemmed, they are vinified for 20-30 days in temperature-controlled oak vats.

MATURATION: 20-22 months in foudres, then bottled at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: attractive ruby hue of medium depth. Fresh nose of scrubland with a hint of jujube, while its finesse and elegance are clear as soon as it touches the palate. Steadily gains in power over time, with tannins that reflect its cellaring potential.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 55,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com

## CAP EST

### VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : raisins cultivés sur les coteaux à l'extrême nord-est de la Vallée de la Beqaa, à une altitude de 1 200 m, dans la localité de Raas Baalbeck. Terroir aride et continental, où se rejoignent Monts Liban et Anti-Liban.

SUPERFICIE : 7 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : argilo-calcaire.

CÉPAGES : grenache noir 50 %, mourvèdre 50 %.

ÂGE DES VIGNES : 18 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle en caisses. Égrappage intégral. Vinification réalisée dans nos chais de Tanaïl, en cuves bois, après tri des raisins sur table, durant 30 jours minimum sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE : 22 mois en foudres. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : robe rubis pâle, nez qui mélange subtilement violette et fruits rouges bien mûrs. Une bouche avenante, élégante et veloutée qui se superpose à une belle trame de tanins fins, laissant ressortir la minéralité du terroir.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 25 000 bts de 75 cl.

## CAP EST

### BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: the grapes are grown on the hillsides in the most north-easterly portion of the Beqaa Valley at 1,200m altitude, in the Raas Baalbeck area. An arid and continental environment, where Mount Lebanon and the Anti-Lebanon Mountains meet.

AREA: 17 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: 50% Grenache Noir, 50% Mourvèdre.

VINE AGE: 18 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, and conveyed in crates. At our Tanaïl winery, once sorted on tables and fully destemmed, they are vinified for at least 30 days in temperature-controlled oak vats.

MATURATION: 22 months in foudres. Bottled without filtering at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: pale ruby in colour, with a nose that subtly blends violets and very ripe red berry fruits. On the palate, seductive velvety elegance overlays an attractive weave of fine tannins, highlighting the minerality of the terroir.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 25,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com

## ARAK EL MASSAYA

**SPIRITUEUX ANISÉ TRADITIONNEL DU LIBAN**

DISTILLATION : exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert. Triple distillation traditionnelle dans des alambics de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

ÉLEVAGE : en vieilles jarres de terre cuite pour une moyenne de 2 ans.

ACCORDS METS/VINS : en apéritif ou en accompagnement de mezzés et plats méditerranéens.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : se boit très frais, souvent allongé d'eau avec profusion de glaçons ou de glace pilée.

## ARAK EL MASSAYA

TRADITIONAL LEBANESE
ANISEED-FLAVOURED SPIRIT

DISTILLATION: made only from white Obeidi grapes (a native Lebanese variety) and green aniseed. Triple-distilled the traditional way in vinewood-fired pot stills.

MATURATION: in old clay jars for an average of 2 years.

FOOD MATCHES: Mediterranean mezze and other cuisine, or simply as an aperitif.

SERVING TEMPERATURE: best drunk very cold, often diluted with water, and served with plenty of ice cubes or crushed ice.

*Les vendanges au Domaine Les Pallières*

B.P. 5 - 3, ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE - 84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. +33 (0)4 90 33 00 31 - Email : contact@vieux-telegraphe.fr
www.vieux-telegraphe.fr

madeinmouse.com · photos : Jean-François Cholley