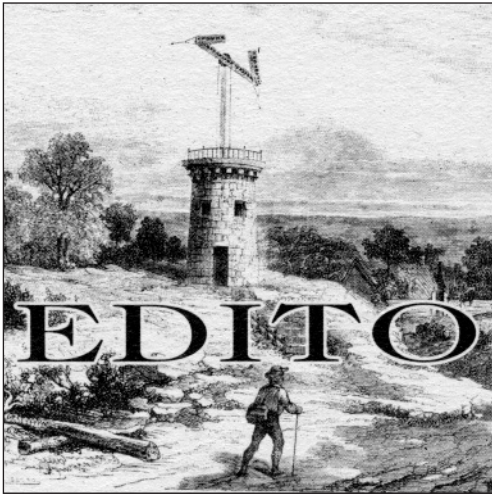


# SÉMAPHORE

N°1 - NOV.DEC 1994

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



**N**ous vivons de plus en plus rapidement, "la tête dans le guidon" une grande partie de nos journées, faisant de notre mieux afin que chacune de nos entreprises, grandes ou petites, boucle son exercice dans les meilleures conditions, afin que nos produits soient les meilleurs ou les plus beaux, mais songeons nous assez à prendre le temps de dire, à tous ceux qui nous font confiance, ce que réellement nous faisons ?

Et tout particulièrement nous, vigneron, entre nos cuves et nos tracteurs, prenons nous assez le temps de vous présenter le dernier millésime ou celui qui arrive sur le marché, de vous parler d'un nouveau vin, d'une modification de présentation, de vous informer de la vie de notre appellation, de commenter une expérience de vinification ... enfin de tout ce qui fait que nous sommes réellement des partenaires et pas seulement des sociétés qui échangent factures contre bons de commande et vice-versa.

SEMAPHORE, se propose de jouer ce rôle 2 fois par an pour vous, partenaires professionnels des vignobles Brunier, et ceci aux deux moments forts de la vie du vigneron : juste après les vinifications, quand il fait le point sur la récolte et au printemps; moment toujours magique, aussi bien dans le vignoble qu'au plus profond des caves.

Quoi de plus naturel en fait, pour "un enfant" de Claude Chappe (inventeur du Télégraphe optique en 1794), que de faire passer le message ?

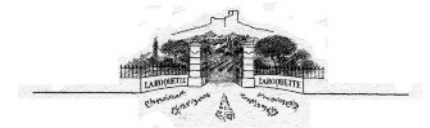
## MILLESIME 1994! DES TRÉSORS À DÉCELER...

La Vallée du Rhône toute entière, a vécu de Janvier à Septembre 94, des conditions climatiques idéales pour le développement végétatif de la vigne : un hiver pas très froid, mais pluvieux, compensant en partie le déficit hydrique toujours présent; un printemps précoce, bien arrosé aussi, venant compléter les réserves d'eau constituées en sous-sol, si précieuses à la plante durant la saison estivale; et enfin un été particulièrement chaud du 20 Juin au 30 Août, entrecoupé de 3 précipitations favorables à l'harmonie de la maturation des raisins. Ce climat providentiel a permis un débourrement très précoce, une floraison avancée de 8 à 15 jours environ (selon les régions) par rapport à la normale, et des débuts de vendanges s'étalant du 29 Août au 10 septembre. C'est la deuxième partie du mois de Septembre qui fût décisive pour la qualité d'ensemble du millésime 94. En effet, à partir de mi-septembre le temps s'est sensiblement dégradé, des pluies se sont abattues sur toute la vallée, provoquant des disparités assez importantes au niveau des résultats qualitatifs, entre les zones précoces et tardives, entre le Sud et le Nord. Issus de la première partie de la récolte (environ 60 %), les vins rouges sont somptueux : belles couleurs, une expression de fruit superbe, des tanins concentrés, très mûrs et bien intégrés; les blancs sont aussi d'un fruité particulièrement puissant, onctueux et gras. Les vendanges plus tardives ont donné des vins où le fruit a tendance à dominer une structure et une richesse un peu diluées. A Châteauneuf-du-Pape, on retrouve sensiblement ces deux périodes de vendange en se déplaçant d'Est en Ouest. En effet, les Domaines installés dans la moitié Est ont eu le privilège de pouvoir débiter leur récolte très tôt et ainsi profiter des deux premières semaines de Septembre pour encaver des raisins de toute beauté, à une maturité parfaite et d'une concentration de goût rarement égalée. Au Vieux Télégraphe, de mémoire de vigneron nous n'avons jamais commencé les vendanges au mois d'Août. En 1994 elles ont débuté le 29 : le résultat est superbe; les syrahs sont d'une intensité d'arômes comme on peut le trouver uniquement dans le Nord du Rhône habituellement, leur tanins sont élégants, mûrs; les grenaches, sont pleins, riches, onctueux, aux fruits frais et gras à la fois; les mourvèdres sont structurés à souhait,

pleins de fruit, vineux et même les cinsaults offrent une concentration intéressante. L'ensemble va certainement faire du Vieux télégraphe 94 une "bombe" d'arômes, de volume et de structure; on ne peut, à ce jour, que le comparer à un 1978.

Les blancs sont aussi de toute beauté : la maturité de l'ensemble des cépages ayant été parfaitement coordonnée, nous avons pu, comme nous l'affectionnons tout particulièrement, effectuer la vinification en cépages assemblés pour plus de complexité. Au Domaine La Roquette, situé en grande partie, sur un plateau caillouteux au centre de l'appellation (pour les rouges) et dans les sables du quartier de Pignan (pour les blancs) les maturités ont été légèrement décalées : les premiers grenaches ont été ramassés les 12 Septembre, mais les vendanges étant terminées au Vieux Télégraphe, il ne fallut aux deux équipes, que 4 jours pour couvrir l'ensemble du Domaine et donc les achever là aussi, avant la dégradation des conditions climatiques. Le résultat est beau : énormément de fruit, de fraîcheur, un volume intéressant, que concluent des tanins fins et élégants. Un millésime très «Roquette», du style des 90, où la puissance, tout en étant présente est toujours contenue et bien associée au vin. Les blancs sont pleins de fruit, de finesse, de fraîcheur et la complexité arrive au fil des années, au même rythme que vieillissent les ceps, plantés il y a bientôt 10 ans. Mais une telle concentration d'ensemble, est souvent accompagnée d'une baisse de rendements : nous enregistrons en effet une diminution de production globale de 20 % environ; ce qui porte les rendements/hectare à 26 hl pour les deux Domaines.

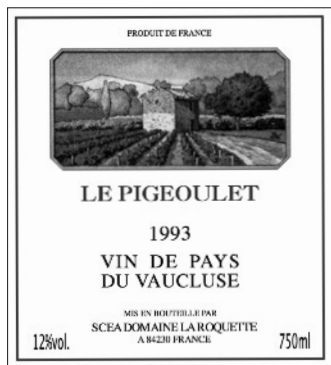
Pour conclure, il est intéressant de noter la difficulté à généraliser la qualité d'un millésime sur l'ensemble d'un pays et même d'une région : 1994 ne sera certainement pas «grand» partout, mais il est l'exemple parfait du millésime capable de cacher de vrais trésors.



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

# LE PIGEOULET DE LA ROQUETTE

Depuis 1988, le Domaine La Roquette a son Pigeoulet. Il aurait pu, tout aussi bien, s'appeler "Le Pitchounet" qui signifie en Provençal "le tout petit", mais avec une idée de "gentil-petit-dernier". En effet, Le Pigeoulet est un vin de Pays du Vaucluse (rouge et rosé) qui a la chance d'être vinifié dans une cave de Châteauneuf-du-Pape, où il reçoit tous les soins que l'on apporte aux vins de cette noble appellation. Il se veut bien entendu vin de consommation quotidienne qui se doit de donner du plaisir chaque jour, sans lasser, sans exagérer, en tenant fièrement sa place aux cotés de la baguette. Et ce n'est pas le plus facile : parvenir à extraire le fruit nécessaire à donner envie, acquérir un volume qui fait de lui un vin provençal, sans avoir les épaules d'un Côtes du Rhône et des tanins aimables sans être prétentieux ou

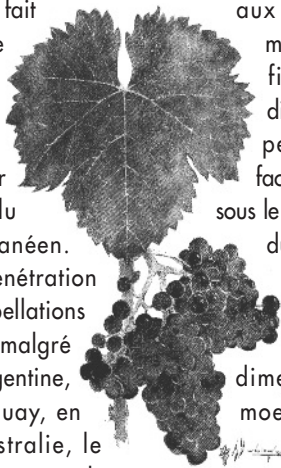


surdimensionnés. Humblement, il nous a fallu 5 millésimes pour atteindre pratiquement l'équilibre désiré. Aujourd'hui, avec les millésimes 93 et 94 les tanins sont soyeux, les fruits frais et le volume intéressant. Pour les rouges, les cépages utilisés sont Grenache, Cinsault, Terret et Cabernet-Sauvignon. Pour les rosés, c'est un assemblage à forte proportion de Cinsault auquel vient s'associer le Grenache Noir. Au sujet de ce dernier, il s'agit d'un rosé de saignée, vinifié en cuve à 20-21°C. Le résultat donne un vin de plaisir, fruité à souhait et suffisamment gras pour lui permettre d'être servi aussi bien en apéritif-estival, que sur des salades, des grillades ou même une assiette de charcuterie. Mais c'est vrai, pourquoi Pigeoulet ? ... Et pourquoi pas ?

## VITI-ŒNOLOGIE

### LE GRENACHE : LA VRAIE FORCE TRANQUILLE

Il est des cépages dont on parle beaucoup et d'autres plus discrets : le grenache, originaire d'Espagne et plus précisément du vignoble d'Aragon, fait partie de la seconde catégorie. C'est aux alentours de 1860 qu'il s'expatrie en masse pour devenir le cépage roi du pourtour méditerranéen. Malgré sa forte pénétration dans toutes les appellations méditerranéennes, malgré sa présence en Argentine, au Pérou, en Uruguay, en Californie, en Australie, le Grenache n'a jamais réussi les performances médiatiques de certains. Peut-être est-ce dû au fait qu'il a souvent besoin (presque toujours) de l'aide "d'anciens amis" (comme la



Syrah, le Mourvèdre ou le Cinsault) pour s'exprimer pleinement. Mais en tous cas, ce n'est pas faute d'adaptation aux différentes méthodes de vinification et aux différents terroirs : il peut jouer le rôle facile du rosé de l'été sous le soleil de Provence, du vin rouge gourmand en pleine vallée du Rhône, prendre toute sa dimension en vin moelleux dans les Pyrénées Orientales et bien sûr devenir chef d'orchestre dans les grands crus du Sud de la Vallée du Rhône. On peut même le rencontrer en Blanc, par l'intermédiaire de son jumeau, le

Grenache Blanc. Seule la couleur de leurs fruits les sépare : tous deux se caractérisent par la grosseur de leur souche, leurs sarments jaune clair, forts et le vert tendre, légèrement brillant du feuillage. Il excelle dans les situations difficiles, où sécheresse, vent violent et sols pauvres sont réunis, mais n'apprécie guère de s'éloigner du climat méditerranéen ou similaire. C'est d'ailleurs dans ces "conditions extrêmes" de production, où, devenant peu productif, récolté à 14°, il offre le maximum de lui-même : onctuosité, concentration, tanins élégants. A Châteauneuf-du-Pape, il a réellement trouvé sa terre de prédilection où il représente aujourd'hui 80 % de l'encépagement total.

## • BREVES •

### Les grossistes en Vins Français sont-ils tous enchaînés à la grande distribution ?

Les acheteurs de grandes surfaces ne savent plus quoi inventer pour diviser les aficionados de la vente traditionnelle en France. Ils font appel à des grossistes de bonne réputation que les temps durs ont rendus indécisifs (en peu de temps) pour acheter quelques bouteilles dont ils n'ont pas encore accès par la voie royale. Trois d'entre eux, ces derniers mois, ont trouvé du Vieux Télégraphe et l'ont fièrement installé dans leurs rayons. Les cartons étaient codés, les faux frères démasqués et l'ensemble de la profession a perdu la confiance du Vieux Télégraphe qui désormais, ne sera plus distribué par l'intermédiaire de grossistes en France.

### Un grand bravo à Eric Beaumard

Félicitations à Eric Beaumard, sommelier à la Poularde - Montrond les Bains - France qui a remporté le prestigieux titre de meilleur sommelier d'Europe - Trophée Ruinart 1994 -. Résultat de plusieurs années de travail acharné. "Le second avait aussi beaucoup travaillé, j'ai eu de la chance", nous a-t-il dit. La chance, c'est bien connu, fait partie de toutes les victoires, mais certains savent mieux que d'autres, l'attirer. N'est-ce pas Eric !

## • SUGGESTIONS •

### A vous de jouer !

Vous avez entre les mains, le N°1 de Sémaphore, il nous serait fort agréable de connaître votre avis sur son contenu, sa présentation, et le degré d'intérêt qu'il a pu susciter chez vous. Merci d'avance pour votre franchise et votre spontanéité.



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

RÉDACTION :  
Maguy et Daniel Brunier

MAQUETTE :  
Terre Neuve

IMPRESSION :  
Imprimerie Laurent

Hors-d'œuvre pour 5 personnes

#### • Ingrédients :

10 petits Artichauts violets de Provence - 1 tomate - 1 oignon -

1 carotte - 1 citron - 1 gousse d'ail - 20 grains de coriandre - thym - laurier - vin blanc - huile d'olive.

• Eplucher soigneusement les Artichauts ne gardant pratiquement que les cœurs.

• Les couper en 4, les mettre dans un fait-tout,

### Artichauts au Vin Blanc de MAGUY BRUNIER

ajouter le citron et tous les légumes émincés, thym, laurier, coriandre, sel et poivre,

• Recouvrir de vin blanc et ajouter

2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

• Porter à ébullition puis cuire à feu doux.

• Lorsque les légumes sont cuits, laisser refroidir et ajouter 1 cuillère d'huile d'olive.

• Servir froid en entrée.