

SÉMAPHORE

SPECIAL VITI
N°6 - JUIN 1997

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE ET DU DOMAINE LA ROQUETTE



VIGNERON AVANT TOUT !
Vous avez pu le constater à plusieurs reprises en parcourant les textes du Sémaphore, ou en discutant avec l'un d'entre nous, nous sommes avant tout des vignerons, ou du moins, nous faisons beaucoup pour mériter ce qualificatif. Certes, l'Amour du vin et de la vinification est bien présent en nous-mêmes, mais il est, à notre avis, loin d'être suffisant pour parvenir à l'élaboration de grands vins. De beaux raisins sains, mûris naturellement, sans irrigation, issus d'un grand terroir, font plus que tous les vinificateurs du Monde réunis. Alors, me direz-vous "facile", mais encore faut-il posséder le terroir pour tenir ce raisonnement ! C'est vrai, mais combien aujourd'hui s'en écartent pour récolter plus, plus tôt, plus sûr, et perdent ainsi leur identité, leur force à long terme. Combien de vins issus de grands terroirs n'en sont plus représentatifs, et entrent, consciemment ou non, dans la famille des vins à vendre, tout simplement. Il nous semblait indispensable de faire le point sur les responsabilités du métier de vigneron, de la charge qui pèse sur ses épaules toute l'année durant, de l'évolution à laquelle il doit s'adapter pour améliorer sans cesse ses résultats, dans le plus grand respect du produit, et du monde qui l'entoure. Nous avons décidé de consacrer toute la deuxième partie de ce Sémaphore N° 6 à la vigne en elle-même, et essayer en quelques phrases de faire le tour de la lourde et complexe tâche des hommes du vignoble. Car, en hiver, contrairement à l'idée reçue, seule la vigne est au repos.

SEMAPHORE EST HEUREUX !

Heureux de pouvoir vous annoncer la mise sur le marché de 2 millésimes d'exception : 1995 Rouge et 1996 Blanc.

En effet, les mises en bouteilles 1997 se sont engagées dans un climat de grande confiance, compte tenu de la qualité des vins traités.

Dès le mois de Mars, le Pigeoulet Rosé 96 a ouvert les hostilités sous le signe de la fraîcheur, de l'équilibre et du plaisir. A l'image des Blancs, les Rosés 96 ont bénéficié de conditions climatiques favorables à conserver une bonne acidité, une harmonie des fruits et de la structure, ce qui constitue le point délicat en Vallée du Rhône Sud.

Ont suivi, fin Mars, les Châteauneuf-du-Pape Blanc 96, fidèles à nos premières estimations : C'est un grand millésime.

Le Clos La Roquette prend, à cette occasion, une dimension supérieure (complexité, volume) et compte tenu de l'âge des vignes - II ans seulement - nous lui attribuons un avenir plus que prometteur.

Le nez est frais, très

floral et légèrement anisé ; en bouche, la première impression est celle d'un vin nerveux, frais, puis vous parviennent l'onctuosité, le volume, pour s'achever sur une fin très propre, élégante et longue. On peut noter une légère amertume en milieu de bouche, signe d'un vin resté très jeune et toujours sur ses gardes.

En Vieux Télégraphe, comme pour le Clos La Roquette, on peut s'avancer à dire qu'il s'agit là, du millésime de Blanc le plus réussi de la dernière décennie.

Il faut dire que l'année s'est prêtée tout particulièrement à la vinification des vins blancs : Un été moins chaud que d'habitude, un mois d'août plus humide aussi, et donc des montées en maturité plus lentes et régulières, favorisant l'élégance, les fruits et la nervosité.

La vinification est restée fidèle aux principes de base qui sont les nôtres : à savoir l'élaboration de vins de terroir, représentatifs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, en essayant d'éviter les pièges que le marketing et la mode sèment sous les pieds du vigneron.

Le Vieux Télégraphe Blanc 96 représente, à nos yeux, l'équilibre entre fraîcheur, complexité et noblesse, que l'on peut attendre d'un vin de cette appellation : Le nez est

discret mais profond ; à la fleur blanche viennent s'associer des arômes de miel et de pain grillé. La bouche est fraîche, ample et d'une longueur surprenante.

Un blanc de vieillissement sans aucun doute.

Le Pigeoulet 96, fut le 1er rouge à subir les mises en bouteilles courant Avril ; c'est d'ailleurs la rupture de stock prématurée du millésime précédent, qui nous a contraints à les lancer sensiblement plus tôt que d'habitude.

Il n'a peut être pas le volume ni la structure d'un 95, mais quel plaisir ! Du fruit frais, de la rondeur, et une belle harmonie : à boire sans modération.

Concernant les Châteauneuf-du-Pape Rouge 95, au 15 mai, les mises en bouteilles de La Roquette étaient terminées, celles du Vieux Télégraphe débutaient pour s'achever fin Juin,

un calendrier maintenant bien rodé.

Tous deux possèdent réellement les caractéristiques d'un grand millésime :

Le Vieux Télégraphe 95 déborde de concentration en tout genre

La Roquette 95 : couleur grenat profond, nez de kirch, de noyau de cerise, légèrement fumé ; la bouche est épicée, concentrée sans excès, d'une richesse élégante et veloutée. Les tanins sont présents sans être écrasants, et bien associés aux arômes de fruits très mûrs, faisant penser à la cerise griotte ou au pruneau.

L'équilibre est là, et l'on a tout lieu de penser qu'il restera présent tout au long de la vie du vin. Le Vieux Télégraphe 95 déborde de concentration en tout genre, sans tomber dans le travers des vins de dégustation : il reste fidèle à ce qu'il est, un vin de repas et de plaisir.

Couleur profonde et intense ; nez kirché, de petits fruits noirs très mûrs, de pruneaux, de légère surmaturité, et gentiment animal.

La bouche est volumineuse, concentrée, riche et quand même équilibrée.

Il n'y a pas de creux dans la dégustation : du début à la fin, on a le même volume et les mêmes intensités. Les tanins sont très présents mais pas surprenants, ni secs.

Bref, grand et gourmand.

Sémaphore est comblé.

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

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

L'ensemble des Vignobles BRUNIER représente aujourd'hui 100 ha dont 97 en Appellation Châteauneuf-du-Pape et 3 en Vin de Pays de la Principauté d'Orange. 69 ha de Châteauneuf-du-Pape sont situés sur le plateau de la Crau à l'extrême sud-est de l'appellation ; ils représentent le Vieux Télégraphe. Les 28 ha sur lesquels sont produits les vins de la Roquette sont plus hétérogènes en terme de situation géographique : 40 % sont situés sur le plateau caillouteux du centre de l'appellation appelé "Pied-long", 35 % situés sur divers coteaux (centre et sud) et 25 % sur les sols sableux des lieux-dits "Roquette et Pignan" (plein centre de l'appellation).

Les 3 ha de Pigeoulet sont logés dans la bande d'alluvions modernes qui sépare le Rhône du sud de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Des sols écartés à raison au début du siècle de l'A.O.C. car trop riches, trop gras et trop humides.

La diversité des sols implique naturellement des difficultés d'adaptation de cépages, de mode de conduite, de traitement divers et bien sûr des différences en terme de maturité. Ce qui, d'ailleurs, peut se transformer en avantage au moment des vendanges, nous permettant d'étaler la cueillette.

A cette palette de sols, nous devons faire face à une deuxième difficulté de taille : la diversité des cépages nécessaires à l'élaboration d'un Châteauneuf-du-Pape.

LA PHILOSOPHIE

Car il s'agit bien de philosophie, de choix, de conviction ; appelons la nôtre "culture raisonnée". Cela consiste à s'interroger sur les avantages et les inconvénients de chaque intervention au quotidien, de ses effets sur la qualité du raisin, et d'être tolérant quant à la présence d'une certaine quantité de prédateurs de la vigne.

Les fumures apportées sont des humus organiques naturels, répandues, si besoin est, en fonction des observations, des analyses de sols, de diagnostics foliaires, et bien sûr du faible rendement par hectare que nous souhaitons maintenir naturellement (30 hl/ha de moyenne sur 10 ans).

La taille aussi est déterminée par parcelle ; elle tient compte de l'âge de la vigne, de sa vigueur et du cépage. Les sols sont entretenus par labours traditionnels, et certaines parcelles, sensibles à l'humidité, sont dotées d'un enherbement naturel ayant pour but de réguler les besoins en eau de la plante.

Au printemps, l'ébourgeonnage manuel consiste à sélectionner les jeunes rameaux porteurs de fruits, afin de parfaire la qualité et la répartition de la récolte. Il est effectué aussi bien sur les cépages taillés en gobelet que sur les cépages autorisés à être installés sur palissage (Syrah et cépages blancs), dont le but est une meilleure exposition et aération des fruits.

Au mois de Juillet, principalement sur les parcelles les plus jeunes et les plus productrices, une première vendange est effectuée. Il s'agit, en effet, de sacrifier une partie de la récolte afin d'augmenter les chances de produire un jus de qualité.

Notre choix s'est dirigé vers l'harmonisation de 3 cépages rouges : Grenache - Syrah - Mourvèdre, avec une majorité de Grenache, et depuis 15 ans environ, la balance Mourvèdre/Syrah penche de plus en plus en faveur du Mourvèdre dans les replantations.

Les cépages Blancs utilisés actuellement pour les grands vins, sont Clairette - Roussanne - Bourboulenc et Grenache Blanc. Le Picpoul et le Terret Blanc sont en phase d'expérimentation et participent à l'élaboration du Vieux Mas des Papes.

Chacune de ces variétés, en fonction de son âge et de ses caractéristiques, demande des soins bien particuliers. La moyenne d'âge des vignes est de 50 ans pour le Vieux Télégraphe Rouge, de 35 ans pour la Roquette Rouge, de 25 ans pour le Vieux Télégraphe Blanc, de 18 ans pour le Vieux Mas des Papes Rouge et de 11 ans pour le Clos La Roquette Blanc.

Pour effectuer l'ensemble des tâches de viticulture, une équipe de 12 personnes oeuvre quotidiennement, à laquelle viennent s'ajouter de précieux renforts saisonniers aux périodes sensibles, sans compter,

bien entendu, les 60 vendangeurs engagés durant les trois semaines de cueillette.

Mais nous savons pertinemment aussi que c'est notre philosophie de travail et nos aspirations qui déterminent l'ampleur de la tâche.



Quant aux traitements, les années d'expérience nous permettent de les diminuer considérablement par une observation beaucoup plus précise, et de les inscrire dans une logique d'ensemble qui respecte la faune auxiliaire.

Pour lutter contre les maladies, telles le mildiou

ou l'oïdium, l'utilisation des traditionnels Bouillie Bordelaise et Soufre est toujours de rigueur, tandis que la lutte contre le ver de grappe se dirige à grands pas, vers la confusion sexuelle : le but étant d'éviter l'accouplement entre les papillons mâles et femelles (eudemis), afin d'éviter les pontes et donc l'éclosion de larves. Pour ce faire, il suffit d'installer au printemps, environ 250 capsules à l'hectare, remplies de "phéromones* femelles", qui vont diffuser leur imperceptible odeur jusqu'aux vendanges, rendant la recherche de la femelle par le mâle extrêmement difficile.

Et l'on arrive aux vendanges, effectuées manuellement, comme dans toutes les grandes appellations, où l'on tient à garder la possibilité de trier les raisins avant d'effectuer l'encuvage.

Une dernière précision, qui d'ailleurs n'est pas une action mais plutôt un état d'esprit A.O.C. : nous n'effectuons aucune irrigation. La maturité est atteinte naturellement, ce qui est un passage obligé, si l'on veut respecter l'intégralité, la personnalité des différents millésimes, et la condition sine qua non pour qu'un sol puisse être désigné par le nom de terroir.

**Pheromone* : Sécrétion glandulaire comparable aux hormones, mais qui est rejetée hors de l'organisme.

• L'APPELLATION ÉTEND SES 3200 HA SUR CINQ COMMUNES : BÉDARRIDES, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, COUTHÉZON, ORANGE ET SORGUES.

• 13 CÉPAGES SONT AUTORISÉS : GRENACHE, CLAIRETTE, MOURVÈDRE, PICPOUL, TERRET, SYRAH, COUNOISE, VACCARÈSE, PICARDAN, CINSALUT, MUSCARDIN, ROUSSANNE ET BOURBOULENC

QUELQUES DONNÉES SUR L'APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE EST 12^oS

• LA PRODUCTION AUTORISÉE EST DE 35HL/HA.
• L'APPELLATION ORIGINE CONTRÔLÉE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (1ÈRE A.O.C. FRANÇAISE) A ÉTÉ CRÉÉE EN 1929.

• 2 COULEURS DE VIN SONT AUTORISÉES : ROUGE ET BLANC
• LE DEGRÉ MINIMUM NÉCESSAIRE POUR OBTENIR L'APPELLATION

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 - Alain Narjoux

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio