

# SÉMAPHOR

Spécial Les Pallières  
N°9 - FEVRIER 1999

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



**C** OUP DE COEUR AUX DENTELLES.  
Quand notre ami et conseiller juridique est entré dans le bureau du Vieux Télégraphe en Mai dernier en nous disant : “ Si vous voulez acheter Les Pallières à Gigondas, c’est maintenant qu’il faut entrer dans la danse”, les choses me sont apparues très confuses à la fois et d’une limpidité formidable : Travailler au beau milieu de ce fabuleux jardin de vignes, mettre tout en oeuvre pour extraire de ce terroir exceptionnel, le gigondas dont on a envie. La beauté du site si présente en moi, a immédiatement pris le dessus, sur la multitude de questions qui me sont venues à l’esprit à l’instant même où il achevait sa phrase.  
Mais bon Dieu était-ce vraiment possible ?  
Oui, à une condition, trouver un ou plusieurs partenaires qui puissent ressentir les même vibrations et se lancer sans hésitation dans la danse.

Et 10 jours plus tard, j’étais assis à une table de Chez Panisse le célèbre restaurant de Berkeley en Californie, en compagnie de Kermit Lynch et Bruce Neyers (les deux visages du Vieux Télégraphe aux U.S.A.), à la recherche de notre premier partenaire. L’enthousiasme de Kermit fut si surprenant et si immédiat, qu’il ne laissa aucune place à une éventuelle interrogation supplémentaire : Let’s Go !  
C’est ainsi que nous sommes devenus propriétaires de 25 ha de vignes au nord des dentelles de Montmirail et d’un nom chargé d’histoire.  
Mais du premier pas de valse au salut final, tout n’a pas été que plaisir et moments simples.  
De rebondissements en épreuves de toutes sortes, nous avons appris à connaître ceux qui avaient décidé depuis longue date de choisir leurs successeurs pas uniquement à l’épaisseur de leur portefeuille. A l’évidence nous avons beaucoup appris durant cette période mais nous avons aussi, et surtout, découvert deux amis : Pierre et Maxime Roux des Pallières.

Daniel Brunier

## Millésime 98 : l’année du Grenache

Contrairement à 1997, qui fut pleine de rebondissements, en tout genre (gel, grêle). 1998, fut assez reposant du point de vue climatologique, une année merveilleusement normale. Malgré quelques températures assez basses durant Janvier-Février, l’hiver 97-98 fut dans l’ensemble assez doux et sec jusqu’à fin Mars. Avril et Mai furent très arrosés, comme on les aime dans le sud de la France, malgré cette impression de ne pas avoir de printemps. On dit ici : “Avril est fait de 30 jours, s’il en pleut 31 cela ne fait de mal à personne”. Et ça fait même du bien, les pluies de printemps ne remplacent certes pas celles d’hiver, mais elles sont un des éléments indispensables à la structure d’un grand millésime. Dès le mois de juin, les chaleurs estivales sont apparues ; l’été a été particulièrement chaud et simplement entrecoupé de petites précipitations arrivées à point nommé pour donner à chaque fois le petit coup de pouce nécessaire à une maturation équilibrée. Au début Septembre tous les ingrédients pour faire un grand millésime étaient réunis, il nous fallut alors attendre quelques jours de plus pour atteindre la phase de concentration que seules les belles années nous offrent. D’une manière générale, 98 en Vallée du Rhône est considérée dans le milieu vigneron, comme une grande année du style des 89-90 et 95. Sa particularité est l’extraordinaire niveau de maturité atteint dans l’ensemble des appellations et qui dit maturité importante, dit belles couleurs, tanins murs, complexité d’arômes et richesse : 1998 est une année généreuse dans toute la vallée et Châteauneuf du Pape ne fait pas exception à la règle. Après deux millésimes de plaisir, 1998 représente dans notre appellation l’archétype des années de vieillissement. Au Vieux Télégraphe et à la Roquette, les vendanges ont commencé le 7 Septembre sous les meilleurs hospices, compte tenu de l’état sanitaire parfait et des maturités excellentes qui ne cessèrent de progresser jusqu’au dernier jour, à tel point que des records de potentiel de sucre naturel ont été observés à maintes reprises. Aujourd’hui, les fermentations malolactiques terminées, les vins clarifiés par l’hiver, on peut sans crainte annoncer que l’on a en cave un très beau millésime 98 Rouge comparable au 95. Les cuves de syrah sont denses en couleur, vives, parfumées à outrance, aux tanins fins et mûrs. Les mourvèdres sont superbes, onctueux, toujours sur le fruit et aux tanins veloutés. Quant aux

grenaches, on peut les qualifier de complets, généreux, élégants et immensément riches à la fois : ce sont des années de ce style qui donnent envie de réaliser des mises en bouteilles de pur grenache. Même les vins de vignes jeunes sont concentrés et intéressants : Le Vieux Mas des Papes, issu des vignes de moins de 20 ans sera d’une qualité remarquable.

Concernant les blancs Châteauneuf du Pape, on pourrait penser que de telles maturités soient néfastes à leur équilibre, ce n’est pas le cas du tout : on a même noté des acidités supérieures à la normale. Il faut dire que l’ensemble des cépages blancs avait été vendangé avant les rouges, c’est à dire tout début Septembre. Le résultat est très beau, très vif, riche, onctueux, la personnalité du millésime a bien dominé le bois durant la fermentation et l’équilibre est très intéressant. Concernant le Clos la Roquette blanc nous avons introduit, à l’occasion de ce millésime,

### *1998 est un réel cadeau de Dame Nature.*

20 % de vinification en barriques, ce qui lui donne une dimension et une complexité supplémentaires.

Du côté du Gigondas Les Pallières, il faut dire et redire que nous avons eu beaucoup de chance de commencer sous de si bons hospices : 98 sera là aussi un millésime remarquable ; beaucoup d’arômes, de fruits, de fraîcheur, une richesse toute particulière à cette appellation et en prime une structure tannique élégante, bien associée au vin permettant à la fin de bouche de jouer sur du velours ; à suivre à l’élevage mais les bases sont solides.

Le Pigeolet enfin, à l’image des 98, avec pour le rosé, une belle fraîcheur, beaucoup de fruit et un gras remarquable et pour le rouge une concentration, un volume et une onctuosité jamais égalés. Il faut dire que l’apport de grenaches supplémentaires lui est absolument bénéfique. On atteint là un niveau de vin complètement différent, un registre de dégustation digne de certaines appellations.

En résumé, et comme nous l’avons espéré durant toute l’année, 1998, millésime du centenaire du Vieux Télégraphe, est un réel cadeau de Dame Nature.

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

# DOMAINE LES PALLIÈRES - GIGONDAS

## PHOTOGRAPHIE AU 25 SEPTEMBRE 98.

Celui qui arrive en ce lieu magique sans jamais y être venu, tombe inévitablement sous le choc. La campagne a un charme étonnant : les 25 Ha de vignes sont regroupés en coteaux autour des bâtiments et sont parsemés de cerisiers, figuiers, oliviers, pêchers, noyers en plus des arbres naturels qui constituent la forêt alentours.

En effet, tout le charme de ce lieu réside en fait dans le mariage réussi entre les cultures et la forêt méridionale composée principalement de pins et de chênes.

Le domaine en possède en propre, 100 Ha, situés comme une ceinture de protection au vignoble, lui garantissant ainsi, le maintien, dans le temps, de son aspect actuel. Mais le portrait ne serait complet sans parler de la source qui toute l'année, alimente les bassins et apporte la touche de fraîcheur qui se transforme, durant les mois d'été, en pure magie.

Le vignoble, dont les dernières parcelles furent plantées il y a 30 ans, est complanté de 70 % de grenache, 15 % de Syrah, 10 % de Mourvèdre et 5 % de Cinsault.

Ils plongent leurs racines dans un sol argilo-calcaire, moyennement caillouteux, reposant sur une couche d'argile très homogène, lui conférant un potentiel de résistance à la sécheresse absolument parfait. Tout ceci exposé Nord-Ouest, ce qui dans une région chaude peut être un atout de poids au développement d'une personnalité bien particulière pour qui sait attendre la parfaite maturité. Cela n'est pas sans similitude avec l'exposition d'un certain Château en appellation Châteauneuf du Pape considéré

par certains journalistes comme le maître en l'art d'allier force et élégance.

Coté cave, le tableau n'est pas si idyllique : la cuverie est une de ces vieilles caves remplies de blocs de béton brut dont le seul avantage réside en la dénivellation naturelle mais dont l'équipement n'a aucun intérêt. La cave de vieillissement est de la même nature : les vieux foudres en surnombre, avaient tendance à confondre élevage et dessèchement tant on leur en demandait sans jamais que personne ne se soucie vraiment de leur niveau d'entartement.

Mais chacun sait que les caves ne sont que détail, (ça s'améliore et ça se change), l'essentiel dans la philosophie que nous prônons se situe dans l'harmonie irremplaçable et naturelle entre sol-climat-orientation-vieilles vignes et de ce côté là nous sommes comblés.

## LES PROJETS

Avant même de parler de projet à proprement dit, nous avons par réflexe, apporté à la cuverie quelques modifications de base, afin de vinifier 1998 dans des conditions presque normales.

Une révision de la réception de raisins était indispensable : ne surtout pas utiliser le vieux fouloir et les vieux tuyaux en place depuis des décennies, mais grâce à la gravité en présence, acheminer la vendange par tapis et introduire au passage un égrappage ponctuel, qui permet de tirer partie au mieux des Mourvèdre, Syrah et Cinsault. Une autre priorité fut d'essayer de gérer tant bien que mal, les températures des moûts et des cuves en fermentation, par l'introduction d'échangeurs thermiques inox. Nos regards se sont portés enfin sur le vieux pressoir horizontal mécanique et n'avons pas pu nous résigner à faire la moindre campagne en sa présence, sachant parfaitement le déséquilibre tannique qu'il apporte aux vins de presse. Il fut remplacé rapidement par un pressoir pneumatique dont les qualités ne sont plus à vanter. En attendant un projet de cuverie complet, qui permettrait de faire profiter Les Pallières, de l'ensemble de notre expérience en vinification, ces quelques investissements de base nous ont permis



d'aborder notre premier millésime, beaucoup plus sereins et de chasser sensiblement la mauvaise impression

d'impuissance. Des améliorations progressives sont encore à l'ordre du jour mais le vrai projet pour les années à venir est d'ordre viticole : reprendre parcelle par parcelle, la morphologie des ceps : donner à chacun d'eux la forme et l'équilibre lui permettant de réguler sa production naturellement, est un travail de longue haleine dont il ne faut surtout pas minimiser les effets. Ainsi d'ailleurs que la répartition judicieuse des composts organiques, l'ébourgeonnage de printemps, la vendange en vert, toutes ces tâches simples qui ont pour seul but de donner le maximum d'autonomie à la souche dans l'accomplissement de son quotidien : produire un raisin sain et goûteux le plus tard possible.

En effet, nous sommes intimement persuadés que compte tenu du micro climat existant aux Pallières, encore plus ici qu'ailleurs, la clef à l'élaboration d'un grand vin est cachée dans la maturité parfaite de la vendange.

Le grand projet est donc de se donner les moyens de l'atteindre le plus souvent possible.

*Le Pigeolet des Brunier*  
VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE  
PAR F. ET D. BRUNIER À S.1290 - FRANCE  
PRODUCE OF FRANCE  
RHÔNE WINE - 1998  
ALC. 13% BY VOL. - 750ml.

## LE PIGEULET : NOUVELLE PRÉSENTATION.

COMME NOUS VOUS LE DISONS DANS LE SÉMAPHORE N°8, LE PIGEULET PREND DU VOLUME ET DE L'ASSURANCE AVEC LA VENUE DE 6 HA DE GRENACHE SUPPLÉMENTAIRES.

À CETTE OCCASION LÀ NOUS AVONS SOUHAITÉ RECENTRER SA PRÉSENTATION EN METTANT L'ACCENT SUR SA ZONE DE PRODUCTION (VALLÉE DU RHÔNE, ATTACHÉE À LA BOUTEILLE BOURGOGNE CLASSIQUE), EN PRÉCISANT SA CAVE D'ORIGINE DANS SA NOUVELLE DÉNOMINATION. "LE PIGEULET DES BRUNIER" ET EN LUI DONNANT UNE TOUCHE DE MODERNITÉ AVEC LA NOUVELLE ÉTIQUETTE.

**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-Libecco