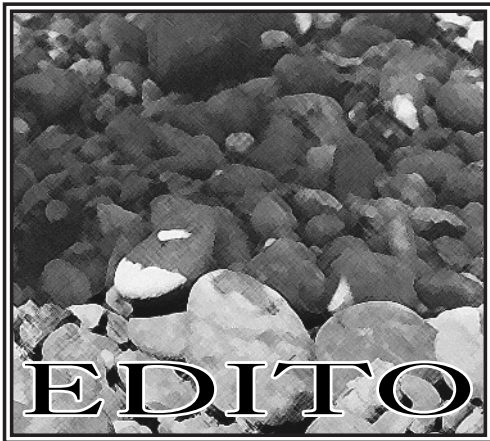


SÉMAPHOR

Spécial Sol
N°10 - JUILLET 1999

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



ET SOUS LES GALETS ?

La question est souvent posée, on y apportait une réponse plutôt vague, du moins empirique, pas toujours satisfaisante. Mais sous la couche de cailloux, de quoi se compose le sol ? Où vont les racines ? A quelle profondeur ? Et comment la vigne peut elle passer un été si chaud et si sec sans avoir besoin d'eau pour amener sa récolte à maturité ? c'est quoi qui donne ce goût ? Pourquoi les vignes vieillissent-elles si bien dans un environnement si rude ?

Et au fait, les cailloux, ils ont toujours été là ?

...
Non, pas toujours !...

Afin de pouvoir comprendre nous mêmes, les grands principes de fonctionnement de ce sol si ingrat au premier abord, si pauvre en surface mais si riche en histoire et en détails de tous ordres, nous avons fait réaliser une étude géologique complète, dont le but avoué fut de se pencher principalement sur les mouvements d'air et d'eau au travers des différentes couches qui le composent.

Nous vous livrons les commentaires du PEDOLOGUE tout crus, "sans égrappage ni filtration" aucune : ils risquent d'apparaître un peu ingrats et complexes, mais le contraire nous aurait certainement été reproché par la vigne elle même.

Alors à choisir ! ...

Daniel Brunier

TOUJOURS DU PLAISIR.

A l'heure où nous écrivons ces quelques lignes de présentation, la saison des mises en bouteilles se termine à peine et l'équipe de cave va avoir seulement 2 mois pour faire place nette, préparer les caves et prendre un repos estival bien mérité, avant de se retrouver face à la dernière récolte du millénaire.

Deux millésimes bien différents ont fait l'objet de conditionnements en bouteilles cette année : le 98 pour le Pigeolet et les Blancs-Châteauneuf du Pape, dont le potentiel semble être d'un très gros niveau et le 97 pour les Rouges Châteauneuf du Pape, millésime de plaisir par excellence.

Le Pigeolet Rosé 98 à la robe sensiblement plus tuilée que ces prédécesseurs, (signe d'une maturité de raisin extrême) offre un nez floral, discret, mais vineux, annonçant une bouche de caractère, élégante, veloutée et bien équilibrée.

Le Pigeolet Rouge 98 (embouteillé, sensiblement trop tôt par rapport à sa structure et à la dimension du millésime) est de toute beauté : l'apport de grenaches de la région de Caromb (pied du Mont Ventoux) a été absolument bénéfique ; nez frais, puissant, réglissé ; la bouche est riche, fraîche, onctueuse ; les arômes en présence sont ceux de fruits rouges bien mûrs ayant gardé l'acidité suffisante à les rendre gourmands et vivants. La structure tannique est bien sûr très présente, mais bien intégrée à l'ensemble et laisse présager quelques années de vieillissement. Son défaut va être sa rareté, après 4 mois de commercialisation, on peut considérer qu'il est épuisé.

Les Blancs Châteauneuf du Pape 98, embouteillés durant les mois d'Avril et Mai, ont pour point commun une belle générosité de fruits et de volume, associée à une très bonne nervosité, ce qui est assez rare.

Le Clos La Roquette est beau, franc, vineux, possédant une dimension supplémentaire en complexité et en onctuosité de bouche, certainement apportée par les 20 % vinifiés en barriques pour la première fois. On atteint là un autre niveau d'intérêt.

Le Vieux Télégraphe Blanc 98 est sans surprise ; frais, complexe, onctueux, légèrement tannique à ce jour, il nous conforte dans notre décision de reculer sa mise en vente à la fin de l'été 99. En effet, de plus en plus les commentaires s'accordent à dire que le réel intérêt de sa dégustation n'intervient seulement qu'après 12 mois de patience, et c'est un minimum.

D'autre part, du 15 Mai au 14 Juillet, les 97

Châteauneuf du Pape Rouge ont fait l'objet de leur dernier soutirage, c'est à dire la mise en bouteilles.

Millésime que certains se plaisent à qualifier de "transition" comme si la vie autour du vin n'était intense que sous les feux des grands millésimes. Mais il faut rappeler que ces derniers n'existent que grâce aux millésimes de plaisir et que donner du plaisir reste la vocation première d'un vrai vin. Il faut aussi rappeler que les millésimes dit "moyens" représentent à la fois toute la personnalité et la preuve de l'existence d'un -vrai terroir- : un terroir qui subit les influences et les caprices de la météo. Bien entendu, tout l'art du vigneron est de faire d'un millésime moyen, un vin de charme sachant trouver sa place dans la vie des amateurs éclairés.

La Roquette Rouge 97, a toutes les qualités d'un vin charmeur ; belle couleur rouge rubis, un nez de fruit frais, droit et net. La bouche est à l'attaque d'une souplesse toute particulière, le milieu est onctueux, soyeux, d'une belle élégance

La Roquette Rouge 97, a toutes les qualités d'un vin charmeur.

et se termine sur une sensation de velours dans laquelle la structure tannique est pratiquement absente. En fin de bouche, on reste sur

une sensation de cerise mûre, de kirsch, d'une complexité assez limitée mais d'un équilibre rare. De la même façon, en Vieux Télégraphe Rouge 97, on a une impression de maturité, d'un vin que se livre facilement. La couleur est assez nuancée bien que manquant d'intensité ; au nez on a des fruits très mûrs, comme le pruneau, la fraise écrasée, le noyau et une sensation de fumé. L'ensemble est engageant : la bouche est vineuse, onctueuse, généreuse, sans qu'un parfum domine réellement. Un mélange de fruit, de zan, de réglisse, de caramel, évolue dans une ambiance velours, où les tannins sont très discrets et la fin de bouche presque douceuse. L'harmonie est bonne, c'est un vin élégant, gourmand, qui donnera du plaisir sans marquer son temps.

Concernant, Les Pallières, la décision a été prise d'embouteiller et proposer simplement une sélection très sévère des 94 et 95 (30% de chaque millésime) et d'attendre ensuite le 2ème semestre 2000 pour proposer le millésime 98.

Mais il est grand temps de prendre un peu de repos ; les vendanges 99 approchent à grands pas.

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

LE VIEUX TELEGRAPHE : UN SOL FERSIALLITIQUE TRES CAILLOUTEUX

Une fosse de 3 mètres de profondeur fut indispensable pour mettre en valeur la stratification du profil en 4 horizons très nets, caractéristique des sols, des hautes terrasses d'âge villafranchiennes de Châteauneuf du Pape (déposées par le Rhône il y a plus d'un million d'années), et de bien visualiser l'appareil racinaire extraordinaire de la vigne en place.

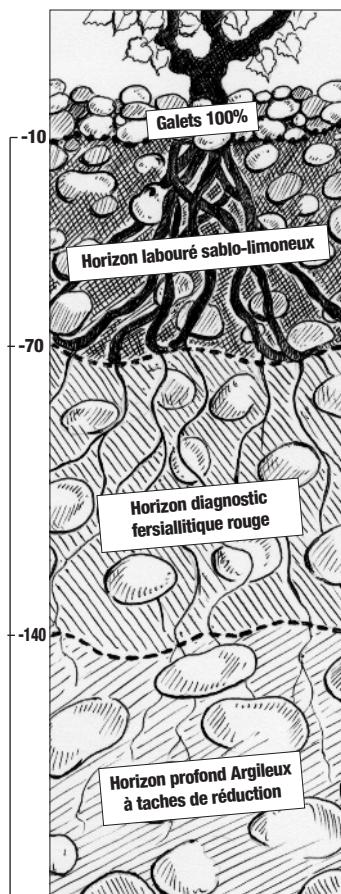
Il exprime bien l'importante évolution verticale qu'ont subi ces dépôts très anciens, qui sont, à l'origine des alluvions caillouto-sableuses à cailloutis mixte (galets calcaires et siliceux).

De 0 à 10 cm : Mulch de Galets-100% et de 10 à 50cm : Horizons "A" Labouré Sableux, 60% de galets.

Sous un mulch naturel intégral de galets parfois de grandes tailles d'une épaisseur de 10 cm, on trouve un premier horizon brun, sableux, chargé en galets (55% à 60%), bien exploré par les racines. De Ph neutre, il est légèrement carbonaté ce qui provient probablement d'amendements calcaires de redressement. Sa teneur en matières organiques est faible pour un horizon de sub surface ($MO*100/a = 5$)

De 50 à 70 cm : Horizon de transition, appauvri, labouré Sablo-limoneux, 60% de galets. Ce premier horizon devient progressivement moins sombre, tout en restant peu argileux.

Toujours riche en galets, il présente moins de grosses racines, et reste de structure peu solide (mottes friables).



De 70 à 140 cm : Horizon "diagnostic" fersiallitique rouge, Argileux, structuré 70% de galets. Horizon "fersiallitique" très net : rouge et beaucoup plus argileux que les premiers. L'indice de différenciation texturale est de 4.78 (rapport entre les taux d'argile de profondeur et de surface). Il est naturellement bien structuré (mottes polyédriques) un peu plus

chargé en cailloux et pierres que les précédents (60% de galets avec des passées à 90 % et des lentilles de graviers). De fines racines et radicelles le parcourent. Le pH est très légèrement acide, pas de carbonates.

Pas de trace de réduction, décoloration, ou accumulations ferro-manganiques. Cet horizon essentiel dans l'alimentation hydrique estivale est donc bien oxygéné, malgré le fort taux d'argile, et ce grâce à la forte structuration naturelle et à la charge abondante en galets.

De 140 à 300 cm et plus Horizon profond d'accumulation argileuse à taches de réduction localisées.

Horizon profond, qui n'est pas encore la véritable roche-mère du sol, mais la partie inférieure d'un horizon d'accumulation qui elle, subit des phénomènes de réduction du Fer. Une décoloration en taches, particulièrement localisée autour des fines racines et chevelus racinaires, qui sont visibles jusqu'à 250 cm traduit cette tendance à la solubilisation du fer sous forme de composés ferreux liée à la saturation hivernale des couches profondes du sol. Cette saturation est temporaire, ce qui permet une réoxydation partielle du fer et donne l'aspect bariolé de cette couche.

La charge en galets est toujours importante, ils sont de grandes tailles (10 à 20 cm) et certains d'entre eux sont altérés dans la

masse, se désagrégeant en donnant des passages sableux. Le pH eau est légèrement acide, mais l'horizon reste saturé, quoique toujours décarbonaté. On note une très forte teneur en Magnésium, ce qui peut traduire l'altération de galets dolomitiques (carbonates doubles de Ca et Mg).

L'analyse de la réserve hydrique d'un tel profil est intéressante : grâce à la profondeur d'enracinement, elle est bonne, et ce malgré la forte charge en galets. Mais elle est bien localisée dans les horizons moyens et profonds du sol, ce qui a pour effet d'assurer une alimentation modérée au printemps, puis en continue durant la période estivale et ce jusqu'à la complète maturation du raisin, avec un rationnement progressif. (sauf en conditions estivales particulièrement pluvieuses).

La réserve utile peut être estimée à 140-150 mm sur l'ensemble du profil racinaire soit 250 cm. Cette quantité assure une alimentation estivale sur 3 mois d'été de 1.4 à 1.8 mm par jour ce qui est tout à fait convenable. Le masque de galets assure une parfaite pénétration des pluies, et constitue une protection efficace contre l'évaporation les jours de grand mistral.

Une pluviométrie hivernale moyenne (200 mm) suffit à recharger ce type de profil qui ne subit que peu de déperdition par ruissellement (position de replat) ou par évaporation direct.

VILLAFRANCHIEN : étage géologique situé entre le pliocène et le pléistocène, vieux d'un million et demi d'années environ.

FERSIALLITIQUE : se dit d'un sol résultant d'une altération et d'une évolution caractéristique de la région méditerranéenne, généralement bien pourvu en argile et associé aux oxydes de fer. Dans la vallée du Rhône les sols fersiallitiques observés sont le témoin de climats antérieurs plus chauds.

HORIZON DIAGNOSTIC : couche déterminante dans l'analyse du sol.

MULCH : couverture

PURE MAGIE : c'est bien entendu sous le climat méditerranéen, chaud, sec et venté que tout le potentiel de ce type de sol va être mis en évidence. C'est de la pure magie que de voir verdier des feuilles et mûrir des raisins dans une ambiance de sécheresse et de chaleur extrême : on imagine les vieux ceps aller puiser jusqu'au bout de leurs plus fines racines la moindre trace d'humidité à plusieurs mètres de profondeur en cueillant au passage toute la complexité et l'histoire d'un sol vieux d'un million et demi d'années.

SÉMAPHORÉ

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

PÉDOLOGUE:
Isabelle Letessier

MAQUETTE:
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio