

SÉMAPHOR

N°11 - MAI 2000 *

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



UNE NOUVELLE ÈRE POUR L'HUILE D'OLIVE

On se demande pourquoi, l'engouement pour l'huile d'olive arrive si tard : on a l'impression que le monde entier est en train de redécouvrir l'une de ses plus naturelles et plus anciennes productions agricoles.

Pourquoi avoir attendu cette fin du 20^{ème} siècle pour rendre hommage à ce fabuleux liquide, grâce auquel des mets les plus simples trouvent leur troisième dimension, et leur place dans la vie des gourmets ?

Peut-être a-t-on attendu que quelques scientifiques de renom, prennent le temps d'écrire ce que nos grands-pères disaient : "L'huile d'olive et le vin rouge devraient être remboursés par la sécurité sociale".

Mais sans en arriver là, on peut dire que l'hommage rendu à ce liquide sans défaut, est grandement mérité.

Il est sûr que l'on va vivre dans les années à venir, l'épanouissement de ce secteur, entraînant comme nous l'avons vécu dans le vin, une amélioration considérable de la qualité moyenne, une augmentation des quantités produites à travers le monde, entraînant un plus grand choix pour le consommateur, une augmentation légitime de la consommation et la consécration ou pas des terroirs historiques.

Car en même temps que l'on va vivre la démocratisation de l'huile d'olive, avec l'arrivée de nouvelles zones et techniques de production, va se poser la question de vérité pour les AOC : vont-elles savoir garder leur place de leader ? J'en suis intimement persuadé, mais seul l'avenir le dira.

Daniel Brunier

Millésime 99

Encore une année qui nous a rappelé que le métier de vigneron n'était pas "un long fleuve tranquille" et surtout que malgré l'expérience accumulée, la vigilance doit faire partie de notre quotidien aussi bien en matière de vinification que de viticulture.

Tout a commencé par un mois de Janvier assez pluvieux mais pas suffisamment pour compenser le manque d'eau dû à un automne 98 particulièrement sec, et un mois de Février sans une seule goutte de pluie. Pendant tout ce temps, les températures furent plutôt basses mais sans excès.

On a donc abordé le printemps avec la sensation que l'hiver n'avait pas joué son rôle d'accumulateur hydrique, mais vite oublié grâce aux précipitations printanières, qui jusqu'au 15 Juin furent assez abondantes, régulières et accompagnées de températures sensiblement supérieures à la normale.

Ces deux facteurs combinés ont eu pour conséquence de rappeler aux vignerons que le mildiou pouvait encore poser de gros problèmes quand les conditions de son développement étaient présentes.

Et ce fut la leçon de l'année : résultat, malgré de gros efforts déployés, l'année 99 fut marquée par une attaque de mildiou sérieuse allant parfois jusqu'à atteindre les grappes. Une maladie que l'on croyait dominée.

Fort heureusement ; à compter du 15 Juin et ceci jusqu'au 15

Août, une période de sécheresse contribuera à faire oublier la pression du mildiou mais aussi à construire la qualité et la structure du millésime. On constate en effet, que le mois de Juillet est fondamental dans la constitution de la structure et de la profondeur du millésime : un mois de Juillet idéal est composé de deux quinzaines sèches séparées par un bel orage d'été, et il en est de même pour le mois d'Août. 99 fut idéal jusqu'au 15 Août, suite à quoi des pluies régulières sont venues légèrement perturber le déroulement des choses sans pour cela les compromettre.

En Vallée du Rhône sud, on est en présence d'un millésime très marqué fruits frais, avec de belles couleurs, signe d'une maturité de raisins atteinte.

Sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape, la production a été normale à faible, compte tenu de la moyenne d'âge très élevée du Vignoble, en opposition à l'ensemble de la région où la production a été plutôt abondante.

Au Vieux Télégraphe et à La Roquette, les vendanges ont débuté le 7 Septembre, pour une quinzaine de jours de travail entrecoupés de quelques pluies et aux Pallières, le 28 Septembre, pour une semaine environ, entrecoupée aussi de quelques averses ; Des pluies gênantes bien entendu dans le déroulement du travail de récolte, mais sans conséquence réelle sur la qualité de la vendange compte tenu d'une maturité déjà atteinte et d'une trame dessinée par un été pratiquement parfait.

En châteauneuf du Pape rouge, le résultat est un millésime aux fruits exubérants : les Syrah sont

noires, éclatantes de fraîcheur et de vivacité, les Mourvèdres ayant atteint une pleine maturité sont droits, vigneux, serrés et les Grenaches, ramassés pour la plupart à plus de 14.5% de sucre sont d'une belle amplitude, généreux mais en même temps fruités et complexes.

Ce que l'on peut retenir comme caractère commun à l'ensemble des cépages rouges, c'est cette nervosité, cette vivacité mêlée à une belle maturité de fruits donnant au millésime 99 toute sa "pétillance".

En blanc, on retrouve cette fraîcheur, ces fruits rappelant les agrumes, la pêche de vignes, discrets, élégants, équilibrés. On reste bien sûr à Châteauneuf-du-Pape, il n'est pas encore question "d'acidité" à proprement dite, mais d'une sensation très agréable, d'une certaine "légèreté" mariée à une fin onctueuse et longue.

Mais que ce soit en blanc ou en rouge, le millésime 99 fut marqué en Vieux Télégraphe et en Roquette par un déficit de récolte important rabaisant le rendement moyen par hectare à 29hl. Ce qui d'ailleurs fut exactement identique aux Pallières, où la aussi, les vieilles vignes de grenache ont montré un

...le résultat est

*un millésime aux fruits
exubérants...*

petit signe de fatigue.

Aux Pallières d'ailleurs, 1999 fut notre premier réel millésime, le premier durant lequel nous avons pu suivre 100% des tâches viticoles et

bien entendu oenologiques.

Le résultat nous satisfait pleinement : une couleur superbe sur tous les cépages, du fruit, du plaisir, de la mâche, de l'élégance, de la longueur, de beaux tanins. Tout ceci, plus ou moins présent selon les cépages et les cuves, mais que l'on devrait retrouver en bouquet final au moment de l'assemblage.

Nous sommes heureux de pouvoir constater que le terroir des Pallières est effectivement au rendez-vous que nous avions imaginé.

En Pigeolet enfin, les rouges sont beaux, très grenacheux, élégants et bien équilibrés. Il n'y a pas la concentration des 98 mais la personnalité est trouvée, respectée et peut-être même affinée.

Les mises en bouteilles ont été retardées cette année, dans le but évident de permettre au vin de vivre un élevage supplémentaire de quelques mois et d'éviter une certaine réduction au nez apparue dans le 98.

Le rosé 99 est quant à lui déjà disponible. Il est bien représentatif du millésime pour sa couleur noble et brillante, sa fraîcheur de fruits à peine mûrs, légèrement acidulée, désaltérante, droite et presque mentholée. La fin est assez persistante sans être pesante.

Bref, un 1999 qui d'une manière générale est très beau, sans être à notre avis à la hauteur de son prédécesseur, il va se situer sans difficulté dans le groupe de tête de la dernière décennie.

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

CE QU'EUROPE VEUT, DIEU LE VEUT.

Elle veut que tous les villages, les industries et les caves vinicoles de plus de 1700hl soient équipés d'un matériel de traitement de leurs eaux usées, ou soient reliés à une station de traitement collective, avant 2002.

Au Vieux Télégraphe, notre production nous situe dans la famille des caves pointées du doigt et le village dont nous dépendons, Bédarrides, n'a pas du tout pensé ses installations d'épuration, en intégrant l'idée de nous y accueillir un jour.

Il nous restait donc la solution d'agir seuls, face à nos responsabilités, certes moins lourdes que la moindre petite industrie utilisant des produits chimiques, car les seuls résidus polluants que nous rejetons sont d'ordre naturel (acide tartrique, lie,...)

et donc biologiquement éliminables. Pour ce faire, nous avons entrepris la construction de notre propre station d'épuration miniaturisée, en ce début d'année 2000, à un moment où l'Europe nous donne encore les moyens de ses exigences.

Exigences certes, justifiées car on ne peut pas parler d'avancée technologique, de produits naturels ou même de culture biologique, si pour parvenir à un résultat politiquement correct, on oublie en route le traitement des résidus engendrés, et notamment des effluents de caves.

Mais comment ça marche, sachant que la production d'eaux usées d'une cave n'est pas régulière, bien au contraire? Il suffit de créer un stockage de ces

eaux et d'alimenter régulièrement et à faible débit, un bassin de traitement dans lequel tourne une grande roue très spéciale, dont le rôle consiste à oxygéner à outrance le liquide. L'oxygénation est en fait la culture de bactéries naturelles en charge de digérer les polluants contenus dans l'effluent.

Une action de décantation vient compléter le processus, elle permet d'extraire en surface l'eau dépolluée et des boues en profondeur qui seront en partie réintégrées au cycle de traitement, en partie stockées en attendant d'être compostées en compagnie d'autres résidus naturels et de devenir des produits de fumures.

C'est la première station d'épuration privée de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.



HUILE D'OLIVE CASTELAS, UNE NOUVELLE HISTOIRE DE FAMILLE !

On s'aperçoit de plus en plus que nombre de grandes maisons de vins ajoutent à leur gamme une ou plusieurs huiles d'olives provenant d'AOC française où d'ailleurs.

Ceci dans le but de satisfaire une demande internationale, axée actuellement sur ce produit dont la philosophie de consommation s'apparente fortement à celle du vin et qui peut donc assez facilement faire catalogue commun.

Aux Vignobles Brunier, nous avons eu la chance de voir se créer dans notre entourage le plus proche, une exploitation oléicole de 10ha environ, par l'achat de vergers centenaires, implantés sur le versant sud de la célèbre vallée des Baux, où le but depuis la première récolte 1999 fut de produire une "extra vierge" digne des plus grands connaisseurs.

Les moyens d'y parvenir sont identiques à ceux que nous prônons : un fruit le plus beau possible, ramassé dans les meilleures conditions, un bon assemblage des variétés locales : Salonenque, Beruguette, Grossane, Verdale, apportant chacune des arômes et une structure différents pour atteindre la complexité et l'équilibre souhaités.

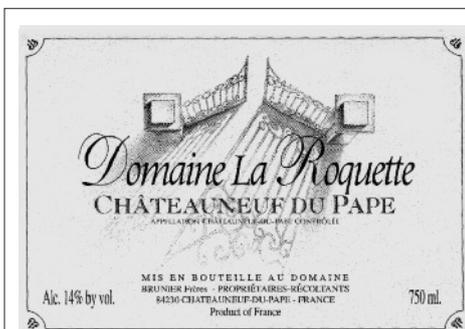
Bien entendu, le trituration et le pressurage sont réalisés traditionnellement

dans un laps de temps le plus court possible et la conservation se fait à l'abri de l'oxydation jusqu'à la mise en bouteille, réalisée sans filtration.

Le résultat est une huile "Castelas" 99, qui a déjà obtenu une médaille d'argent au C.G.A de Paris (sans or décerné) dont les commentaires de dégustation pourraient être les suivants : belle couleur dorée aux reflets verts ; un nez frais d'artichauts à peine cuit, noyau d'olive verte. En bouche, on retrouve l'artichaut, le végétal de printemps et la fleur blanche sucrée en finale. La bouche est longue, sans résidus de sensation huileuse ; une belle ardeur apparaît progressivement au fil de la dégustation, tout en délicatesse, s'accumulant progressivement en fond de gorge sans agresser dès le premier contact.

Un coup de maître pour Jean-Benoît et Catherine HUGUES-BRUNIER (beau-frère et soeur de Frédéric et Daniel), qui en plus d'un superbe résultat qualitatif, nous font le plaisir d'offrir en priorité aux clients Vignobles Brunier, la distribution de leur produit.

Si un partenariat direct avec Catherine et Jean-Benoît HUGUES vous intéresse, n'hésitez pas à nous appeler, nous vous mettrons en contact.



VIVE LES MILLÉSIMES DE PLAISIR ! LA ROQUETTE ROUGE 97

LES FRÈRES BRUNIER, DU CÉLÈBRE VIEUX TÉLÉGRAPHE, ANIMENT CE CRU À L'ENTRÉE DU BOURG D'OUÛ ILS SORTENT UN VIN EN GÉNÉRAL PLUS LÉGER, PLUS CHARMEUR. C'EST LE CAS DE CE ROUGE À 70% GRENACHE ÉGRAPPÉ, NI COLLÉ, NI FILTRÉ, DÉTAILS QUI ONT LEUR IMPORTANCE DANS UNE PETITE ANNÉE COMME 97. RÉSULTAT, LE VIN EST BIEN EN CHAIR, DODU À LA MANIÈRE D'UN RUBENS, ASSEZ ÉTOFFÉ AUSSI, MARQUÉ PAR DE PETITS EFFLUVES BOISÉS. UN ENSEMBLE SYMPATHIQUE ET ÉQUILIBRÉ QU'IL CONVIENT DE BOIRE BIENTÔT SUR UN AGNEAU EN CROÛTE.

Magazine Saveurs Mars 2000 Michel Smith



EDITEUR :
Vignobles Brunier
3, Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 18 47
vignobles@brunier.fr

RÉDACTION :
Daniel Brunier
MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecco